LEI Nº 3942, DE 10 DE JULHO DE 2015.

Dispõe sobre a CONSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO E DE FISCALIZAÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS QUE FABRIQUEM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS, NO MUNICÍPIO DE ARACRUZ/ES.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ARACRUZ, ESTADO DO ESPÍRITO SANTO; FAÇO SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL APROVOU E EU SANCIONO A SEGUINTE LEI:

Capítulo I

Art. 1º Esta Lei cria o Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. e fixa normas de inspeção e de fiscalização industrial e sanitária, no Município de Aracruz, para a fabricação de produtos de origem animal, produzidos e destinados ao consumo nos limites de sua área geográfica e dá outras providências.

Parágrafo único. As iniciais S.I.M. traduzem o "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL", que abrange as atividades de INSPEÇÃO e FISCALIZAÇÃO, da Inspeção de produtos de origem animal da Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 2º São objetos de inspeção e fiscalização previstas nesta lei:

I - os animais destinados ao abate;

II - a carne e seus derivados;

III - o pescado e seus derivados;

IV - o leite e seus derivados;

V - os ovos e seus derivados;

VI - os produtos das abelhas e seus derivados.

Parágrafo único. Os Produtos de origem vegetal comestíveis e não comestíveis produzidos, preparados, transformados, manipulados, recebidos e acondicionados no município de Aracruz/ES serão inspecionados pela Vigilância Sanitária Municipal, observadas as legislações federal, estadual e municipal sobre o assunto.

Art. 3º A inspeção e fiscalização, de que trata esta Lei, será realizada:

I - nos estabelecimentos que recebem animais para abate, beneficiamento, industrialização e distribuição;

II - nos estabelecimentos que recebem matérias-primas, produtos, sub-produtos e seus derivados de origem animal para beneficiamento, industrialização e/ou distribuição;

III - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas ao preparo de produtos de origem animal em estabelecimentos registrados no S.I.M..

Art. 4º As ações do Serviço de Inspeção Municipal, a cargo da Secretaria Municipal de Agricultura, contemplam as seguintes atribuições:

I - coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados, dos produtos de origem animal comestíveis ou não e seus derivados;

II - verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate;

III - manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;

IV - elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;

V - verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados;

VI - coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VII - elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

VIII - verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva; e

IX - elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

Art. 5º Os princípios a serem seguidos pelo Serviço de Inspeção Municipal são:

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

II - ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

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

Art. 6º Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único. Será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura - SEMAG a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção municipal.

Art. 7º Aplica-se ainda no que couber, aos estabelecimentos que realizarem cadastramento junto a secretaria, e seus produtos, objetos desta lei, não ficam isentos das leis municipais, estaduais e federais bem como o sofrer qualquer tipo de ação prevista no código de defesa do consumidor em todas as suas etapas de produção e comercialização.

Art. 8º O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

Art. 9º O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

Art. 10 Os estabelecimentos registrados deverão garantir que as operações possam ser realizadas seguindo as boas práticas de fabricação, desde a recepção da matéria-prima até a entrega do produto ao consumidor.

Art. 11 Os produtos deverão atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologia, padrões microbiológicos e de rotulagem, conforme as legislações vigentes.

§ 1º Os produtos que não possuam regulamentos técnicos específicos poderão ser registrados, desde que atendidos os princípios das boas práticas de fabricação e segurança

de alimentos e não resultem em fraude ou engano ao consumidor.

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

Art. 12 Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às condições básicas, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, que serão definidas nesta lei.

Art. 13 Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação sejam realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor, e que seguirão a legislação pertinente.

Art. 14 Os produtos alimentícios devem atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, padrões microbiológicos e de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação, e outras legislações pertinentes.

Art. 15 A Gerência responsável por realizar a inspeção e a fiscalização dos produtos de origem animal ficará vinculada a Secretaria Municipal de Agricultura e será a executora do S.I.M..

Parágrafo único. O cargo de que trata esse artigo deverá ser preenchido por profissionais de nível superior das áreas de Medicina Veterinária ou Ciências Agrárias.

Art. 16 A atuação do Serviço de Inspeção Municipal é exclusiva da Secretaria Municipal de Agricultura, implicando na proibição de duplicidade de fiscalização e inspeção sanitária de outros órgãos municipais nos estabelecimentos de produtos de origem animal.

Art. 17 A Inspeção e Fiscalização serão exercidas em caráter periódico ou permanente de forma sistemática, de acordo com as necessidades do serviço.

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

§ 2º Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei a inspeção será executada de forma periódica.

Art. 18 A Secretaria Municipal de Agricultura poderá estabelecer parceria, convênio e cooperação técnica com entidades públicas e privadas para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do S.I.M..

Art. 19 Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura, constantes no Orçamento do Município de Aracruz.

Art. 20 A presente lei e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o território municipal.

Art. 21 Compete ao Serviço de Inspeção Municipal:

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

II - vistoriar o estabelecimento requerente do registro e emitir laudo de vistoria;

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

IV - expedir registro de estabelecimentos;

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

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

Art. 22 A concessão de inspeção pela SEMAG isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal.

Art. 23 Os servidores do S.I.M., quando em serviço de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, terão livre acesso em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento em funcionamento, que industrialize, comercialize, manipule, entreposte, armazene, transporte, despache ou preste serviços em atividades sujeitas à prévia inspeção e fiscalização.

Parágrafo único. Poderá ser solicitado às autoridades civis e militares, com encargos policiais, apoio aos servidores do S.I.M., mediante identificação, quando no exercício de suas funções.

Art. 24 Os servidores incumbidos da execução da presente lei devem possuir carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela SEMAG, da qual constará, além da denominação do órgão, o número de matrícula, nome, fotografia, cargo e data de expedição.

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

Capítulo II
DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 25 Os estabelecimentos de produtos de origem animal somente poderão funcionar mediante o prévio registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito desta lei, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, rotulados e embalados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados e os ovos e seus derivados.

Art. 26 Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais;

II - estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais;

III - fábrica de produtos cárneos.

Art. 27 Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I - estabelecimento de abate e industrialização de pescado;

II - estação depuradora de moluscos bivalves; e

III - entreposto de pescado e derivados.

Art. 28 Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - propriedades rurais, compreendendo Fazenda leiteira e Estábulo leiteiro;

II - estabelecimentos industriais, compreendendo Granja leiteira, Usina para beneficiamento, Fábrica para laticínios, Queijaria e Entreposto para laticínios.

Art. 29 Os estabelecimentos industriais de leite e derivados são classificados em:

I - granja Leiteira;

II - usina de Beneficiamento;

III - fabrica de Laticínios;

IV - queijaria;

V - entreposto de Laticínios.

§ 1º Entende-se por Granja Leiteira o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite para o consumo humano direto e à elaboração de derivados lácteos, a partir de leite de sua própria produção e/ou associados.

§ 2º Entende-se por Usina de Beneficiamento o estabelecimento que tem por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite destinado ao consumo humano direto.

§ 3º Entende-se por Fábrica de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos.

§ 4º Entende-se por Queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à fabricação de queijos elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, ou de seus associados.

§ 5º Entende-se por Entreposto de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção, toalete, maturação, classificação, fracionamento, acondicionamento e armazenagem de derivados lácteos.

Art. 30 Os estabelecimentos de ovos e derivados, aqueles destinados à recepção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entreposto já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

Art. 31 Estabelecimento de extração e/ou beneficiamento de produtos das abelhas:

§ 1º Entende-se por Unidade de Extração e/ou beneficiamento de produtos das abelhas o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, exclusivamente a granel, dos produtos das abelhas.

§ 2º Permite-se a utilização de Unidade de extração móvel de produtos das abelhas montada em veículo, provida de equipamentos que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, operando em locais previamente aprovados pela Inspeção Municipal, que atendam às condições estabelecidas em normas complementares e deverá estar registrada no S.I.M..

Capítulo III
DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 32 Para produção dos gêneros alimentícios definidos nesta lei, os respectivos produtores deverão, obrigatoriamente, registrar a agroindústria, bem como todos os produtos ali fabricados, no Serviço de Inspeção Municipal, na Secretaria Municipal de Agricultura de Aracruz mantendo, inclusive, a atualização de novos produtos e/ou encerramento de produção de alimentos anteriormente produzidos.

Parágrafo único. Nenhum fabricante de produtos agroindustriais de origem animal poderá

iniciar produção ou comércio dos mesmos, sem a autorização do S.I.M., documento este que deverá ser renovado anualmente, conforme definido na legislação vigente.

Art. 33 O município cobrará taxa de expediente para realização de registro dos estabelecimentos e seus produtos.

Art. 34 Para obter este registro no Serviço de Inspeção Municipal o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

I - requerimento de registro no Serviço de Inspeção Municipal;

II - laudo de Inspeção do Terreno;

III - licença Ambiental emitida pelo Órgão Ambiental competente ou outro documento equivalente;

IV - documento da autoridade municipal competente que não se opõe à instalação do estabelecimento;

V - certidão negativa de débitos Estaduais na Secretaria de Estado da Fazenda do Espírito Santo - SEFAZ e Certidão Negativa de Débitos Municipais referente ao empreendedor quando se tratar de pessoa física e ao empreeendimento quando se tratar de pessoa jurídica;

VI - cópia do documento de identidade e do Cadastro de Pessoa Física - CPF do empreendedor;

VII - cópia do documento que comprove a legalidade do uso da área para a instalação do empreendimento, podendo ser apresentado(a): Escritura do Imóvel em nome do empreendedor ou do empreendimento; ou Contrato de locação juntamente com Escritura do Imóvel e autorização do locador para o desenvolvimento da atividade no referido imóvel; ou, Contrato de Comodato juntamente com Escritura do Imóvel e autorização do comodato para o desenvolvimento da atividade no referido imóvel;

VIII - cópia do Contrato social registrado quando se tratar de firma constituída; ou, da Ata da eleição da última diretoria quando se tratar de sociedade; ou, requerimento do empresário;

IX - cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ quando se tratar de pessoa jurídica;

X - alvará de construção, ou documento equivalente, fornecido pelo Município, quando situado em área urbana;

XI - cópia da Inscrição Estadual ou Inscrição de Produtor Rural na Secretaria de Estado da Fazenda - SEFAZ;

XII - planta baixa ou croquis das instalações, com lay-out dos equipamentos e memorial

descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

XIII - manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos - BPF;

XIV - boletim oficial de exame da água de abastecimento cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais.

§ 1º Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

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

Art. 35 O registro do estabelecimento será concedido após apresentação dos documentos solicitados no Art. 34 e mediante emissão de "Laudo de Inspeção Final do Estabelecimento" favorável.

Art. 36 Aos produtores devidamente registrados pela SEMAG serão permitidos a confecção de montante do selo a serem afixados nas embalagens dos produtos por ele produzidos, que é de responsabilidade de cada produtor.

Parágrafo único. Título de Registro é o documento emitido pelo chefe do S.I.M. ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas na presente lei.

Art. 37 Devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:

I - Granja leiteira; Usina de beneficiamento; Fábrica de laticínios; Entreposto de laticínios; Queijaria;

II - Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais; Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais; Fábrica de produtos cárneos;

III - Estabelecimento de abate e industrialização de pescado; Estação depuradora de moluscos bivalves, Entreposto de pescado e derivados;

IV - Estabelecimentos de ovos comerciais e derivados;

V - Unidade de extração e/ou beneficiamento de produtos das abelhas.

Art. 38 O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

Art. 39 A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no S.I.M. e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

Art. 40 Nos estabelecimentos destinados à alimentação humana, para fins de registro, exceto para unidade móvel de extração, é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

Art. 41 Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos, a Inspeção Municipal deve instruir o processo com Laudo de Inspeção final do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no Serviço Inspeção Municipal.

Art. 42 Satisfeitas as exigências, o S.I.M. autorizará a expedição de "TÍTULO DE REGISTRO", constando no mesmo o número do registro, nome da firma e outros detalhes necessários.

Art. 43 Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único. Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 3 (três) anos.

Art. 44 A venda, arrendamento, doação ou qualquer operação que resulte na modificação da razão social e/ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro deve, necessariamente, ser comunicada ao SIM, bem como encaminhada toda a documentação comprobatória para modificação do registro.

Art. 45 Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação do SIM.

Capítulo IV
DO REGISTRO DOS PRODUTOS

Art. 46 O registro do produto será requerido junto ao S.I.M. através de pedido instruído pelos seguintes documentos:

I - memorial descritivo do processo de fabricação do produto conforme modelo fornecido pelo S.I.M.;

II - layout do rótulo a ser registrado.

Art. 47 Cada produto registrado terá um número próprio que constará no seu rótulo.

Art. 48 O estabelecimento só poderá utilizar rótulos devidamente aprovados pelo S.I.M..

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

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

Art. 49 Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem e a identificação do registro.

Art. 50 Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade ou tipo do produto de origem animal, deverá ser previamente solicitada ao S.I.M., podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido.

Capítulo V
DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.

SEÇÃO I
DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 51 Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

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 - dispor de terreno com área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências, quando necessárias;

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

V - estar afastados dos limites das vias públicas, preferencialmente a 5 (cinco) metros, possuir área disponível para circulação de veículos, ter acesso direto e independente, não comum a outros usos;

VI - 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;

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

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

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

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

XI - o piso deve ser de cor clara e construído de material resistente ao impacto, impermeável, lavável, antiderrapante não pode apresentar rachaduras e deve facilitar a limpeza e desinfecção;

XII - as paredes e separações deverão ser lisas, de cor clara, resistentes, laváveis, impermeabilizadas, como regra geral, até a altura mínima de 2 m (dois metros) e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com massa apropriada, mantendo espaçamento mínimo entre si, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização;

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

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

XV - todas as salas deverão possuir iluminação e ventilação naturais adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

XVI - a iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre os produtos;

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

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

XIX - o material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistente às

higienizações e não oxidável;

XX - as janelas deverão ser de caixilhos não oxidáveis de fácil limpeza, providas de telas milimétricas não oxidáveis à prova de insetos e removíveis;

XXI - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis e nas dependências onde não exista forro, a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujidade, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas;

XXII - o telhado de meia-água é permitido, desde que possa ser mantido o pé direito à altura mínima de 3,00m (três metros) para as dependências correspondentes em novas construções. Serão admitidas reduções desde que atendidas às condições de iluminação, ventilação e a adequada instalação dos equipamentos, condizentes com a natureza do trabalho, com exceção das salas de abate que deverão obedecer a altura mínima prevista nesta lei;

XXIII - a água deve ser potável, encanada, cuja fonte, canalização e reservatório deverão estar protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação, fica o responsável legal pelo estabelecimento obrigado a apresentar, anualmente, o laudo de análises físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento;

XXIV - a higienização dos estabelecimentos, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser realizada através de água quente, vapor ou produto químico adequado;

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

XXVI - os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas poderão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não sendo permitido qualquer outro material, como pranchões de madeira;

XXVII - nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das antecâmaras e destas para o exterior, não se permitindo no local, instalações de ralos coletores;

XXVIII - dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental;

XXIX - a rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial e

dotados de caixas de inspeção;

XXX - a instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá as normas específicas quanto à sua localização e sua segurança;

XXXI - as dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria;

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

XXXIII - dispor de uma única unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, sendo que poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado, e acima de 8 trabalhadores o sanitário e vestiário deverão ser proporcional ao número de pessoal, de acordo com a legislação específica, com acesso indireto à área de processamento, com fluxo interno adequado e independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil, respeitando-se as particularidades de cada seção e em atendimento às BPF;

XXXIV - junto aos sanitários devem existir lavatórios com água fria, ou fria e quente, com os elementos adequados para lavar e secar as mãos;

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

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

XXXVII - estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, são dispensados de dispor de refeitório, podendo ser utilizado a casa da propriedade e acima disso, o refeitório será instalado convenientemente, de acordo com a legislação específica, proibindo-se que outras dependências ou áreas dos estabelecimentos sejam usadas para tal finalidade;

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

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

XL - deverão existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho.

Art. 52 O estabelecimento deverá possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos,

contando obrigatoriamente:

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

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

Parágrafo único. Este sistema deverá ficar a disposição dos servidores lotados no S.I.M..

Art. 53 Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, sem que esteja instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

SEÇÃO II
DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 54 As instalações, os equipamentos e os utensílios deverão atender às seguintes condições:

I - dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, não absorventes, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá apresentar fluxo operacional ordenado, linear e sem cruzamentos;

II - as superfícies deverão ser lisas e isentas de imperfeições que possam comprometer a higiene dos alimentos ou ser fonte de contaminação;

III - deverá existir barreira sanitária em todos os acessos ao interior da indústria;

IV - dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e tratamento de água;

V - dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate de incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;

VI - possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

VII - os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, de fácil higienização, de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, devem manter-se lisas as superfícies dos equipamentos que estejam ou possam vir a estar em contato com as carnes, incluindo soldaduras e juntas;

VIII - os carros e/ou bandejas para produtos não comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição "não comestíveis".

Capítulo VI
DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 55 Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação sejam realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

§ 1º 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.

§ 2º O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos na presente Lei.

Art. 56 Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água, fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§ 1º Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza;

§ 2º Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente;

Art. 57 O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses.

Art. 58 Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 59 Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§ 1º O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do S.I.M..

§ 2º Somente deverão ser empregados praguicidas se não for possível a utilização eficaz de outras medidas de precaução.

Art. 60 Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas e vetores.

§ 1º Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação.

§ 2º Em caso de alguma praga invadir os estabelecimentos deverão ser adotadas medidas de erradicação.

Art. 61 É proibida a presença de animais nos arredores e no interior dos estabelecimentos.

Art. 62 Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação.

Art. 63 A embalagem de produtos deverá obedecer às condições de higiene à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 64 É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos, materiais estranhos e uso de adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros.

Art. 65 Durante todas as etapas de elaboração, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene.

Art. 66 Os funcionários devem estar em boas condições de saúde e, anualmente, dispor de atestado médico.

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

§ 2º O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos.

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

Art. 67 Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a

expedição, deverá usar uniformes na cor branca, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca e botas.

§ 1º Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.

§ 2º O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardados em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

Art. 68 Os equipamentos de conservação dos alimentos devem atender às condições de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados sempre que necessário ou pelo menos uma vez por ano.

Art. 69 Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Art. 70 Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

Art. 71 Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho, sempre que for necessário. Sendo obrigatória sua retirada ao menos uma vez por dia.

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

Capítulo VII
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 72 Ficam os proprietários de estabelecimentos sob S.I.M. obrigados a:

I - cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas na presente Lei;

II - fornecer os dados estatísticos de interesse do S.I.M, na forma por ele requerida, alimentando o sistema informatizado do sistema de inspeção, no máximo até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado pelo respectivo serviço de inspeção;

III - dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

IV - dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob

inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

V - manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de reinspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

VI - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

VII - manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;

VIII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

IX - garantir o livre acesso de servidores a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos na presente Lei;

X - realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 73 Cancelado o registro, os materiais pertencentes ao Governo Municipal, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo S.I.M..

Art. 74 No caso de cancelamento de registro ou relacionamento de estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.

Art. 75 Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo SIM, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

Art. 76 O S.I.M. junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas.

Parágrafo único. Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados, ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias com o recebido para arquivo no Serviço de Inspeção.

Art. 77 Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem e quantidade.

Capítulo VIII
DA IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Art. 78 Os produtos alimentícios devem atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, padrões microbiológicos e de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação, e outras legislações pertinentes.

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

Art. 79 O controle sanitário dos animais deverá seguir orientação do órgão oficial de defesa sanitária animal do Estado.

Art. 80 Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Capítulo IX
DA ROTULAGEM E EMBALAGEM EM GERAL

Art. 81 A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Parágrafo único. Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Art. 82 O estabelecimento só poderá utilizar rótulos devidamente aprovados pelo SIM.

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

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

Art. 83 Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos deverá ser armazenado em local destinado a esta finalidade e em condições de sanidade e limpeza.

Art. 84 As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente.

Art. 85 É proibida a reutilização de embalagens.

Art. 86 Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.

Art. 87 As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

Art. 88 Além de outras exigências previstas nesta lei ou em legislação específica, os rótulos devem obrigatoriamente conter, de forma clara e legível, as seguintes indicações:

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

II - marca comercial ou nome fantasia do produto;

III - razão social ou nome do produtor;

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

V - categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista nesta Lei;

VI - endereço completo do estabelecimento produtor;

VII - carimbo oficial da Inspeção Municipal;

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

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

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

XI - identificação da origem;

XII - conservação do produto;

XIII - conteúdo líquido, conforme legislação do órgão competente.

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

§ 2º Os produtos cuja validade varia segundo a temperatura de conservação devem ter a

indicação da conservação doméstica em função da temperatura de armazenamento.

§ 3º A identificação do produto alimentício registrado, constante do inciso X deste artigo, deverá ser realizada pela seguinte expressão: "Produto registrado no S.I.M. sob o número...";

Art. 89 O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória não pode ser inferior a 01 mm, sendo que as indicações de conteúdo líquido seguirão os padrões metrológicos vigentes.

Art. 90 Somente podem ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um regulamento técnico específico.

Art. 91 Nenhuma informação contida nos rótulos poderá levar o consumidor a equívocos ou enganos.

Art. 92 No caso de produtos expostos ao consumo sem qualquer proteção além de seu envoltório ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou outro material resistente que possa ser preso ao produto como forma de identificação.

Art. 93 Os rótulos dos produtos coloridos artificialmente devem conter a expressão "COLORIDO ARTIFICIALMENTE".

Art. 94 Nenhum rótulo de produto de origem animal poderá conter alegação terapêutica.

Art. 95 No caso de cancelamento de registro ou fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar os rótulos existentes em estoque.

Art. 96 A observância das exigências de rotulagem contidas nesta lei, não desobriga o cumprimento das demais legislações municipais, estaduais e federais de rotulagem.

Capítulo X
DOS CARIMBOS DA INSPEÇÃO E SEUS USOS

Art. 97 O número de registro do estabelecimento, as iniciais "S.I.M." com a palavra "Inspecionado", palavra "ARACRUZ e a palavra SEMAG", que representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e emprego serão apresentados no modelo 1 abaixo.

I - Modelo 1:

a) dimensão: de 2,0x 2,0 x 2,0cm(dois por dois) ate 7,0x 7,0 x7,0 cm (sete por sete);
b) forma: Triangulo equilátero;
c) dizeres: Número do Registro do Estabelecimento abaixo da palavra "SIM", colocada horizontalmente, a palavra "INSPECIONADO" que acompanha o lado esquerdo do triângulo, e a palavra "SEMAG - ARACRUZ" no lado direito.

Capítulo XI
INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS

1. Inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados

Art. 98 Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é permitido o abate das diferentes espécies de animais usadas na alimentação humana, desde que atendidas às disposições das legislações existentes.

§ 1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para a finalidade.

§ 2º O abate pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

Art. 99 A inspeção do abate seguirá a legislação estadual e federal existentes.

Art. 100 Fábrica de produtos cárneos é o estabelecimento que industrializa carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

Art. 101 A seção de recepção de matérias-primas deve ser localizada contígua ao sistema de resfriamento ou à sala de desossa e processamento, para que não transite por outra seção até chegar a essas dependências.

Art. 102 Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo S.I.M..

Art. 103 Deve existir no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e ou de plástico, não sendo permitido, o uso de madeira, equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

Art. 104 As indústrias que recebem matéria-prima congelada, quando necessário, possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a - 12º (doze graus centígrados negativos).

Art. 105 O "pé-direito" da sala de desossa, sala de processamento e demais dependências terá altura mínima de 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 106 A manipulação e o processamento poderão ser executados na sala de desossa desde que não traga prejuízos as outras operações.

Art. 107 O resfriamento das massas deverá ser realizado em sistemas de resfriamento com

temperatura no seu interior em torno de 4ºC.

Parágrafo único. A preparação dos envoltórios, lavagem, retirada do sal e desinfecção poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessária para tal uma mesa e pia independentes desde que não fique armazenada nesta sala a matéria-prima e não sejam executados simultaneamente à desossa e ao processamento.

Art. 108 Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

Art. 109 A seção de cozimento e banha serão independentes do processamento e das demais seções.

Parágrafo único. Para a fabricação de banha o estabelecimento seguirá a legislação específica pertinente.

Art. 110 Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira, sendo que as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

Art. 111 A seção de resfriamento dos produtos prontos deverá estar equipada com sistema de resfriamento, para armazenar os produtos prontos que necessitarem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição.

Art. 112 O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado, etc, seguirá a legislação específica pertinente.

Art. 113 O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá espaço para esta finalidade onde os produtos receberão a sua embalagem primária, com temperatura ambiente máxima de 15ºC (quinze graus centígrados).

Art. 114 A lavagem dos equipamentos e outros poderão ser feita na sala de processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de processamento.

Art. 115 Deverá ter espaço para depósitos de uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores etc.

2. Inspeção industrial e sanitária de ovos e derivados

Art. 116 Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha.

Parágrafo único. Os ovos de outras espécies devem se denominar segundo a espécie de que procedam.

Art. 117 Ovos frescos ou submetidos a processos de conservação aprovados pelo S.I.M., só

podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e classificação previstos na presente lei.

Art. 118 Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida na presente lei.

Art. 119 Os ovos recebidos no Estabelecimento de Ovos Comerciais devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas cadastrados junto ao serviço oficial competente.

§ 1º Os Estabelecimentos de Ovos Comerciais devem manter uma relação atualizada dos fornecedores.

§ 2º Os ovos recebidos nestes estabelecimentos devem chegar devidamente identificados e acompanhados de uma ficha de procedência, de acordo com o modelo estabelecido em normas complementares.

Art. 120 Após a classificação dos ovos, o estabelecimento dever manter registros auditáveis e disponíveis ao Serviço de Inspeção.

Parágrafo único. Os registros devem abranger dados de rastreabilidade, quantidade de ovos classificados por categoria de qualidade e de peso e outros controles, conforme exigência do S.I.M..

Art. 121 Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:

I - garantir condições de higiene em todas as etapas do processo;

II - armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto;

III - realizar exame pela ovoscopia em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade;

IV - medir a altura da câmara de ar com instrumentos específicos;

V - classificar e pesar os ovos com equipamentos específicos;

VI - executar os programas de autocontrole; e

VII - implantar programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução.

Art. 122 Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados em ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender as normas específicas.

Art. 123 Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.

Art. 124 É proibida a utilização de ovos sujos trincados para a fabricação de produtos de ovos.

Art. 125 Os ovos destinados para a produção de produtos de ovos devem ser previamente lavados e secos antes de serem processados, exceto os ovos sujos trincados.

Art. 126 Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.

Art. 127 São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue, presença de embrião;

II - mumificação ou que estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - cor, odor ou sabor anormal;

VI - sujidades externas por materiais estercorais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VII - rompimento da casca e que estiverem sujos;

VIII - rompimento da casca e das membranas testáceas;

IX - contaminação por substâncias tóxicas; ou

X - apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;

Art. 128 Os ovos considerados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações apropriadas e sejam atendidas as especificações do produto não comestível que será fabricado.

Art. 129 É proibido o acondicionamento de ovos em uma mesma embalagem quando se tratar de:

I - ovos frescos com ovos submetidos a processos de conservação; e

II - ovos de espécies diferentes.

Art. 130 Os aviários, granjas e outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo setor competente pela sanidade animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo.

Art. 131 Estabelecimento para ovos é aquele destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, oriundos de vários fornecedores, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entreposto já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

Art. 132 O estabelecimento deverá ter sala para recepção e seleção de ovos; sala para classificação, envase e armazenamento do produto embalado; depósito para material de envase e rotulagem; sala para embalagem secundária, estocagem e expedição; sendo que a lavagem de recipientes, bandeja ou similares poderá ser feita no mesmo local de recepção desde que não esteja recebendo matéria-prima no mesmo momento.

Parágrafo único. Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o depósito de material de envase e rotulagem poderá ser na seção de rotulagem, embalagem secundária e expedição.

Art. 133 As áreas destinadas à recepção e expedição dos ovos deverão apresentar cobertura.

Art. 134 O pé direito mínimo será de 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 135 Os equipamentos basicamente compõem-se de: ovoscópio e mesas de aço inoxidável ou outro material aprovado pela Inspeção.

3. Inspeção industrial e sanitária de leite e derivados

Art. 136 A inspeção de leite e seus derivados abrange a verificação:

I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;

III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e dos processos analíticos; e

IV - dos programas de autocontrole implantados.

Art. 137 Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e

descansadas.

§ 1º O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§ 2º Permite-se a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 138 Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 139 Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias que antecedem a parição prevista.

Art. 140 Entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e, por leite de conjunto, o resultante da mistura de leites individuais.

Art. 141 O gado leiteiro deve ser mantido sob controle veterinário e seguirá a legislação específica.

Parágrafo único. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 142 É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 1º Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§ 2º O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em normas específicas.

§ 3º O vasilhame ou equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico, mantido em condições adequadas de higiene.

Art. 143 É proibida, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite.

Art. 144 É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independente da espécie:

I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição;

II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;

IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou

VI - receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 145 A captação e transporte de leite cru diretamente nas propriedades rurais deve atender ao disposto em normas específicas.

Art. 146 Após a captação do leite cru na propriedade rural, é proibida qualquer operação envolvendo essa matéria-prima em locais não registrados ou relacionados no S.I.M..

Art. 147 A análise das amostras de leite devem seguir as legislações específicas.

Art. 148 O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção do leite, bem como pela seleção da matéria-prima destinada à produção de leite para consumo humano direto e industrialização, conforme padrões analíticos especificados na presente lei e em normas específicas.

Art. 149 Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:

I - provenha de propriedade interditada por setor competente;

II - apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores ou outras substâncias estranhas à sua composição;

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;

IV - revele presença de colostro.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento deve ser destinado seguindo a legislação específica.

Art. 150 Considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru quando:

I - não atenda aos padrões para leite normal;

II - coagule pela prova do álcool/alizarol na concentração estabelecida em normas complementares;

III - apresente fraudes diferentes das previstas no artigo anterior; ou

IV - apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do S.I.M..

Parágrafo único. O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado seguindo a legislação específica.

Art. 151 O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo S.I.M., que seguirão a legislação específica.

I - pré-beneficiamento do leite compreendendo, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e

II - beneficiamento do leite compreendendo os processos de pasteurização, ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) e esterilização.

Art. 152 É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 153 Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I - Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63 a 65ºC (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, dispondo de mecanismo que garanta a homogenização da temperatura do leite, em aparelhagem própria; e

II - Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 a 75ºC (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§ 1º O leite pasteurizado deve apresentar prova de fosfatase alcalina negativa e prova de peroxidase positiva.

§ 2º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 154 São fixados os seguintes limites superiores de temperatura aplicados ao leite:

I - conservação e expedição no Posto de Refrigeração: 4ºC (quatro graus Celsius);

II - conservação na Usina de Beneficiamento ou Fábrica de Laticínios antes da pasteurização: 4ºC (quatro graus Celsius);

III - refrigeração após a pasteurização: 4ºC (quatro graus Celsius);

IV - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4ºC (quatro graus Celsius);

V - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7ºC (sete graus Celsius); e

Art. 155 O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Parágrafo único. Para um raio de até 100 km em torno do local de processamento permite-se o transporte em veículos não isotérmicos e sem unidade frigorífica instalada, desde que garantam a manutenção de temperatura no local de entrega não superior há 7ºC (sete graus Celsius).

Art. 156 É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo território municipal, nos termos da legislação.

Art. 157 Os padrões microbiológicos dos diversos tipos de leite devem atender às legislações específicas.

Art. 158 Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição, contagem de células somáticas ou contagem bacteriana total não satisfaçam ao padrão a que se destina, o leite pode ser utilizado na obtenção de outro produto, desde que se enquadre no respectivo padrão.

Art. 159 A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas nesta lei, ainda seguirá a legislação específica.

Art. 160 É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

I - leite cru refrigerado;

II - leite cru pré-beneficiado;

III - leite fluido a granel de uso industrial;

IV - leite pasteurizado;

V - leite UAT ou UHT;

VI - leite esterilizado; e

VII - leite reconstituído.

Parágrafo único. A produção e beneficiamento do leite seguirão legislações específicas.

Art. 161 Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras devem

ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas nesta lei e outras legislações específicas.

Art. 162 Considera-se impróprio para consumo humano direto o leite beneficiado que:

I - apresente características sensoriais anormais;

II - não atenda aos padrões físico-químicos definidos em normas complementares;

III - esteja fraudado.

Art. 163 Considera-se fraudado (adulterado ou falsificado) o leite que:

I - for adicionado de água;

II - tenha sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com a presente Lei ou normas complementares;

III - for adicionado de substâncias, ingredientes ou aditivos em desacordo com normas complementares ou registro do produto;

IV - tenha sido elaborado a partir de matéria-prima imprópria para processamento;

V - for de um tipo e se apresentar rotulado como outro;

VI - apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou

VII - estiver cru e for envasado como beneficiado.

Parágrafo único. Em qualquer destes casos, o leite beneficiado deve ser inutilizado ou destinado ao aproveitamento condicional, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

Art. 164 Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, documentos comerciais, material publicitário nem qualquer outra forma de propaganda ou de apresentação no estabelecimento de venda que declare, implique ou sugira que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que faça alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

Art. 165 Se um produto final estiver destinado a substituir o leite ou um produto lácteo ou um produto lácteo composto, não pode utilizar termos lácteos em rótulos, documentos comerciais, material publicitário nem qualquer outra forma de propaganda ou de apresentação no estabelecimento de venda.

Art. 166 Na rotulagem dos derivados fabricados com leite que não seja o de vaca deve constar a designação da espécie que lhe deu origem, desde que não contrarie a identidade do

produto.

Art. 167 Creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

Parágrafo único. Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

Art. 168 Manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite pasteurizado, por processo tecnológico específico.

Art. 169 Queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro em relação ao leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, especiarias, condimentos ou aditivos, no qual a relação proteínas do soro/caseína não exceda a do leite.

§ 1º Queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 2º Queijo maturado é o que sofreu as transformações bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

§ 3º O leite a ser utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§ 4º A pasteurização do leite para queijo maturado seguirá regulamento específico.

§ 5º Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

Art. 170 Para efeito de padronização dos queijos, deverá seguir as legislações específicas.

Art. 171 Queijo de Coalho Industrial é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semi-cozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem, devendo apresentar as características determinadas em legislações específicas.

Art. 172 Queijo Minas Frescal é o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas ou ambas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada, devendo apresentar as

características determinadas em legislações específicas.

Art. 173 O Queijo Minas Padrão é o queijo de massa crua ou semi-cozida obtido por coagulação do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, ou ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada pelo período mínimo de 20 (vinte) dias, devendo apresentar as características determinadas em legislações específicas.

Art. 174 Ricota Fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, devendo apresentar as características determinadas em legislações específicas.

Art. 175 Queijo Tipo Mussarela é o queijo que se obtém pela coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa acidificada, filada, não prensada, salgada e estabilizada, devendo apresentar as características determinadas em legislações específicas.

Art. 176 Queijo tipo Provolone Fresco é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada e não prensada devendo apresentar as características determinadas em legislações específicas.

Art. 177 Queijo tipo Provolone Curado é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada e maturada pelo período mínimo de 2 (dois) meses, devendo apresentar as características determinadas em legislações específicas.

Parágrafo único. Este queijo pode ser defumado, devendo atender às características sensoriais adquiridas nesse processo.

Art. 178 Queijo tipo Caccio-cavalo, Fresco ou Curado é o queijo idêntico ao tipo Provolone (Fresco ou Curado, conforme o caso) com formato ovalado ou piriforme.

Art. 179 Permite-se exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos em formas e pesos diferentes dos estabelecidos em normas específicas, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo de queijo.

Art. 180 Os tipos de queijos não previstos nesta lei devem atender as normas específicas.

Art. 181 Leites Fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por coagulação e diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído adicionados ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctea mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, adicionados ou não de outras substâncias alimentícias.

Parágrafo único. Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade.

Art. 182 Iogurte é o leite fermentado pela ação de cultivos protosimbióticos de Streptococcus salivarius ssp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus, que podem ser associados de forma complementar a outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

Art. 183 Além dos produtos já mencionados, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, produto lácteo composto ou mistura, de acordo com o disposto nesta lei e outras legislações específicas.

4. Inspeção industrial e sanitária de produtos das abelhas e derivados

Art. 184 A inspeção de produtos das abelhas e seus derivados, além das exigências já previstas nesta lei, abrange a verificação:

I - da extração, do acondicionamento, da conservação, da origem e do transporte dos produtos das abelhas;

II - do processamento, da armazenagem e da expedição; e

III - dos programas de autocontrole implantados.

Art. 185 As análises de produtos das abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares e legislação específica, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Art. 186 São considerados alterados e impróprios para consumo humano, os produtos das abelhas que evidenciem:

I - características sensoriais anormais;

II - a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos;

III - a presença de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

IV - microrganismos patogênicos.

V - matéria-prima em desacordo com as exigências definidas para cada produto das abelhas usado na sua composição;

Art. 187 São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os produtos das abelhas que:

I - apresentem substâncias que alterem a sua composição original;

II - apresentem aditivos;

III - apresentem características de obtenção a partir de alimentação artificial das abelhas;

IV - houver a subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com esta lei ou outra legislação específica;

V - forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;

VI - apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou

VII - tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

Art. 188 São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os derivados de produtos das abelhas que:

I - forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;

II - apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou

III - tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

Art. 189 Os produtos das abelhas e derivados alterados, fraudados ou impróprios para o consumo humano podem ter aproveitamento condicional quando previstos em legislação específica.

Art. 190 Estabelecimento de extração e beneficiamento de produtos das abelhas é o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de mel, cera e outros produtos das abelhas, que deverá ser compatível com a sua capacidade instalada.

Art. 191 O estabelecimento deverá ser localizado afastado da área de terreno onde se situam as colmeias de produção.

Art. 192 Ter dependência de recepção de caixas com favos, onde a sua passagem para sala de extração será feita através de óculo.

Art. 193 Ter dependências, para extração, filtração, classificação, beneficiamento, decantação, descristalização, classificação e envase do produto, dispondo de instalações, instrumentos e reagentes mínimos necessários.

Art. 194 Ter local para depósito de material de envase e rotulagem, podendo este ser na seção de expedição, desde que tenha espaço adequado para tal.

Art. 195 Ter dependência para as operações de rotulagem, embalagem secundária, armazenagem e expedição, recomendando-se a previsão de um local coberto e dotado de tanque para o procedimento de higienização dos vasilhames e utensílios.

Art. 196 Os equipamentos e utensílios essenciais seguirão a legislação específica.

Art. 197 O pé-direito deverá ter 3 m (três metros), porém será aceito pé-direito a partir de 2,6 m (dois metros e sessenta centímetros), desde que tenha boa iluminação e ventilação.

Art. 198 A porta de entrada para a sala de extração e beneficiamento, deverá possuir barreira sanitária.

Art. 199 O almoxarifado, quando necessário, deverá ser em local apropriado e fora das instalações do estabelecimento.

5. Inspeção industrial e sanitária de pescado

Art. 200 Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado é o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 201 Estação Depuradora de Moluscos Bivalves é o estabelecimento que possui dependências próprias para recepção, depuração, embalagem e expedição de moluscos bivalves.

Art. 202 São produtos e derivados comestíveis de pescado aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou parte dele, aptos para o consumo humano.

Art. 203 Os controles oficiais do pescado, seus produtos, derivados e compostos, no que for aplicável, seguirão as legislações específicas.

Art. 204 Produtos frescos são aqueles obtidos de pescado fresco, não transformado, inteiro ou preparado, acondicionados, conservados pela ação do gelo ou outros métodos de conservação de efeito similar, mantido unicamente em temperaturas próximas à de gelo fundente.

Parágrafo único. Entende-se por preparados aqueles produtos que foram submetidos a uma operação que alterou a sua integridade anatômica, tal como a evisceração, o descabeçamento, os diferentes cortes e outras formas de apresentação.

Art. 205 Produtos resfriados são aqueles obtidos de pescado, transformados, embalados e

mantidos sob refrigeração.

§ 1º Entende-se por transformados aqueles produtos resultantes da transformação da natureza do pescado, de forma que não seja possível retornar às características originais.

§ 2º Os produtos obtidos de répteis e anfíbios, mesmo quando não transformados, podem ser designados como resfriados.

Art. 206 Produtos congelados de pescado são aqueles submetidos a processos específicos de congelamento, em equipamento que permita a ultrapassagem da zona crítica, compreendida de - 0,5ºC (cinco décimos de grau Celsius negativo) a - 5ºC (cinco graus Celsius negativos) em tempo não superior a 2 (duas)horas.

§ 1º O produto somente pode ser considerado congelado após a temperatura de seu centro térmico alcançar - 18ºC (dezoito graus Celsius negativos).

§ 2º As câmaras de estocagem do estabelecimento produtor devem possuir condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a - 18ºC (dezoito graus Celsius negativos).

§ 3º É permitida a utilização do congelador salmourador, quando o pescado for destinado como matéria prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a - 9ºC (nove graus Celsius negativos) em seu centro térmico, devendo ter como limite máximo esta temperatura durante a armazenagem.

Art. 207 Produtos descongelados de pescado são aqueles que foram inicialmente congelados e submetidos a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantidos em temperaturas próximas à de gelo fundente.

Parágrafo único. Na designação do produto deve ser incluída a palavra descongelado.

I - o rótulo dos produtos previstos neste parágrafo deve apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito a expressão NÃO RECONGELAR.

Art. 208 O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processo de elaboração, são considerados alterados quando apresentem:

I - deteriorações em suas características físicas, químicas ou biológicas;

II - alterações em suas características sensoriais;

III - alterações em suas características intrínsecas ou nutricionais;

IV - tratamento tecnológico inadequado;

V - cistos, larvas e parasitos;

VI - corpos estranhos, sujidades ou outras evidências que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento; e

VII - apresente outras alterações que os tornem impróprios, a juízo do S.I.M..

Parágrafo único. Os produtos nessas condições serão apreendidos cautelarmente e terão seu destino definido pela Inspeção, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

Art. 209 O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processamento, devem ser considerados alterados e impróprios para consumo humano na forma em que se apresentam, no todo ou em partes, quando apresentem:

I - a superfície úmida, pegajosa e exsudativa;

II - partes ou áreas flácidas ou com consistência anormal à palpação;

III - sinais de deterioração;

IV - coloração ou manchas impróprias;

V - perfuração dos envoltórios dos embutidos por parasitos;

VI - odor e sabor estranhos;

VII - resultados das análises acima dos limites máximos estabelecidos pela legislação específica; e

VIII - cistos, larvas ou parasitos em proporção maior que a estabelecida em normas complementares.

Art. 210 O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis são considerados fraudados (adulterados ou falsificados) quando:

I - elaborados com pescado diferente da espécie declarada no rótulo;

II - contenham substâncias estranhas à sua composição;

III - apresentem composição ou formulações diferentes das permitidas pela legislação;

IV - houver adição de água ou outras substâncias com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto;

V - apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto;

VI - utilizadas denominações diferentes das previstas nesta lei; ou

VII - utilizados procedimentos técnicos inadequados que alterem as características sensoriais, podendo atingir os componentes do alimento, comprometendo sua inocuidade, qualidade ou valor nutritivo.

Art. 211 Na elaboração de produtos, derivados e compostos comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas nesta lei para os produtos cárneos e legislação específica.

Art. 212 Produtos não comestíveis de pescado são obtidos de pescado ou qualquer resíduo deste, que se enquadre nas denominações e especificações desta e outras legislações específicas.

Art. 213 Na elaboração de produtos não comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas nas legislações específicas vigentes.

Art. 214 A recepção do pescado deverá ser feita em área coberta com pé direito de no mínimo 03 (três) metros.

Parágrafo único. Esta seção será separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre esta e a seção de evisceração e filetagem.

Art. 215 Para a evisceração e filetagem deverá dispor de mesa para descamação, evisceração, coureamento e corte (postagem ou filetagem) com uma tomada de água a cada m² de mesa.

Parágrafo único. A embalagem primária poderá ser realizada nesta seção quando houver espaço e mesa exclusiva para esta operação, sem prejuízo das demais.

Art. 216 Deverá dispor de instalações ou equipamentos adequados à colheita e transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento, para o exterior das áreas de manipulação de produtos comestíveis.

Art. 217 Quando houver, a seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento.

Art. 218 As embalagens secundárias ficarão depositadas em seção independente que se comunicará apenas por óculo com a seção de embalagem secundária e o acesso a este

depósito será independente do acesso às seções de industrialização.

Parágrafo único. Quando se tratar de agroindústria rural de pequeno porte as embalagens secundárias poderão permanecer na seção de expedição, desde que tenha espaço para tal.

Art. 219 Deverá possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo esta exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária.

Art. 220 O estabelecimento possuirá câmaras de resfriamento, isotérmicas, estocagem e túneis de congelamento que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento, seguindo normas específicas.

§ 1º Os produtos depositados devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados.

§ 2º Será admitida a estocagem em freezers.

Art. 221 A sala de fracionamento de produto congelado deverá existir nos estabelecimentos que realizarem fracionamento de embalagens master, de produtos previamente congelados.

§ 1º Esta sala possuirá as características determinadas em legislação específica;

§ 2º Quando se tratar de agroindústria rural de pequeno porte o fracionamento de embalagens master poderá ocorrer na seção de evisceração e filetagem, desde que tenha espaço, equipada para tal e realizado em momentos diferentes.

Art. 222 Na seção de higienização de caixas e bandejas o uso de madeira é proibido. Os tanques deverão ser de alvenaria, revestidos de azulejos, de material inox ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização e disporá ainda de água sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados, sendo que os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

Art. 223 A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos.

Art. 224 O pé-direito deverá ter no mínimo 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 225 As mesas de evisceração e inspeção poderão ser fixas ou móveis (mesa rolante) e quando móvel (rolante) a mesa poderá ser de esteira única ou esteira dupla.

Art. 226 Preferencialmente, as mesas de evisceração deverão possuir sistema de condução de resíduos no sentido contrário ao fluxo de produção, isto é, os resíduos deverão ser conduzidos em direção à entrada do pescado na mesa, enquanto que o pescado já eviscerado se encaminhará às seções de resfriamento ou industrialização.

Art. 227 As pessoas que exercem operações na área suja não poderão exercer operações na área limpa.

Art. 228 O almoxarifado, quando necessário, será de alvenaria, ventilados e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material.

Art. 229 A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria e as atividades e os acessos serão totalmente independentes tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria por óculo.

Art. 230 A seção de preparação de condimentos, quando necessária, localizar-se-á contígua à sala de processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta, sendo que quando possuir área suficiente servirá também como depósito de condimentos e ingredientes, e neste caso deverá possuir acesso externo para este.

Art. 231 A seção de cozimento deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções e terá portas com fechamento automático, possuirá como equipamentos tanques de aço inoxidável com circulação de vapor para aquecimento de água, podendo ter mesas inox, exaustores etc.

Art. 232 Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira e as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão ser externas.

Art. 233 A seção de despolpadeira deverá ser mantida a temperatura de 10ºC durante as operações.

Capítulo XII
DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

SEÇÃO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 234 As infrações serão punidas administrativamente e quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Art. 235 Constitui infração, toda ação ou omissão que importe na inobservância de preceitos nele estabelecidos ou na desobediência às determinações de caráter normativo dos órgãos ou das autoridades administrativas competentes.

§ 1º Responderá pela infração quem a omite, incentivar a sua prática ou dela se beneficiar.

§ 2º Considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

Art. 236 São responsáveis pela infração às disposições da presente lei, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas e jurídicas.

I - produtores de matéria-prima de qualquer natureza, aplicável a indústria animal desde a fonte de origem, até o recebimento nos estabelecimentos registrados no S.I.M.

II - proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, conservados, acondicionandos, distribuídos ou despachados produtos de origem animal.

III - proprietários, arrendatários ou responsáveis por estabelecimentos comerciais atacadistas que receberem armazenarem, venderem ou despacharem produtos de origem animal.

IV - que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por qualquer empregado ou prepostos da pessoa física ou jurídica que explorar a indústria de produtos de origem animal.

Art. 237 Cometidas, concomitantemente, duas ou mais infrações, aplicar-se-á pena correspondente a cada uma delas.

Art. 238 A aplicação da penalidade não desobriga o infrator de reparar o dano referente à falta que lhe deu origem.

Art. 239 Considera-se reincidência a prática de nova infração, pelo mesmo agente.

Parágrafo único. Considera-se reincidência:

I - genérica, quando as infrações são de natureza diversa;

II - específica, quando as infrações são da mesma natureza.

Art. 240 Os tipos de infrações, penalidades cabíveis, sanções administrativas, penais e civis, gradação da pena, autuação, processo, defesa e recurso serão regulamentadas por meio de decreto.

Art. 241 As infrações a presente lei, serão punidas administrativamente e quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Art. 242 Constitui infração, para os efeitos desta lei, toda ação ou omissão que importe na inobservância de preceitos nele estabelecidos ou na desobediência às determinações de caráter normativo dos órgãos ou das autoridades administrativas competentes.

§ 1º Responderá pela infração quem a cometer, incentivar a sua prática ou dela se beneficiar.

§ 2º Considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

SEÇÃO II
DOS TIPOS DE INFRAÇÕES

Art. 243 Consideram-se tipos de infrações, para os efeitos desta Lei, as seguintes:

I - usar de artifício ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal;

II - sonegar informações ou prestar informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência de matérias-primas, produtos e derivados de origem animal, bem como, de qualquer informação que direta e indiretamente interesse ao S.I.M.;

III - industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, inobservando as condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destinam;

IV - industrializar ou comercializar matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, falsificados, fraudados ou adulterados.

Art. 244 Além de outros casos específicos previstos nesta lei consideram-se adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - adulterações:

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;
b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente das da composição normal do produto sem prévia autorização do S.I.M.;
d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação ou de validade.

II - fraudes:

a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela S.I.M.;
b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando aumento de volume ou peso em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
d) conservação com substâncias proibidas;

e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

III - falsificações:

a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais e privilegio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas nesta lei ou em fórmulas aprovadas.

SEÇÃO III
DA CLASSIFICAÇÃO DAS INFRAÇÕES

Art. 245 As infrações classificam-se em:

I - leves: aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;

II - graves: aquelas em que for verificada uma circunstância agravante e

III - gravíssima: aquelas em que seja verificada a ocorrência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

SEÇÃO IV
DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 246 Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, a infração, as disposições legais específicas, acarretará isolada ou cumulativamente, independente das medidas cautelares previstas, as seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa;

III - apreensão ou inutilização das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal;

IV - suspensão das atividades dos estabelecimentos;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento;

VI - cancelamento do registro no S.I.M..

§ 1º As multas poderão ser elevadas até o máximo de 50 (cinquenta) vezes, quando o volume

do negócio do infrator faça prever que a punição será ineficaz.

§ 2º Constituem-se agravantes o uso de artifícios ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 3º A interdição ou suspensão poderá ser retirada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 4º Se a interdição não for retirada nos termos do parágrafo anterior, decorrido seis meses, será cancelado o respectivo registro.

SEÇÃO V
DA APLICAÇÃO DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 247 A advertência será aplicada quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé.

Art. 248 A multa de até 500 VRTE será aplicada nos casos de reincidência, dolo ou má-fé, obedecendo a seguinte gradação:

1. De 01 (um) a 10 (dez) VRTE, nas infrações leves ou casos de já ter sido aplicada ao infrator sanção de advertência;
2. De 11 (onze) a 100 (cem) VRTE, nas infrações graves, nos casos de reincidência genérica, dolo ou má-fé ou em que seja verificada a ocorrência de uma circunstância agravante
3. De 101 (cento e um) a 500 (quinhentas) VRTE, nas infrações gravíssimas, nos casos de reincidência específica, dolo ou má-fé ou em que seja verificada a ocorrência de duas ou mais circunstância agravantes

§ 1º As multas poderão ser elevadas até o máximo de 20 (vinte) vezes, quando o volume do negócio do infrator faça prever que a punição será ineficaz, a critério da autoridade fiscalizadora.

§ 2º A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, sendo-lhe marcado, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual, poderá de acordo com a gravidade da falta e a juízo do agente fiscal, ser novamente multado, suspensa a atividade, interditado o estabelecimento ou cancelado o registro.

Art. 249 A apreensão, seguida de inutilização, será aplicada nos casos de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, considerados impróprios para alimentação humana ou de animais ou, ainda, quando for impossível qualquer outro aproveitamento.

§ 1º No caso de apreensão sem necessidade de inutilização para consumo humano, será permitido o aproveitamento para outros fins ou para alimentação animal, em ambos os casos mediante inspeção do S.I.M..

§ 2º A apreensão ou inutilização de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, será determinada pela autoridade fiscalizadora, de cujo ato será lavrado auto próprio.

Art. 250 Para efeito de apreensão ou inutilização, consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

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

II - que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V - que não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem.

Art. 251 A suspensão da atividade do estabelecimento será aplicada nos casos da infração consistir em risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária possíveis, entretanto, de serem sanadas, ou no caso de embaraço da ação fiscalizadora.

Parágrafo único. A suspensão será retirada depois de constatado em reinspeção completa, o atendimento das exigências que motivaram a sanção, inclusive, quando for o caso, será autorizado o aproveitamento condicional dos produtos para alimentação humana, após o rebeneficiamento mediante inspeção do S.I.M..

Art. 252 A interdição total ou parcial do estabelecimento será aplicada nos casos da infração consistir na falsificação, fraude ou adulteração de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, ou quando se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas ao seu funcionamento.

Parágrafo único. A interdição será retirada, após constatado em reinspeção completa, o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

Art. 253 A pena de cancelamento do registro no S.I.M., será aplicada caso a interdição não seja retirada decorridos seis meses da aplicação da pena nos termos do § 4º do art. 246, desta lei.

Parágrafo único. A aplicação dessa penalidade implicará na proibição definitiva de funcionamento do estabelecimento.

Art. 254 A suspensão de atividade ou a interdição total ou parcial de estabelecimento, serão determinadas pela autoridade fiscalizadora, cujos atos serão lavrados em autos próprios.

Art. 255 As sanções administrativas a que se refere o presente, serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policial.

SEÇÃO VI
DA GRADAÇÃO DA PENA

Art. 256 Para a imposição da pena e sua gradação, a autoridade competente observará:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde humana;

III - os antecedentes do infrator quanto ao cumprimento das normas higiênico-sanitárias.

Art. 257 Para a imposição da pena e sua gradação, serão levadas em conta as circunstâncias atenuantes e agravantes:

I - são atenuantes;

a) a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
b) menor grau de compreensão e escolaridade do infrator;
c) o infrator, por espontânea vontade, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado; e
d) se a falta cometida for de pequena monta;

II - são agravantes:

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

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

Art. 258 Quando a mesma infração for objeto de punição em mais de um dispositivo deste decreto, prevalecerá o enquadramento no item mais específico em relação ao mais genérico.

SEÇÃO VII

DAS SANÇÕES PENAIS E CIVIS

Art. 259 Aquele que industrializa, comercializa, armazena, transporta ou presta serviço em atividades sujeitas à prévia inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, infringindo as normas estabelecidas nas leis e nos seus regulamentos próprios, ficará sujeito às sanções penais previstas no Código Penal Brasileiro e Lei das Contravenções Penais, bem como, as sanções civis.

Art. 260 As infrações referidas no artigo anterior são de ação penal pública incondicionada, cabendo ao Ministério Público Municipal promovê-la.

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

Art. 261 Após transitado e julgado o processo administrativo relativo a prática de infrações penais, o feito será encaminhado a Procuradoria Municipal, para providências cabíveis.

Art. 262 Sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas e penais previstas neste decreto, fica o infrator sujeito ao pagamento das despesas inerentes à efetivação das citadas punições e a reparação de danos, bem como as demais sanções de natureza civil cabíveis.

SEÇÃO VIII
DA AUTUAÇÃO

Art. 263 Constatada a infração será lavrado auto por servidor devidamente credenciado.

Art. 264 Os autos de infração de apreensão ou inutilização, de suspensão e de interdição e outros necessários à execução das atividades de que trata esta lei, terão modelos próprios aprovados por Portaria da SEMAG.

§ 1º No instrumento de autuação deverá constar no mínimo, nome e endereço do autuado, CGC ou CPF, local, data e hora da ação, descrição sucinta da infração e citação de dispositivos legais infringidos, nome do servidor, testemunha, quando houver, que deverão ser qualificadas, e assinaturas do autuado ou representantes da firma, testemunhas e servidor autuante.

§ 2º Lavrado o auto, o autuante o lerá por inteiro para o autuado ou para as testemunhas e demais pessoas presentes. Se o autuado se negar a assinar o auto de infração, será esse fato nele declarado, e uma das vias será remetida, posteriormente, através de correspondência com Aviso de Recebimento - AR.

Art. 265 A autuação será feita em 4 (quatro) vias, sendo uma do infrator, outra para instrução do processo, outra para o arquivo do S.I.M. e a outra permanece no bloco do servidor.

SEÇÃO IX
DO PROCESSO DE AUTUAÇÃO

Art. 266 O processo será iniciado pelo instrumento de autuação e dele constarão às provas e demais termos, se houver, que lhe servirão de instrução.

Art. 267 O autuado ou seu representante legal, querendo, poderá ter vistas do processo, dentro do prazo de apresentação da defesa, nas dependências do S.I.M..

SEÇÃO X
DA INSTRUÇÃO DO PROCESSO DE AUTUAÇÃO

Art. 268 O servidor que lavrar o auto deverá instruí-lo com relatório circunstanciado sobre a infração e as peças que o compõem, de forma a poder melhor esclarecer a autoridade que proferirá a decisão:

§ 1º O servidor terá o prazo de até 05 (cinco) dias úteis para instruir o auto na forma do "caput" deste artigo e encaminhá-lo ao Gerente do S.I.M..

§ 2º O instrumento de autuação instruído e encaminhado na forma deste artigo será autuado e protocolado no protocolo geral da PMA.

Art. 269 O processo deverá receber parecer jurídico da procuradoria da PMA, sobre seu embasamento legal ao caso concreto, no prazo de quinze dias úteis, a contar da data do seu recebimento.

Art. 270 Concluída esta fase, o processo será encaminhado ao Gerente do S.I.M. para relatório técnico do caso.

SEÇÃO XI
DA DEFESA E DO RECURSO

Art. 271 A defesa contra o instrumento de autuação será interposta no prazo quinze dias úteis, contados da data da lavratura do auto ou da data de juntada ao processo do Aviso de Recebimento (AR), se for o caso.

Art. 272 A defesa em primeira instância será protocolada no protocolo geral da PMA.

§ 1º Apresentada a defesa, o processo receberá parecer técnico do Gerente do S.I.M., no prazo de quinze dias úteis, a contar da data do seu recebimento, após o que será remetido ao secretário da SEMAG, para julgamento.

§ 2º Proferida a decisão, dela será intimado o autuado por correspondência com Aviso de Recebimento - AR, para fins de recurso na forma do artigo subsequente.

§ 3º Far-se-á a intimação por meio de publicação no diário oficial do Estado, quando frustrada a intimação por "AR".

Art. 273 O recurso que trata o Art. 272 § 2º será protocolado junto ao protocolo geral da PMA e endereçado ao Presidente do Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável (COMDERSU) para ser apreciado em reunião ordinária do COMDERSU.

§ 1º O COMDERSU terá o prazo de 60 dias, a contar do recebimento do recurso para proferir a decisão, que será encaminhada juntamente com a ata da seção ordinária do Conselho para o autuado.

§ 2º Todos os recursos serão interpostos no prazo de quinze dias, a contar da data de juntada ao processo de Aviso de Recebimento - AR ou da data de publicação no diário Oficial do Estado, se for o caso.

Art. 274 Cabe recurso com efeito suspensivo às penas de advertência e multa e com efeito devolutivo, no caso de aplicações das demais penalidades.

Parágrafo único. Se o infrator for punido com pena de advertência ou de multa e outra pena mais grave, o efeito suspensivo se dará apenas para advertência ou de multa.

Art. 275 Salvo disposições em contrário, computar-se-ão prazos, excluindo o dia do começo e incluindo o do vencimento.

Parágrafo único. Considera-se prorrogado o prazo até o primeiro dia útil se o vencimento cair em feriado ou em dia que estiver fechada a repartição.

SEÇÃO XII
DOS ÓRGÃOS DE JULGAMENTO

Art. 276 Os recursos impugnando as penalidades previstas na presente lei, serão julgados pelo secretário de agricultura da SEMAG e pelo Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável - COMDERSU.

Art. 277 Transitada em julgado a decisão, o infrator terá o prazo de trinta dias para cumprir a obrigação, desde que não haja outro prazo previsto nesta lei.

Art. 278 Nos casos de pena pecuniária, não sendo observado o disposto no artigo anterior, haverá inscrição em dívida ativa com remessa à Procuradoria Fiscal da PMA, para execução.

SEÇÃO XIII
DO RECOLHIMENTO E DESTINAÇÃO DAS MULTAS

Art. 279 Após o transito em julgado do processo administrativo, os valores pecuniários originados da aplicação de multas decorrentes desta lei, serão recolhidos à SEMAG, através de DUA.

Art. 280 O valor arrecadado através da aplicação das multas, ficará vinculado ao Fundo de Apoio e Participação do Agricultor - FAPA e será aplicado no incentivo das atividades desenvolvidas pelos produtores rurais do Município.

Capítulo XIII
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 281 O S.I.M. proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art. 282 Os recursos financeiros necessários à implementação da presente lei serão fornecidos pelas verbas alocadas na SEMAG, constantes no Orçamento do Município de Aracruz e será objeto de regulamentação específica.

Art. 283 As normas não previstas nesta lei, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos de carnes e produtos cárneos, de pescados e derivados, de leite e derivados de ovos e derivados, de produtos das abelhas e derivados, assim como sobre o Registro de Produtos, o Transito e Certificação de Produtos de Origem Animal, das Infrações e Sanções Administrativas, aplica-se o que determinam as normas complementares e demais legislações vigentes.

Art. 284 Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei serão resolvidos através de resoluções editadas pela Secretaria Municipal de Agricultura ou de Decretos do Executivo Municipal.

Art. 285 Revogam-se as disposições em contrário, especialmente a Lei 3.813, de 26 de maio de 2014.

Art. 286 Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Aracruz, 10 de Julho de 2015.

MARCELO DE SOUZA COELHO
Prefeito Municipal

Este texto não substitui o original publicado e arquivado na Câmara Municipal de Aracruz.