PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

PROJETO DE LEI Nº. 022/2018

"REGULAMENTA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUZIDOS NO MUNICÍPIO DE SÃO MATEUS, ESTADO DO ESPÍRITO SANTO".

O Prefeito Municipal de São Mateus, Estado do Espírito Santo. **FAÇO SABER** que a Câmara Municipal de São Mateus aprovou e eu sanciono a seguinte:

LEI:

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O Serviço de Inspeção Sanitária Municipal e Fiscalização dos Produtos de Origem Animal serão exercidos em todo território do município de São Mateus, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos frigoríficos, entrepostos, indústrias e estabelecimentos comerciais, que se destinem ao abate, industrialização e comércio de produtos de origem animal.

Art. 2º. A implantação do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal obedecerá a estas normas, em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 3º. O Serviço de Inspeção Sanitária Municipal dos produtos de origem animal produzidos no município de São Mateus e destinados ao consumo nos limites de sua área geográfica, obedecerá ao disposto estabelecido nesta Lei, no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Decreto nº 30.691 de 29/03/52) do Ministério da Agricultura, no Regulamento da Prévia Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Decreto nº 3.999-N DE 24/07/96) da Secretaria de Estado da Agricultura, no Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos aprovado pela Portaria nº 368 de 04/09/1997 e será executado pela Comissão Especial do Serviço de Inspeção Municipal nomeada por Decreto Municipal.

Art. 4º. Ficará a cargo da Secretaria Municipal de Agricultura, através da Comissão Especial do Serviço de Inspeção Municipal fazer

Continua...

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

cumprir estas normas e outras que vierem a ser implantadas por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 1º desse regulamento.

§1º. A Comissão Especial do Serviço de Inspeção Municipal será composta exclusivamente por profissionais habilitados, segundo o ramo de atividade específico a que se destina cada estabelecimento inspecionado, quais sejam:

I - Médico Veterinário;

II - Engenheiro Agrônomo;

III - Nutricionista e/ou Economista Domestico, Engenheiro de Alimentos e/ou Tecnólogo de Alimentos;

IV - Técnico Agrícola ou Técnico Agropecuário;

§2º. A Inspeção Sanitária Municipal de Produtos de Origem Animal de que trata o presente regulamento, abrangerá também as seguintes áreas:

I - Classificação do estabelecimento;

II - As condições e exigências para registro;

III - Higiene dos estabelecimentos;

IV - Inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;

V - A inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;

VI - Padronização dos produtos industrializados de origem animal;

VII - Registro de rótulos;

VIII - Análises fiscais;

IX - O trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal destinado à alimentação humana;

X - O recebimento, manipulação, beneficiamento, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito e armazenagem;

Continua...

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

XI - Carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;

XII - Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 5º. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata, industrialize, beneficie ou manipule produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação do projeto, de localização e registro junto ao Serviço de Inspeção Sanitária da Secretaria da Agricultura.

Art. 6º. Os produtos de origem animal deverão obedecer rigorosamente todos os padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pelas legislações Federal e Estadual, de acordo com os Regulamentos de Qualidade e Identidade dos Produtos vigentes, bem como o Código de Defesa do consumidor.

Art. 7º. Os estabelecimentos registrados no SIM ficam sujeitos às obrigações contidas no art. 102, itens 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 do Decreto Federal nº 30.691, de 29/03/1952, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25.06.1962.

Art. 8º. Para efeito deste regulamento entende-se por:

I – S.I.M. – Serviço de Inspeção Municipal.

II – Agroindústria Familiar Rural: Estabelecimentos instalados obrigatoriamente em propriedade rural, utilizando mão-de-obra familiar, podendo haver contratação de até 02 (dois) funcionários, que beneficia a matéria prima de origem animal, desde que 50% (cinquenta por cento) no mínimo da matéria prima empregada nos produtos sejam de produção própria.

III - Agroindústria de Pequeno Porte: Estabelecimento possuidor de CNPJ, instalados em zona rural ou urbana, podendo utilizar mão-de-obra contratada, que beneficia matéria-prima de origem anima l.

IV – Estabelecimentos: Estruturas físicas destinadas à recepção e depósito de matéria prima (produzida na propriedade ou adquirida de outras), elaboração, acondicionamento, armazenamento e comercialização de produtos comestíveis de origem animal:

Continua...

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

a) Abate de pequenos animais: aves e coelho;

b) Embutidos, defumados e salgados;

c) Peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos;

d) Produtos apícolas;

e) Leite e derivados lácteos;

f) Ovos.

V - Matéria Prima: Toda substancia comestível bruta principal e essencial à fabricação de produtos comestíveis, produzida na propriedade ou adquirida de terceiros.

VI - Inspeção e fiscalização: O ato de examinar minuciosamente as condições higiênico-sanitárias das pessoas, do estabelecimento, das instalações e dos equipamentos; os padrões físicos, químicos e microbiológicos da matéria-prima e ingredientes, assim como os procedimentos operacionais adotados nas fases de recepção, depósito, processamento, acondicionamento, re-acondicionamento, armazenamento e transporte dos produtos comestíveis.

VII – Certificação: o ato de atestar que os produtos comestíveis foram produzidos em estabelecimentos que atendam às normas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e seguindo o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Produto;

VIII – Inspetores e Fiscais Sanitários: técnicos capacitados e credenciados pela Secretaria Municipal de Agricultura, responsáveis pelo registro, inspeção e fiscalização do estabelecimento, das instalações e equipamentos, recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, re-acondicionamento, armazenagem e transporte de produtos.

IX – Ingrediente: é qualquer substância, incluído os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada.

X – Análise Fiscal: ato fiscal no qual é realizada análise de ingredientes ou produtos alimentícios coletados pela autoridade fiscalizadora competente no intuito de verificar a sua conformidade de acordo com legislações específicas e os dispositivos deste regulamento.

Continua...

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

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

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

Art. 9º. Consideram-se passíveis de beneficiamento e de elaboração de produtos agroindustriais e artesanais comestíveis, as seguintes matérias - primas:

a) Carne suína ou bovina inspecionadas pelo SIF ou SIE;

b) Carne de animais de pequeno porte: aves e coelhos, inspecionado pelo S.I.F., S.I.E. ou S.I.M.;

c) Leite;

d) Ovos;

e) Produtos apícolas (comestíveis);

f) Peixes e crustáceos.

§1º. Os estabelecimentos registrados que adquirirem produtos de origem animal, para beneficiar, manipular, industrializar, ou armazenar, deverão manter livro especial de registro, de entrada e saída constando obrigatoriamente a natureza e procedência das mercadorias.

§2º. O referido livro deverá ser apresentado ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM), sempre que solicitado.

Art. 10. Os aditivos afins, incorporados aos produtos, tais como: condimentos, corantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e outros, também são passíveis de inspeção.

CAPÍTULO II
REGISTRO DO ESTABELECIMENTO E CADASTRO DOS PRODUTOS

Continua...

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

Art. 11. O processo de registro e cadastro, junto ao SIM, deve ser formalizado instruído dos seguintes documentos:

I – Requerimento dirigido ao Secretário Municipal de Agricultura, solicitando o registro;

II – Requerimento de vistoria;

III - Cópia do registro de cadastro de contribuinte do ICMS, ou inscrição de produtor rural na Secretaria de Estado da Fazenda;

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

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

VI – Alvará de licença para construção, ou documento equivalente, fornecido pela prefeitura municipal;

VII – Licença ambiental fornecida pelo órgão competente;

VIII – Boletim de exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento, fornecido por laboratório habilitado em órgão competente;

IX – Comprovante de pagamento da taxa de vistoria;

X - Carteira de Saúde atualizada dos manipuladores de alimentos;

XI - Croqui ou planta baixa das instalações, na escala de 1:100 com memorial descritivo do material utilizado para: piso, paredes, teto, iluminação, ventilação e memorial descritivo com capacidade de produção.

XII – Relação dos produtos a serem fabricados e suas respectivas formas de produção (Memorial Descritivo).

XIII – Layout dos rótulos a serem registrados, em seus diferentes tamanhos em três vias.

§1º. Os modelos de requerimento para solicitação de registro e vistoria serão fornecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Continua...

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

§2º. O memorial descritivo deverá ser entregue em três vias e após análise uma via constará no processo, uma retornará ao requerente e a terceira ficará em posse do agente de fiscalização;

§3º. De posse de todos os documentos exigidos, o órgão realizará vistoria no estabelecimento num prazo máximo de 30 dias.

Art. 12. A vistoria de que trata o inciso II, do Art. 11, compreenderá:

a) o terreno para a construção, quando a mesma ainda não possuir base física;

b) o estabelecimento, quando existir uma base física construída;

c) vistoria final para obtenção do registro.

Art. 13. O registro será concedido após laudo de vistoria final favorável emitido pelo órgão competente.

Art. 14. Se o laudo de vistoria não for favorável, o interessado deverá adotar as medidas corretivas nele indicadas no prazo de 6 (seis) meses, sob pena de arquivamento do processo de registro.

Art. 15. Para os estabelecimentos já existentes até a data de publicação da lei 1.273/2013 de que trata essa lei, que necessitem sofrer adequações e medidas corretivas, terão prazo de até 12 meses para execução, conforme determinação do agente fiscalizador responsável.

Art. 16. Os estabelecimentos receberão número de registro junto ao SIM.

§1º. Estes números obedecerão à série própria.

§2º. O número de registro constará, obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

§3º. Por ocasião da concessão do número de registro, será fornecido o respectivo Título de Registro, no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

Continua...

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

§4º. Concedido o registro do estabelecimento e o cadastro dos produtos, fica o estabelecimento cadastrado responsável em comunicar o órgão a data do início da industrialização.

§5º. A renovação do registro junto ao SIM deverá ser solicitada anualmente, até o dia 31 de março, mantendo o mesmo número de registro anteriormente concedido.

Art. 17. Qualquer modificação, que implique na alteração de identidade, qualidade ou tipo de alimento já cadastrado, deverá ser previamente comunicada ao órgão, podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido.

Art. 18. 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 órgão competente pelo SIM, bem como encaminhada toda a documentação probatória para modificação do registro.

Art. 19. Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação das plantas pelo órgão fiscalizador.

Art. 20. Não serão cadastrados no Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, os produtos abaixo especificados, ficando esses sujeitos ao registro em órgãos competentes:

I - Alimentos in natura;

II - Carnes frescas e congeladas de animais de médio e grande porte;

III - Produtos apícolas obtidos com adição de dois ou mais extratos vegetais;

IV - Conservas de palmito;

V - Produtos com ação cosmética ou medicinal.

CAPÍTULO III
DO ESTABELECIMENTO

Continua...

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

Art. 21. Todo estabelecimento processador, beneficiador e entrepostos de alimentos de origem animal que não tiver SIF (SERVIÇOS DE INSPERÇÃO FEDERAL) ou SIE (SERVIÇOS DE INSPERÇÃO ESTADUAL) devem ser registrado e cadastrado no Serviço de Inspeção Sanitária Municipal e seguir as Boas Práticas de Fabricação desde a chegada da matéria-prima até a expedição do produto alimentício, sendo que para tal os mesmos devem preencher os seguintes requisitos:

I – Localizarem-se em local afastado e distante no mínimo 05 metros de vias principais (exceto em entrepostos) e de fontes produtoras de poeiras, odores indesejáveis, fumaça e outros contaminantes, e em terreno que não esteja exposto a inundações;

II – ser construído, de alvenaria com layout adequado ao processo produtivo de acordo com a atividade, volume de produção e expedição que facilite os trabalhos em todas as fazes de processamento;

III - dispor de dependências e instalações mínimas, para industrialização, conservação, embalagem, e depósito de produtos comestíveis, separadas por paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

IV - as áreas de recepção e matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser separadas das áreas de produção, armazenamento e expedição;

V – possuir ambiente interno a prova de insetos e animais, área suja separada da área limpa;

VI – possuir pisos antiderrapantes, impermeabilizados, resistentes à abrasão e corrosão e com inclinação que permita um perfeito escoamento das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto, ser de fácil limpeza e higienização;

VII – Possuir paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 2 m (dois metros) de altura, no mínimo; a parte restante será convenientemente rebocada e pintura na cor clara;

VIII – Dispor de pé-direito mínimo de 2,80 m (dois metros e oitenta centímetros) nas dependências de trabalho, 2,5 m (dois metros e cinqüenta centímetros) nas plataformas, laboratórios e lavagem dos vasilhames, nos vestiários e instalações sanitárias.

Continua...

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

IX – possuir forro de material liso, de cor clara e que não seja de madeira, bom sistema de vedação, ventilação e luminosidade, em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

X - os ângulos entre as paredes, paredes e piso, e as paredes e teto deverão ser de fácil limpeza;

XI - as portas devem ser de material não absorvente, de fácil limpeza, possuir sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação e ser de fácil abertura;

XII - as janelas e outras aberturas deverão ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades; aquelas que se comuniquem com o exterior deverão estar providas de proteção contra insetos, que também deverão ser de fácil limpeza e apresentar-se em bom estado de conservação;

XIII – dispor de água potável encanada quente e/ou fria em todas as dependências de manipulações e preparo, e com pressão e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, que permita a perfeita remoção dos resíduos, cuja fonte, assim como a tubulação e reservatório, seja protegida para evitar qualquer tipo de contaminação;

XIV – possuir sistema de evacuação de efluentes e águas residuais e quando for o caso de sangue e resíduos, interligados a um eficiente sistema de tratamento sem prejuízo para o meio ambiente; Todos os condutos de evacuação (incluindo o encanamento de despejo das águas) deverão ser construídos de maneira que se evite a contaminação do abastecimento de água potável;

XV – dispor de dependência para os insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos e quando for o caso de câmara fria ou outro equipamento de refrigeração;

XVI – dispor de rouparia, vestiários, banheiros, privadas, mictórios e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal, instaladas separadamente para cada sexo, completamente isoladas e com entrada independente das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;

XVII – dispor de fonte de energia elétrica que garanta o bom funcionamento dos equipamentos e a conservação dos produtos.

Continua...

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

XVIII – Dispor de lava botas e pias para higienização das mãos segundo as normas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), de acordo com a Portaria 368 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo Único. Nos estabelecimentos de Agroindústria Familiar Rural, será facultada a utilização das dependências mencionadas no inciso XVI, na própria residência, desde que a distância não seja superior a 10 metros da agroindústria.

CAPÍTULO IV
DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 22. Os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação devem ser de materiais que não transmitam odores, sabores, não sejam absorventes, seja resistente a corrosão e não transmitam substâncias tóxicas.

Art. 23. As superfícies devem ser lisas e estarem isentas de imperfeições que possam comprometer a higiene dos alimentos, ou seja, fonte de contaminação. É proibido o uso de madeira e outros materiais que não se possa limpar e desinfetar adequadamente.

Art. 24. Todos os equipamentos e utensílios deverão estar desenhados e construídos de modo que assegurem uma completa higienização.

Art. 25. Todos os equipamentos deverão ser utilizados, exclusivamente, para as finalidades às quais se destinam.

Art. 26. Os equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) deverão dispor de dispositivo medidor de temperatura em local apropriado e em adequado funcionamento.

CAPÍTULO V
DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 27. Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos alimentícios.

Continua...

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

Art. 28. Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes for necessário, deverão ser rigorosamente limpos o chão, os condutos de escoamento da água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação.

Art. 29. Todos os produtos de higienização devem ser aprovados pelo órgão de saúde competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação de alimentos.

Art. 30. O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de seis meses.

Art. 31. Os estabelecimentos deverão adotar sistema de controle integrado de pragas e vetores:

§1º. Em caso de alguma praga invadir os estabelecimentos, deverão ser adotadas medidas de erradicação.

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

§3º. A aplicação de praguicida deverá obedecer a critérios técnicos de forma a garantir a inocuidade da matéria-prima e produtos alimentícios.

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

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

Art. 32. É proibido o uso de recipientes de cobre, zinco, latão, ferro estanhado ou com ligas superiores a 2% de chumbo, assim como qualquer utensílio danificado que possa comprometer a qualidade sanitária dos produtos final.

Art. 33. Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

Art. 34. Nas câmaras frias ou outros equipamentos de refrigeração devem ser observadas rigorosamente as condições de funcionamento e

Continua...

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

higiene, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados sempre que necessário ou pelo menos uma vez por ano.

Art. 35. 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.

CAPÍTULO VI
DA HIGIENE PESSOAL E CONTROLE DA SAÚDE DOS MANIPULADORES

Art. 36. Serão exigidos para todos os manipuladores de alimentos e proprietários das agroindústrias, carteiras de saúde expedidas por órgão oficial, as quais deverão ser renovadas anualmente.

Art. 37. As inspeções médicas poderão ser solicitadas quantas vezes a Vigilância em Saúde julgar necessário.

Art. 38. É proibido nas instalações de processamento e elaboração de produtos, fazer refeições, fumar, cantar, assoviar e praticar todo tipo de conversa paralela e desnecessária.

Art. 39. O uso do uniforme limpo e completo (calça, camisa sem bolso, gorro ou touca, mascaras facial, luvas, avental, botas brancas de cano longo) é obrigatório para todos os manipuladores, devendo também ser observadas todas as práticas de higiene das dependências.

Art. 40. Em caso de suspeita de enfermidade, presença de infecções, irritação ou pruridos cutâneos, feridas abertas, diarréia, ou qualquer outra doença que seja passível de contaminar os alimentos, deverá o responsável legal tomar as medidas necessárias para afastar o funcionário da atividade de manipulação até que o mesmo tenha liberação médica.

Parágrafo Único. Os manipuladores devem:

a) ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como anéis, brincos, pulseiras, relógios, dentre outros;

b) usar cabelos protegidos com touca;

c) lavar cuidadosamente a mãos antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais

Continua...

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

contaminados, após o uso das dependências sanitárias e sempre que se fizer necessário;

d) proteger o rosto ao tossir ou espirrar;

e) evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos.

Art. 41. Os manipuladores devem estar capacitados para as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação – BPF.

CAPÍTULO VII
DO PROCESSAMENTO E EMBALAGENS.

Art. 42. Toda água utilizada no estabelecimento deverá ser potável.

Art. 43. Fica o responsável legal pelo estabelecimento obrigado a apresentar, anualmente, o laudo de análises físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento, comprovando sua potabilidade.

Art. 44. Os exames deverão ser realizados por laboratório habilitado em órgão competente.

Art. 45. As matérias-primas ou ingredientes deverão ser inspecionados e classificados antes de seguirem para a industrialização.

Art. 46. As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, guardados ou transportados devem estar dentro do prazo de validade.

Art. 47. Todo 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. 48. As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente.

Art. 49. É proibida a reutilização de embalagens.

Continua...

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

Art. 50. As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar inocuidade.

Art. 51. Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.

Art. 52. Os ingredientes, os aditivos, embalagens e as matérias primas utilizadas nos produtos comestíveis de origem animal deverá ter registro junto aos órgãos competentes (Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, SIF, SIE ou SIM).

Art. 53. Os estabelecimentos de produtos artesanais, as agroindústrias familiares rurais, assim como as agroindústrias de pequeno porte se obrigam a manter um controle de produção cujos mapas estatísticos deverão ser encaminhados mensalmente à Secretaria Municipal de Agricultura.

CAPÍTULO VIII
ROTULAGEM

Art. 54. Além das exigências previstas pela legislação específica de rotulagem, os rótulos dos produtos devem ter obrigatoriamente as seguintes indicações:

I - Nome do produto em caracteres destacados e uniformes;

II - Nome e identificação do estabelecimento responsável;

III - Identificação de cadastro do estabelecimento;

IV - Carimbo oficial do serviço de inspeção sanitária municipal (SIM);

V - Natureza do estabelecimento conforme a classificação oficial prevista neste regulamento;

VI - Identificação da agroindústria apresentando o nome do produtor ou razão social da empresa, Inscrição Estadual junto à Secretaria de Estado da Fazenda e endereço completo do estabelecimento;

Continua...

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

VII - Espaço previsto para se apor a data de fabricação disposto em sentido horizontal ou vertical;

VIII - Peso líquido e peso da embalagem;

IX - Composição nutricional e lista de ingredientes da composição em ordem decrescente da respectiva proporção;

X - Após a lista de ingredientes, é obrigatória a informação se o produto contém glúten ou não;

XI - Prazo de validade do produto indicando o dia, mês e o ano;

XII - Número de registro do produto

XIII - Identificação do lote e ou data de fabricação;

XIV - Instruções e cuidados sobre o preparo e uso do alimento;

XV - Forma de conservação do produto indicada de maneira clara e objetiva;

XVI - Os aditivos alimentares, quando utilizados, devem fazer parte da lista de ingredientes, constando sua função principal e ou nome completo ou INS;

XVII - O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória não pode ser inferior a 01 mm, sendo que as indicações de conteúdo líquido seguirão padrões metrológicos;

XVIII - Os rótulos dos produtos coloridos artificialmente devem conter a expressão "Colorido Artificialmente".

Parágrafo Único. A aprovação e registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado que instruirá a petição com os seguintes documentos:

I - Exemplares em 03(três) vias dos rótulos a registrar ou usar, em seus diferentes tamanhos;

Continua...

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

II - Memorial descritivo do processo da fabricação do produto, em 03(três) vias, detalhando sua composição e respectivas percentagens, assinados pelo responsável técnico.

Art. 55. A observância das exigências de rotulagem contidas nesse regulamento, não desobriga o cumprimento das demais legislações estaduais e federais de rotulagem.

CAPÍTULO IX
DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO E SEUS USOS

Art. 56. O carimbo oficial de Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente nos estabelecimentos Certificados e constitui a garantia que o produto foi elaborado dentro das normas e padrões higiênico-sanitários e sob a supervisão e fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

Art. 57. O Carimbo de Inspeção Sanitária Municipal deve obedecer exatamente a descrição e aos modelos previstos no anexo único da presente lei, numa só cor, preferentemente preta, quando impressos, gravados ou litografados nos rótulos ou embalagem dos produtos, cujas características e modelo são:

I - MODELO 1:

a) Dimensões: 5,0 x 3,0 (comprimento x altura);

b) Forma: Elíptica no sentido horizontal;

c) Dizeres: Acompanhando a margem externa superior as palavras SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, na margem interna superior as palavras PMSM, no centro e em negrito as palavras SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, abaixo desta as iniciais S.I.M. e o número de registro do estabelecimento (em negrito e destacado) e na margem inferior externa as palavras SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA.

d) Uso: Para embalagens de aves e coelhos abatidos (inteiros).

II - MODELO 2:

a) Dimensões: 4,0 x 2,5 (comprimento x altura);

Continua...

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

b) Forma: Elíptica no sentido horizontal.

c) Dizeres: Acompanhando a margem externa superior as palavras SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, na margem interna superior as palavras PMSM, no centro e em negrito as palavras **SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL,** abaixo desta as iniciais **S.I.M.** e o número de registro do estabelecimento (em negrito e destacados) e na margem inferior externa as palavras SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA**;**

d) Uso: Para embalagens de produtos com peso superior a 1 kg.

III - MODELO 3:

a) Dimensões: 3,0 x 1,8 (comprimento x altura);

b) Forma: Elíptica no sentido horizontal;

c) Dizeres: Acompanhando a margem externa superior as palavras SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, na margem interna superior as palavras PMSM, no centro e em negrito as palavras **SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL,** abaixo desta as iniciais **S.I.M.** e o número de registro do estabelecimento (em negrito e destacados) e na margem inferior externa as palavras SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA**;**

d) Para embalagem de produtos com peso inferior a 1 kg.

IV - MODELO 4:

a) Dimensões: 7,0 x 6,0 (comprimento x altura);

b) Forma: Retangular;

c) Dizeres: De baixo para cima, número do estabelecimento; logo acima as iniciais "SIM", e isoladamente na parte superior a palavra "CONDENADO";

d) Uso: Para carcaças ou partes de carcaças condenadas.

Art. 58. As iniciais **S.I.M**. traduzem Serviço de Inspeção Municipal.

Continua...

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

CAPÍTULO X
DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 59. Os laboratórios da rede oficial, quando solicitados, darão apoio técnico para a realização de análises referentes aos produtos de origem animal, quando solicitados pela Secretaria Municipal de Agricultura através da Comissão Especial do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 60. A periodicidade e o tipo das análises laboratoriais dos produtos, água e outros, a serem efetuados pelo estabelecimento, serão definidos pelo S.I.M. observando a legislação pertinente.

Parágrafo Único. As análises de rotina serão realizadas as expensas do proprietário do estabelecimento, conforme regulamentação.

CAPÍTULO XI
INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 61. As infrações às normas previstas neste regulamento serão punidas de acordo com a legislação municipal vigente.

Art. 62. Os estabelecimentos de produtos artesanais, as agroindústrias familiares rurais, assim como as agroindústrias de pequeno porte responderão legal e juridicamente pelos danos à saúde pública caso se comprove a omissão ou negligência inerentes à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos dos produtos.

Art. 63. Para a inspeção sanitária cuja presença do Médico Veterinário e/ou Auxiliar de Inspeção é obrigatória, será cobrada uma "Taxa Especial de Inspeção", cujo valor será o equivalente a 1,0 UFSM (Unidade Fiscal São Mateus) para cada inspeção.

Art. 64. São responsáveis pela infração às disposições da presente lei, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas e jurídicas.

I - Produtoras 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.;

Continua...

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

II - Proprietárias ou arrendatários de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

III - Proprietárias, arrendatários ou responsáveis por estabelecimentos comerciais atacadistas ou varejistas que receberem, armazenarem, venderem ou despacharem produtos de origem animal;

IV - Que expuserem à venda, em qualquer local, produtos de origem animal;

V - Que despacharem ou transportarem produtos de origem animal;

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

Art. 65. Considera-se reincidência a prática de nova infração, pelo mesmo agente.

Parágrafo Único. Considera-se a reincidência:

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

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

Art. 66. 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.;

Continua...

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

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 ou adulterados.

Art. 67. Além de outros casos específicos previstos nesta lei, consideram-se adulterações 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.

II - Falsificações:

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 outras, visando aumento de volume ou peso em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

Continua...

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

d) Especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente;

e) Conservação com substâncias proibidas;

f) 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;

g) Quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 68. 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;

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

Art. 69. Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, a infração, as disposições legais específicas, acarretará isolada ou cumulativamente, nos termos desta lei, as seguintes sanções:

I - Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido de má fé;

II - Multa de até 30 VRM, nos casos de reincidência, dolo ou má-fé;

III - Apreensão ou inutilização das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal e vegetal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem ou forem adulterados;

IV - Suspensão das atividades dos estabelecimentos, se causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço da ação fiscalizadora;

Continua...

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

V - Interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§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 embaraça ou resistência à ação fiscal.

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

§4º. Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorrido 12 meses, será cancelado o respectivo registro.

Art. 70. A advertência será aplicada quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé.

Art. 71. A multa de até 30 UFSM, será aplicada nos casos de reincidência, dolo ou má-fé, obedecendo a seguinte gradação:

I - De 01 (um) a 06 (seis) UFSM, nas infrações leves ou casos de já ter sido aplicada ao infrator sanção de advertência;

II - De 07 (sete) a 12 (doze) UFSM, nas infrações graves, nos casos de reincidência genérica, dolo ou má-fé ou em que seja verificada a ocorrência de uma circunstância agravante.

III - De 13 (treze) a 30 (trinta) UFSM, 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 50 (cinquenta) 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.

Continua...

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

Art. 72. 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 de 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. 73. Para efeito de apreensão ou inutilização, além dos casos específicos previstos nesta lei, 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 bolorento, 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, 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 estiverem adequadas as condições higiênico-sanitárias previstas nesta lei.

Art. 74. A suspensão de atividade de estabelecimento será aplicada nos casos da infração consistir em risco ou ameaça de natureza higiênica sanitária, possível, entretanto, de serem sanadas, ou no caso de embaraço da ação fiscalizadora.

Parágrafo Único. A suspensão será levantada depois de constatado em reinspeção completa, o atendimento das exigências que motivaram a sanção, inclusive, quando for o caso, será autorizado o aproveitamento

Continua...

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

condicional de produtos para alimentação humana, após o rebeneficiamento mediante inspeção do S.I.M.

Art. 75. A interdição total ou parcial de estabelecimento será aplicada nos casos da infração consistir na falsificação 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.

Art. 76. O cancelamento de registro no S.I.M. será aplicado caso a interdição não for levantada decorridos 12(doze) meses de sua aplicação.

Art. 77. A suspensão de atividade ou a interdição total ou parcial de estabelecimento serão determinadas pela autoridade fiscalizadora, de cujos atos serão lavradas autos próprios.

Art. 78. Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores, quanto a produtos procedentes de estabelecimentos sem a prévia inspeção e fiscalização, as sanções serão aplicadas aos estabelecimentos comerciais atacadistas ou varejistas que os tiverem adquirido, armazenado ou exposto à venda tanto no atacado como no varejo.

Art. 79. Todo produto de origem animal e vegetal, exposto à venda em determinado estabelecimento, sem qualquer identificação que permita verificar sua verdadeira procedência, quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado sem a prévia inspeção e fiscalização e como tal, sujeito as penalidades previstas neste Regulamento.

Art. 80. As sanções administrativas a que se refere o presente Regulamento, serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 81. Aquele que industrializa, comercializa, armazena, transporta ou presta serviço em atividades sujeitos à prévia inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, infringindo as normas estabelecidas nas leis e nos seus regulamentos próprios, ficará sujeito as sanções penais previstas no Código Penal Brasileiro e Lei das Contravenções Penais, bem como, as sanções civis.

Art. 82. Depois de transitado em julgado o processo administrativo relativo a prática de infrações penais, o feito será encaminhado ao Ministério Público Estadual.

Continua...

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

Art. 83. Sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas e penais previstas neste Regulamento, fica o infrator sujeito ao pagamento das despesas inerentes à efetivação das citadas punições e a reparação de danos, bem como, as demais sanções de natureza civil cabíveis.

CAPITULO XII
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 84. Constatada a infração será lavrado auto por servidor devidamente credenciado.

Art. 85. Os autos de infração de apreensão ou inutilização, de suspensão e de interdição e outros necessários à execução das atividades de que trata este Regulamento, terão modelos próprios.

§1º. No instrumento de autuação deverão constar no mínimo, nome e endereço do autuado, CGC ou CIC, local, dia 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, testemunhas e servidor atuante.

§2º. Lavrado o auto, o atuante o lerá por inteiro para o autuado ou para as testemunhas de 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. 86. 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.

Art. 87. 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.

Art. 88. 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 chefe da S.I.M.

Continua...

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

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

Art. 89. O processo deverá receber parecer jurídico da procuradoria do município, sobre seu embasamento legal ao caso concreto, no prazo de 10(dez) dias úteis, a contar da data do seu recebimento.

Art. 90. Concluída a fase de instrução, o processo será submetido a julgamento em primeira instância pelo Chefe do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Art. 91. A defesa contra o instrumento de autuação será interposta no prazo 10 (dez) dias, contados da data da lavratura do auto ou da data de juntada ao processo do Aviso de Recebimento (AR).

Art. 92. A defesa em primeira instância será protocolada no protocolo geral da Prefeitura Municipal de São Mateus.

§1º. Apresentada ou não a defesa, o processo receberá parecer técnico do Chefe da S.I. M. no prazo de 10(dez) dias úteis, a contar da data do seu recebimento.

§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 Município, quando frustrada a intimação por "AR".

Art. 93. Cabe recurso com efeito suspensivo às penas de advertência e multa e com efeito devolutivo, no caso de aplicações das demais penalidades.

§1º. 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.

§2º. A pena de apreensão de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, implica em o servidor apropriar-se dos mesmos, dando-lhes a destinação prevista no art. 73 deste Regulamento.

Continua...

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

CAPÍTULO XIII
DO RECOLHIMENTO E DESTINAÇÃO DAS MULTAS

Art. 94. Depois de transitado em julgado o processo administrativo, os valores pecuniários originados da aplicação de multas relativas a infrações a Lei nº. 1.273 de 15 de agosto de 2013 e seu Regulamento, será recolhido à Secretaria de Agricultura, em formulário por ela designado.

CAPITULO XIV
DA TAXA DE EXPEDIENTE, DO RECOLHIMENTO E DESTINAÇÃO.

Art. 95. Será cobrada "Taxa de Expediente", pela lavratura dos seguintes "Laudos de vistoria", previsto Neste Regulamento.

I - "Laudo de Vistoria de Inspeção ordinária Prévia de Terreno";

II - "Laudo de Vistoria de Inspeção ordinária Prévia de Estabelecimento";

III - "Laudo de Vistoria de Inspeção ordinária final de Estabelecimento".

Art. 96. O valor da "Taxa de Expediente" que será cobrada pela lavratura de cada um dos "Laudos de Vistoria" referidos no artigo anterior, será fixado em UFMS, através de Decreto, observada a legislação tributária.

Parágrafo Único. Os "Laudos de Vistoria" lavrados em 4 (quatro) vias, terão modelos próprios aprovados pela mesma Portaria referida no "caput" deste artigo.

CAPITULO XV
DO RECOLHIMENTO E DESTINAÇÃO DA TAXA DE EXPEDIENTE

Art. 97. O modelo oficial de Certificado Sanitário emitido pelo S.I.M. deverá obedecer ao estipulado no RIISPOA- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Art. 98. Todos os documentos a serem usados pelo S.I.M. em qualquer nível deverão ser padronizados pela Inspeção Municipal.

Continua...

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

Art. 99. A fiscalização dos produtos de origem animal será executada pelo Serviço de Inspeção Municipal com o auxílio do Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde.

Art. 100. Serão fixadas através de Decreto as taxas para aprovação e registro do estabelecimento, taxas de abate ou sobre produção dependendo da cadeia produtiva e outras taxas que se fizerem necessárias.

CAPÍTULO XVI
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 101. A Prefeitura Municipal de São Mateus, através do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. promoverá ampla divulgação sobre a obrigatoriedade do cumprimento das normas e penalidades instituídas pela lei nº. 1.273 de 2013, e por este Regulamento.

Parágrafo Único. A divulgação referida no "*caput*" deste artigo, também estimulará a população a consumir produtos inspecionados.

Art. 102. Poderão ser apresentadas ao S.I.M. sugestões sobre ampliações ou alterações a serem introduzidas no presente Regulamento, resultante de observações ou exigências técnicas, juntando sempre detalhada justificativa de ordem tecnológica sanitária ou econômica.

Parágrafo Único. Essas alterações ou modificações após parecer técnico e jurídico do S.I.M., serão encaminhadas ao Secretario Municipal de Agricultura que poderá baixar portaria, desde que não colidam com os objetivos do presente Regulamento e da lei nº. 1.273 de 2013.

Art. 103. Sempre que possível o S.I.M. deverá proporcionar a seus técnicos, a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas nacionais ou estrangeiras voltadas as atividades deste Regulamento.

Art. 104. O SIM promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres Estaduais e Federais, comunicando-se com os respectivos Diretores ou Chefes de Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, a fim de que desta colaboração recíproca sejam beneficiadas a indústria, a saúde pública e a economia nacional.

Art. 105. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Continua...

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

Gabinete do Prefeito Municipal de São Mateus, Estado do Espírito Santo, aos 03 (três) dias do mês de maio (05) do ano de dois mil e dezoito (2018).

DANIEL SANTANA BARBOSA
Prefeito Municipal

Continua...

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

ANEXO ÚNICO
a que se refere o artigo 57 do presente Lei

MODELOS DE CARIMBOS

MODELO 1



MODELO 2



MODELO 3



MODELO 4

CONDENADO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
S.I.M.
000

Gabinete do Prefeito Municipal de São Mateus, Estado do Espírito Santo, aos 03 (três) dias do mês de maio (05) do ano de dois mil e dezoito (2018).

DANIEL SANTANA BARBOSA
Prefeito Municipal

Continua...

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

MENSAGEM E JUSTIFICATIVA

São Mateus/ES, 03 de maio de 2018.

Senhor Presidente,

Nobres Edis,

Temos a honra de submeter à elevada apreciação dessa Egrégia Câmara Municipal, o incluso **Projeto de Lei nº. 022/2018**, que "REGULAMENTA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUZIDOS NO MUNICÍPIO DE SÃO MATEUS, ESTADO DO ESPÍRITO SANTO".

O Serviço de inspeção sanitária de produtos de origem animal (SIM) é um objeto necessário para dar apoio ao crescimento das atividades econômicas agroindustriais do Município, através de orientação técnica, fiscalização e qualificação profissional, para promoção da produção, processamento e conservação de alimentos, identificando e regularizando a condição de higiene e para a preservação da saúde pública. Esse serviço delega as atividades aos Estados, mas mantém os serviços em três níveis: federal, estadual e municipal.

Cumpre-se a obrigatoriedade a prévia inspeção e fiscalização, sob o ponto de vista industrial, tecnológico e higiênico-sanitário, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, manipulados, recebidos, acondicionados e transportados provenientes de estabelecimentos industriais e agroindústrias familiares, que façam comércio municipal destes produtos.

Considerando a necessidade de diminuir o êxodo rural e ampliando mercados de comercialização dos produtos, servindo de incentivo e apoio econômico que estimule a produção sustentável de alimentos agroindustriais e ponderando a Lei nº 1.273/2013 de 15 de agosto de 2013, que estabelece a implantação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM a fim de agilizar a produção de alimentos de origem animal e derivados a serem comercializados no Município, se faz importante e obrigatório que a lei em anexo seja regulamentada, afim de instituir vistoria de estabelecimentos e produção de produtos oriundos de abates de animais, produtos comestíveis e não comestíveis neste município.

Na expectativa de contar co a participação dessa Egrégia casa de Leis, esperamos que o Projeto de Lei em tela seja apreciado e discutido em caráter de

Continua...

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

...continuação do Projeto de Lei nº 022/2018.

"Urgência Urgentíssima", de acordo com o parágrafo 2º do art. 50 da lei Municipal 001, de 05 de abril de 1990 – Lei Orgânica Municipal, por se tratar de matéria de relevante interesse público.

DANIEL SANTANA BARBOSA
Prefeito Municipal

Continua...