

MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

PUBLICADO NO DOM/ES

EM 02/05/16

[Handwritten signature]

DECRETO Nº 7531, DE 11 DE ABRIL DE 2016

Aprova o regulamento da Lei Municipal nº 4.254/2014, que dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM no âmbito do Município da Serra.

O PREFEITO MUNICIPAL DA SERRA, Estado do Espírito Santo, usando das atribuições legais, que lhe são conferidas pelo disposto no inciso V do artigo 72 da Lei Orgânica do Município,

D E C R E T A :

Art. 1º Aprova o regulamento da Lei Municipal nº 4.254/2014, que dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, que atua na inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal no âmbito do Município da Serra.

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

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 2º O presente regulamento institui as normas que regulam, em todo o território do Município da Serra, a inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal.

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

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

Art. 3º É proibido o funcionamento no Município de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja previamente registrado na forma desta Lei e conforme legislação estadual e federal.



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

Art. 4º Para efeito deste regulamento, considera-se:

- I. Serviço de Inspeção Municipal - SIM.
- II. Produto de origem animal: é toda substância de origem animal, elaborada, semi-elaborada ou bruta, que se destina ao consumo humano ou não.
- III. Autoridade sanitária ou autoridade fiscalizadora: servidor devidamente habilitado, delegado por ato oficial como autoridade sanitária do SIM, com poder de fiscalizar, inspecionar, autuar e aplicar penalidades.
- IV. Carimbo oficial da inspeção municipal: marca oficial numerada, utilizada unicamente em estabelecimento sujeito à fiscalização e inspeção, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade fiscalizadora do SIM.
- V. Análise fiscal: ato fiscal, no qual são realizadas análises da água, matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios coletados pela autoridade fiscalizadora do SIM, no intuito de verificar a sua conformidade, de acordo com legislações específicas e os dispositivos deste regulamento.
- VI. Memorial descritivo: documento que descreve detalhadamente, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal.
- VII. Certificado de registro no SIM: documento timbrado que certifica que a pessoa jurídica ou pessoa física, no caso de produtor rural, está devidamente registrada no SIM, autorizando ao estabelecimento suas funções depois de cumpridas as exigências constantes neste regulamento.
- VIII. Carne de açougue: entende-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

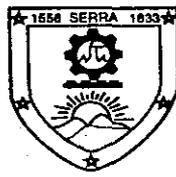
§ 1º A simples designação “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou gênero significa, para efeito do presente regulamento, que se trata de “produto de origem animal ou suas matérias primas”.

§ 2º Quando destinadas à elaboração de conservas em geral, por “carne” (matéria-prima) deve-se entender as massas musculares, despojadas de gordura, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 3º Consideram-se “miúdos”, os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana (miolos, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo), além dos mocotós e rabada.

§ 4º O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparado, constitui a “carcaça”.

§ 5º Nos suínos, a “carcaça” pode ou não incluir o couro, a cabeça e pés.



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

§ 6º A “carcaça”, dividida ao longo da coluna vertebral, dá as “meias carcaças” que, subdivididas por corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, dão os “quartos” anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

CAPÍTULO II
DA COMPETÊNCIA DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 5º A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos são privativas do SIM, vinculado à Secretaria Especial de Agricultura, Agroturismo, Aquicultura e Pesca, sempre que se tratar de produtos de origem animal destinados ao comércio intramunicipal.

Art. 6º Os servidores incumbidos da execução do presente regulamento deverão possuir carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pelo Município da Serra, da qual constará, além da denominação do órgão, o número de matrícula, nome, fotografia, cargo e data de admissão.

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

Art. 7º Compete ao SIM:

- I. Analisar documentos na requisição do registro do estabelecimento.
- II. Analisar e aprovar, sob o ponto de vista sanitário, as plantas de construção do estabelecimento requerente.
- III. Vistoriar o estabelecimento requerente do registro e emitir laudo de vistoria.
- IV. Analisar memorial descritivo e rótulos dos produtos e emitir registros de produtos.
- V. Expedir registro de estabelecimentos e de produtos e outros documentos oficiais, referentes ao processo do registro.
- VI. Inspeccionar e fiscalizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, matéria-prima, ingredientes, rótulos, embalagens, produtos alimentícios, funcionários e outros itens envolvidos na fabricação do produto.
- VII. Coletar amostras de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios para exames laboratoriais físico-químicos e microbiológicos.
- VIII. Fiscalizar o livro de registro ou documento equivalente das operações de entrada e saída de produtos.
- IX. Fiscalizar e monitorar a aplicação das normas de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e os Autocontroles da indústria.
- X. Aplicar penalidades.
- XI. Aplicar taxa de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.
- XII. Observar as normas técnicas estaduais e federais de produção e classificação dos produtos de origem animal e para as atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal.
- XIII. Executar atividades de treinamento técnico de pessoal envolvido na fiscalização, inspeção e classificação.
- XIV. Criar mecanismos de divulgação junto às redes pública e privada, bem como junto à população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor.



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

Art. 8º O exercício da inspeção e fiscalização previsto no artigo 7º caberá às autoridades sanitárias do SIM, nas suas respectivas áreas de competência, podendo valer-se de auxiliares.

Art. 9º A inspeção dos estabelecimentos registrados pelo SIM ocorrerá em caráter permanente ou periódico.

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

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

CAPÍTULO III
DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 10 Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I. Matadouro-Frigorífico.
- II. Fábrica de Produtos Cárneos.
- III. Entrepasto de Carnes.

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

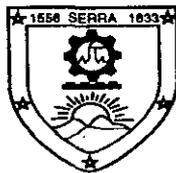
§ 2º Entende-se por Fábrica de Produtos Cárneos, o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para recebimento, manipulação, elaboração, acondicionamento e conservação de produtos cárneos para fins de industrialização, com modificação de sua natureza e sabor, das diferentes espécies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

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

Art. 11 Os estabelecimentos de pescado são classificados em:

- I. Entrepasto de Pescado e Derivados.
- II. Fábrica de Produtos de Pescado.

§ 1º Entende-se por Entrepasto de Pescado e Derivados, o estabelecimento dotado de



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento, lavagem, manipulação, fracionamento, acondicionamento, frigorificação, estocagem, distribuição ou comercialização do pescado e derivados, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

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

Art. 12 Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

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

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

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

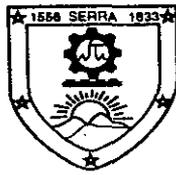
§ 3º Entende-se por Fábrica de Produtos de Ovos, o estabelecimento destinado ao recebimento, industrialização, acondicionamento, identificação e distribuição de produtos de ovos.

Art. 13 Os estabelecimentos de leite são classificados em:

- I. Posto de Refrigeração.
- II. Usina de Beneficiamento.
- III. Fábrica de Laticínios.

§ 1º Entende-se por Posto de Refrigeração, o estabelecimento intermediário entre as fazendas leiteiras e as Usinas de Beneficiamento ou Fábricas de Laticínios, destinado ao recebimento, seleção, pesagem, filtração, clarificação, refrigeração e expedição de leite a outros estabelecimentos industriais.

§ 2º Entende-se por Usina de Beneficiamento, o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, pré-beneficiar, beneficiar e acondicionar o leite destinado ao consumo direto, de acordo com a legislação específica. Para a realização das atividades de recebimento,



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

processamento, maturação, fracionamento ou estocagem de outros produtos lácteos, de fabricação própria ou não, deverá ser dotada de instalações e equipamentos que satisfaçam as exigências deste regulamento.

§ 3º Entende-se por Fábrica de Laticínios, o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e derivados para o preparo de quaisquer produtos lácteos, com exceção do leite de consumo direto. Permite-se que a fábrica de produtos lácteos fracione, mature e estoque produtos lácteos oriundos de outros estabelecimentos com inspeção oficial, desde que dotada de instalações e equipamentos que satisfaçam as exigências deste regulamento.

Art. 14 Os estabelecimentos de produtos das abelhas são classificados em:

- I. Apiários.
- II. Entrepostos de Mel e Cera de Abelhas.

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

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

CAPÍTULO IV
DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Art. 15 Apresentados os documentos exigidos na Lei Municipal nº 4.254/2014, o SIM irá proceder à vistoria do estabelecimento.

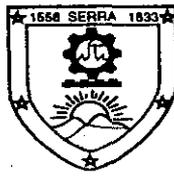
Art. 16 Autorizado o registro, uma das vias das plantas e dos memoriais descritivos será arquivada no SIM e a outra entregue ao interessado.

Art. 17 Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, o SIM autorizará a expedição de “Certificado de Registro”, constando do mesmo o brasão oficial do Município da Serra, o número do registro, nome do estabelecimento ou produtor e outros detalhes necessários.

Art. 18 O SIM determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o plano aprovado.

CAPÍTULO V
DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 19 O registro de produtos será requerido junto ao SIM, através de requerimento com os seguintes documentos:



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

- I. Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 2 vias, conforme modelo fornecido pelo SIM.
- II. *Lay out* dos rótulos a serem registrados, em seus diferentes tamanhos, em 2 vias.

Parágrafo único. Cada produto registrado terá um número próprio que constará no seu rótulo.

Art. 20 Todo produto de origem animal entregue ao comércio deverá estar identificado por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias primas, produtos, vasilhames ou container, mesmo quando diretamente direcionados a outros estabelecimentos para beneficiamento.

Art. 21 Os estabelecimentos só poderão utilizar rótulos devidamente aprovados pelo SIM.

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

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

Art. 22 Nenhum rótulo, etiqueta ou selo poderá ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem e a identificação do registro.

Art. 23 Qualquer modificação que implique em alteração de identidade, qualidade ou tipo do produto de origem animal, deverá ser previamente submetida à apreciação do SIM, podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido.

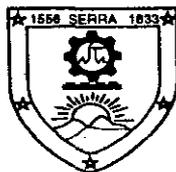
CAPÍTULO VI
DOS ESTABELECIMENTOS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

SEÇÃO I
DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 24 Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, sem as instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face à capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 25 Os estabelecimentos deverão garantir que as operações possam realizar-se seguindo as boas práticas de fabricação, desde a chegada da matéria-prima até a expedição do produto alimentício.

Art. 26 O estabelecimento deverá possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos, constando obrigatoriamente:



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

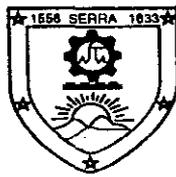
- I. Data, quantidade, natureza e procedência das matérias-primas, ingredientes, embalagens e rótulos utilizados na industrialização dos produtos alimentícios.
- II. Data, quantidade, saída e destinação dos produtos alimentícios.

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

§ 2º Este sistema deverá ficar à disposição da autoridade fiscalizadora do SIM.

Art. 27 Os estabelecimentos deverão reunir as seguintes condições:

- I. Situados em zonas isentas de odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, insetos e de contaminantes ambientais, como fumaça e poeira.
- II. Manter animais numa distância considerável que não comprometa a atividade do estabelecimento.
- III. Ser localizados em áreas que não estejam sujeitas à inundação.
- IV. As áreas que se encontram dentro dos limites do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta e/ou pavimentada, com escoamento adequado e meios que permitam a sua limpeza.
- V. Estar afastados dos limites das vias públicas, no mínimo em 5m, possuir área disponível para circulação de veículos.
- VI. O ambiente interno deverá ser fechado, contendo banheiro e vestiário.
- VII. O estabelecimento deverá possuir *lay out* adequado ao processo produtivo com número, capacidade e distribuição das dependências, de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição. Apresentar fluxo de produção ordenado, linear e sem cruzamentos.
- VIII. As instalações deverão ser construídas com materiais resistentes à corrosão, que possam ser limpas com facilidade e deverão estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria ou fria e quente em quantidade suficiente.
- IX. As áreas para recepção e depósito de matérias-primas, ingredientes e embalagens deverão ser separadas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.
- X. As áreas de armazenamento e expedição deverão garantir condições adequadas para a conservação das embalagens e características de identidade e qualidade do produto.
- XI. Encontrar-se em adequado estado de conservação, isentos de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros.
- XII. O piso deverá ser de material resistente ao impacto, impermeável, lavável e antiderrapante, não podendo apresentar rachaduras e devendo facilitar a limpeza e desinfecção.
- XIII. O sistema de drenagem deverá 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. Nas áreas de manipulação de alimentos, as paredes deverão ser lisas, de cor clara, construídas e revestidas de materiais não absorventes e laváveis.
- XV. Os ângulos entre as paredes, as paredes e os pisos e as paredes e o teto deverão ser de fácil limpeza.

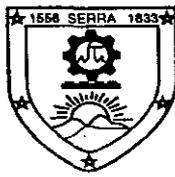


MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

- XVI. A ventilação em todas as dependências deverá ser suficiente, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis.
- XVII. O estabelecimento deverá dispor de luz abundante, natural ou artificial.
- XVIII. As portas deverão apresentar sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação, se necessário e ser de fácil abertura, de forma a ficarem livres os corredores e passagens.
- XIX. Possuir janelas e basculantes providos de proteções contra pragas e em bom estado de conservação.
- XX. As portas e janelas deverão ser construídas de material não absorvente e de fácil limpeza, de forma a evitar o acúmulo de sujidades.
- XXI. Paredes com pé-direito de no mínimo 3m, sendo que serão admitidas reduções, desde que atendidas as condições de iluminação, ventilação e a adequada instalação dos equipamentos condizentes com a natureza do trabalho.
- XXII. A água deverá ser comprovadamente potável, encanada sob pressão, em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão estar protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação. Em se tratando de utilização de fonte alternativa (poço), deverá ser tratada por profissional devidamente habilitado.
- XXIII. A higienização dos estabelecimentos, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser realizada através de água quente, vapor ou produto químico adequado.
- XXIV. Os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de evacuação de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido, a todo momento, em bom estado de funcionamento e de acordo com o órgão ambiental competente.
- XXV. Todos os estabelecimentos deverão conter vestiários e banheiros adequados ao número de funcionários, convenientemente situados e não poderão ter comunicação direta com as áreas onde os alimentos serão manipulados.
- XXVI. Junto aos sanitários deverão existir lavatórios com água fria ou fria e quente, com os elementos adequados para lavar e secar as mãos, dispostos de tal modo que o usuário tenha que passar junto a eles quando retornar à área de manipulação.
- XXVII. Junto às instalações a que se refere o inciso anterior, deverão ser afixados avisos indicando a obrigatoriedade de higienizar as mãos após o uso dos sanitários.
- XXVIII. Não será permitido o uso de toalhas de pano ou papel reciclado.
- XXIX. Na área de industrialização, deverão existir instalações adequadas, higiênicas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos.
- XXX. As lixeiras deverão ter tampas de acionamento não manual.
- XXXI. Deverá existir local adequado para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho.
- XXXII. Dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

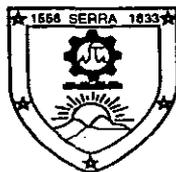
Art. 28 Tratando-se de estabelecimentos de carnes e derivados, deverão, ainda, satisfazer às seguintes condições:

- I. Ser construídos em centro de terreno afastado dos limites das vias públicas, preferentemente 5m na frente e com entradas laterais que permitam a movimentação de veículos de transporte, exceto para aqueles já instalados e que não disponham de



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

- afastamento em relação às vias públicas, que poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se processem de forma higiênica, sem risco de contaminação do produto.
- II. Ter os seguintes pés-direitos: sala de matança de bovinos 7m de sangria à linha da esfolia e daí por diante no mínimo 4m; nas demais dependências, o pé direito será fixado por ocasião do exame dos projetos apresentados.
 - III. Dispor de currais, bretes, banheiros, chuveiros, pedilúvios e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros e comedouros.
 - IV. Dispor de dependências e instalações adequadas para necrópsia, com forno crematório anexo, designadas, para efeito deste regulamento, “Departamento de Necropsia”; na falta deste, os produtos condenados ou impróprios para o consumo alimentar humano serão inutilizados e recolhidos por empresas de coleta especializadas para destinações deste fim.
 - V. Dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes.
 - VI. Localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana.
 - VII. Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências de matança, conforme o caso, separadas para as várias espécies: de triparia, graxaria para o preparo de produtos gordurosos comestíveis e não comestíveis, salsicharia em geral, conserva, depósito e salga de couros, salga, ressalga e secagem de carnes, seção de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, bem como de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento.
 - VIII. Dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, como sejam máquinas, caminhões, vagonetas, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiros e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam a finalidade da indústria.
 - IX. Dispor de recipientes metálicos apropriados, pintados de vermelho, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados, dos quais constem em caracteres bem visíveis, a palavra “condenados”.
 - X. Possuir instalações adequadas para o preparo de subprodutos não comestíveis.
 - XI. Possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósito para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em ponto afastado dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana.
 - XII. Possuir digestores em número e capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento; na falta deste, os produtos serão inutilizados e recolhidos por empresas de coleta especializadas para destinações deste fim.
 - XIII. Dispor de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento.
 - XIV. Dispor de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização.



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

XV. Dispor de dependências de industrialização de área mínima com 20m².

Art. 29 Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos deverão, ainda, satisfazer às seguintes condições:

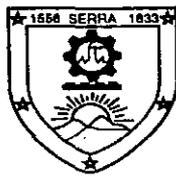
- I. Dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares.
- II. Dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfolação, evisceração e preparo da carcaça (toalete) com as aves ou coelhos suspensos pelos pés e/ou cabeças.
- III. Dispor de dependência exclusiva para a operação de sangria.
- IV. Dispor de dependência exclusiva para as operações de escaldagem e depenagem ou de esfolação, no caso de coelhos.
- V. Dispor de dependências exclusivas para as operações de evisceração, toalete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem.
- VI. Dispor, quando for o caso, de dependência para a realização de cortes de carcaça.

Art. 30 Os estabelecimentos de leite e derivados deverão, ainda, satisfazer às seguintes condições:

- I. Estar localizados em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro.
- II. Construir as dependências, de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na seqüência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos.
- III. Ter as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria-prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, envasilhamento e depósitos de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras, das que se destinam à lavagem e esterilização dos latões ou ao preparo de produtos não comestíveis.
- IV. Ser construídos no centro de terreno, afastado dos limites das vias públicas, preferencialmente 5m na frente e dispor de acessos laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte.
- V. Ter pé-direito mínimo preferencialmente de 3,50m nas dependências de trabalho, 3m nas plataformas, laboratórios e lavagem do vasilhame 2,80m nos vestiários e instalações sanitárias.
- VI. Ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos.
- VII. Dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinário preferentemente conjugado.
- VIII. Dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado para a lavagem e esterilização do vasilhame.

Art. 31 Os estabelecimentos destinados ao mel, cera de abelhas e seus derivados deverão:

- I. Dispor de dependências de recebimento;



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

II. Dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

Art. 32 Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas a salga, maceração ou fermentação desse produto, só poderão ser instaladas em lugares afastados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 33 Nenhum estabelecimento de produto de origem animal poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

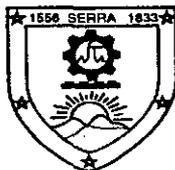
Art. 34 Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a 1 ano, só deverá reiniciar os trabalhos, mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações, equipamentos e aprovação do SIM.

SEÇÃO II
DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 35 Os equipamentos e utensílios deverão atender às seguintes condições:

- I. Todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação deverão ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, sabores e sejam não absorventes, resistentes à corrosão e capazes de resistir às operações de higienização.
- II. As superfícies deverão ser lisas e isentas de imperfeições (fendas, amassaduras, etc.), que possam comprometer a higiene dos alimentos ou ser fonte de contaminação.
- III. Dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro.
- IV. Todos os equipamentos e utensílios deverão ser de material e formato, de modo que assegurem uma completa higienização.
- V. Todos os equipamentos deverão ser utilizados, exclusivamente, para as finalidades às quais se destinam.
- VI. Os recipientes para as matérias não comestíveis e resíduos deverão ter perfeita vedação, de material não absorvente e resistente que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo.
- VII. Os equipamentos e utensílios empregados para matérias não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis.
- VIII. Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) deverão dispor de dispositivo medidor de temperatura em local apropriado e em adequado funcionamento.

Art. 36 Nos estabelecimentos não será permitido apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios.



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

CAPÍTULO VII
DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

SEÇÃO I
DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 37 Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho deverão ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos alimentícios.

Art. 38 Imediatamente após o término da jornada de trabalho ou quantas vezes for necessário, deverão ser rigorosamente limpos o chão, os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação.

Art. 39 Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, será indispensável, para efeito de registro, a apresentação prévia de análises microbiológicas físico-química da água de abastecimento, que deverão se enquadrar nos padrões de portabilidade previstos na legislação do Ministério da Saúde.

§ 1º De acordo com a atividade desenvolvida, o SIM poderá exigir tratamento específico da água, mesmo que esta esteja dentro dos padrões de portabilidade recomendados pelo Ministério da Saúde.

§ 2º As análises da água exigidas no caput deste artigo deverão ser realizadas por empresa habilitada, devidamente licenciada pela Vigilância Sanitária.

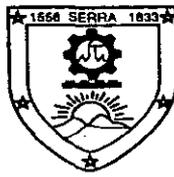
Art. 40 O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 6 meses, por empresa devidamente licenciada pela Vigilância Sanitária. Quando o reservatório tiver capacidade menor ou igual a 10.000L, o produtor poderá realizar a higienização seguindo as recomendações do Ministério da Saúde.

Art. 41 Os equipamentos de conservação dos alimentos deverão atender às condições de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados com regularidade.

Art. 42 Todos os produtos de higienização deverão ser aprovados pela ANVISA, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

Art. 43 Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

Art. 44 Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada, sendo que, aqueles resultantes da elaboração que sejam veículos de contaminação, deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias.



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

Art. 45 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 1 vez por dia.

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

Art. 46 Nos estabelecimentos de leite e derivados será obrigatória rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes do seu retorno aos postos de origem.

Art. 47 Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do SIM, será obrigatória a existência de vários depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

Art. 48 O estabelecimento deverá manter 1 programa eficaz de controle integrado de pragas.

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

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

§ 3º Somente deverão ser empregados praguicidas, se não for possível a utilização eficaz de outras medidas de precaução.

§ 4º A aplicação de praguicida deverá ser efetuada por empresa licenciada pela Vigilância Sanitária.

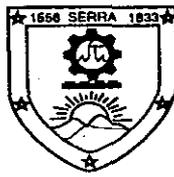
§ 5º Após a aplicação dos praguicidas, os equipamentos e utensílios deverão ser limpos minuciosamente.

SEÇÃO II
DA HIGIENE PESSOAL

Art. 49 Será obrigatório o uso de calçados fechados, roupas claras, limpas e conservadas, sem prejuízo dos acessórios exigidos em atividades específicas, assim como a boa higiene, dos funcionários, proprietários, autoridades fiscalizadoras e visitantes nas dependências do estabelecimento.

Art. 50 Os manipuladores deverão:

- I. Ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros.
- II. Usar cabelos presos e protegidos com touca.



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

- III. Lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados e sempre que se fizer necessário.
- IV. Não fumar nas dependências do estabelecimento.
- V. Evitar cantar, assoviar e praticar todo tipo de conversa paralela e desnecessária enquanto manipulam os alimentos.
- VI. Proteger o rosto ao tossir ou espirrar.
- VII. Não comer e mascar chicletes nas áreas de manipulação dos alimentos.
- VIII. Evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos.

Art. 51 Se houver a opção pelo uso de luvas e máscaras, estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, bem como, deverão ser trocadas sempre que se fizer necessário.

Parágrafo único. O uso das luvas não dispensará o operário da obrigação de lavar as mãos sempre que se fizer necessário.

Art. 52 Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos.

Art. 53 O estabelecimento deverá apresentar anualmente atestado de saúde ocupacional de seus funcionários, a fim de comprovar que os mesmos não sofrem de doenças que incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

Parágrafo único. A inspeção médica será exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividades de manipulação.

Art. 54 Os manipuladores de alimentos não poderão ser veículos de qualquer tipo de contaminação.

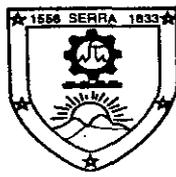
Parágrafo único. Apresentando o funcionário infecções, irritação ou prurido cutâneos, feridas abertas, diarreia ou qualquer outro tipo de enfermidade que, pela sua natureza, seja passível de contaminar os alimentos, deverá o responsável legal pelo estabelecimento tomar as medidas necessárias para afastar o funcionário da atividade de manipulação, até que o mesmo tenha liberação médica.

Art. 55 O responsável tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

Art. 56 A inobservância dos preceitos legais contidos nesta seção importará ao responsável legal cominação das sanções previstas neste regulamento.

Art. 57 Os manipuladores deverão estar capacitados para as atividades desempenhadas, de acordo com as Boas Práticas de Fabricação – BPF, conforme legislações vigentes.





MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

CAPÍTULO VIII
DO PROCESSAMENTO E EMBALAGENS

Art. 58 Todas as operações do processo de produção deverão realizar-se em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação química, física ou microbiológica que resulte em deterioração ou proliferação de microorganismos patogênicos e causadores de putrefação.

Art. 59 As matérias-primas ou ingredientes utilizados na elaboração dos produtos alimentícios deverão estar limpos e em boas condições higiênico-sanitárias.

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

Art. 60 As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, guardados ou transportados deverão estar dentro do prazo de validade.

Art. 61 Os métodos de conservação dos produtos alimentícios deverão ser controlados, de forma a proteger contra a contaminação, deterioração após o processamento e ameaça de risco à saúde pública.

Art. 62 Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos deverá ser armazenado em local com condições de sanidade e limpeza.

Art. 63 As embalagens deverão ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente.

Art. 64 Será proibida a reutilização de embalagens.

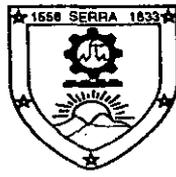
Art. 65 Todos os produtos alimentícios deverão ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.

Art. 66 As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

Art. 67 Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.

CAPÍTULO IX
DO TRANSPORTE DOS PRODUTOS

Art. 68 O transporte de produtos de origem animal deverá ser efetuado em veículos fechados ou cobertos em condições de manter a qualidade dos mesmos, obedecendo as temperaturas estabelecidas por lei.



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

§ 1º Os veículos destinados ao transporte de produtos refrigerados ou congelados deverão dispor de meios que permitam verificar a temperatura e, quando necessário, a umidade que deverá ser mantida dentro dos níveis adequados.

§ 2º Os veículos destinados aos transportes de produtos de origem animal deverão ser inspecionados e autorizados pelo SIM.

CAPÍTULO X
DA IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Art. 69 Os produtos alimentícios deverão 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. 70 A Secretaria Especial de Agricultura, Agroturismo, Aquicultura e Pesca, através do SIM., regulamentará, quando necessário, os padrões de identidade e qualidade dos produtos alimentícios abrangidos por este regulamento através de atos normativos complementares.

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

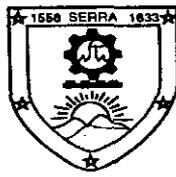
Art. 71 O controle sanitário dos animais deverá seguir orientação do órgão oficial de defesa sanitária animal do Estado.

CAPÍTULO XI
DA ROTULAGEM

SEÇÃO I
DA ROTULAGEM EM GERAL

Art. 72 Além de outras exigências previstas neste regulamento ou em legislação específica, os rótulos deverão obrigatoriamente conter, de forma clara e legível, as seguintes indicações:

- I. Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, com no mínimo 1/3 da maior inscrição do rótulo, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou outros dizeres.
- II. Marca comercial ou nome fantasia do produto.
- III. Razão social ou nome do produtor.
- IV. CNPJ ou CPF, nos casos em que couber.
- V. Categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista neste regulamento.
- VI. Endereço completo do estabelecimento produtor.
- VII. Carimbo oficial da Inspeção Municipal.
- VIII. Data da fabricação, prazo de validade e identificação do lote.



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

- 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 SIM.
- XI. Identificação da origem.
- XII. Conservação do produto.
- XIII. Conteúdo líquido, conforme legislação do órgão competente.

§ 1º No caso de terceirização da produção, deverão 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, deverão 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 SIM, sob número...”.

Art. 73 O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória não poderá ser inferior a 1mm, sendo que as indicações de conteúdo líquido seguirão os padrões metrológicos vigentes.

Art. 74 Somente poderão ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um regulamento técnico específico.

Art. 75 Nenhuma informação contida nos rótulos poderá levar o consumidor a equívocos ou enganos.

Art. 76 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.

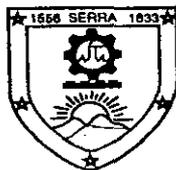
Art. 77 Os rótulos dos produtos coloridos artificialmente deverão conter a expressão “COLORIDO ARTIFICIALMENTE”.

Art. 78 Nenhum rótulo de produto de origem animal poderá conter alegação terapêutica.

Art. 79 No caso de cancelamento de registro ou fechamento do estabelecimento, ficará o estabelecimento responsável obrigado a inutilizar os rótulos existentes em estoque.

Art. 80 A observância das exigências de rotulagem contidas neste regulamento, não desobriga o cumprimento das demais legislações municipais, estaduais e federais de rotulagem.

SEÇÃO II
DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO E SEUS USOS



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

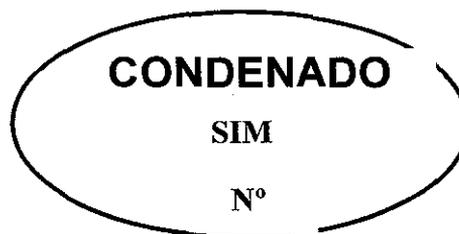
Art. 81 O carimbo oficial da Inspeção Municipal será a garantia que o estabelecimento se encontra devidamente registrado no SIM.

§ 1º Os carimbos de inspeção deverão obedecer exatamente à descrição e aos modelos previstos neste artigo, em cor única preta e fonte arial em letras maiúsculas, quando impressos, gravados ou litografados.

§ 2º Outra cor poderá ser autorizada em casos específicos, a critério do SIM.

§ 3º Os modelos de carimbos de inspeção a serem usados nos rótulos de produtos alimentícios registrados no SIM obedecerão às seguintes especificações:

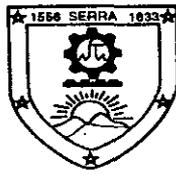
- I. Forma: oval
- II. Dizeres: Para produtos inspecionados e com o registro autorizado: de cima para baixo a palavra “SERRA-ES” e no centro horizontalmente a palavra “INSPECIONADO”, logo em baixo paralelamente o número de registro do estabelecimento e a sigla da inspeção municipal (SIM) Para carcaças ou parte de carcaças condenadas: de baixo para cima, número do estabelecimento, logo acima a sigla “SIM” e isoladamente na parte superior a palavra “CONDENADO”.
- III. Modelos:



IV. Dimensões:

1. Para produtos com carimbo “INSPECIONADO”:
 - a. 8,0 x 4,0 cm: Para carcaça ou quartos bovinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.
 - b. 6,0 x 3,0 cm: Para carcaça de suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente em cada quarto; de cada lado da carcaça de aves; sobre cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue, e caixas, caixotes, engradados e outros que transportam produtos comestíveis inspecionados, inclusive pescado.
 - c. 3,0 x 1,5 cm: Para rótulo de produtos utilizados na alimentação humana, acondicionados em recipientes metálicos, de vidro ou plástico e encapados em produtos envolvidos em papel, de peso até 5 kg.

2. Para produtos com carimbo “CONDENADO”:



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

a. 7,0 x 6,0 cm: Para carcaças ou partes de carcaças condenadas.

§ 4º A juízo do SIM, consideradas as necessidades, outros tipos de carimbos serão pré-estabelecidos a cada caso.

Art. 82 As carcaças, cortes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio, oriundos de estabelecimentos sob controle do SIM, deverão estar identificados por meio de carimbo.

Parágrafo único. As carcaças de aves, pescados e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto, desde que acondicionadas por peças, em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo, juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

CAPÍTULO XII
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

SEÇÃO I
DA INSPEÇÃO “ANTE-MORTEM”

Art. 83 Nos estabelecimentos subordinados à Inspeção Municipal, será permitido o abate de bovinos, eqüinos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, bem como das diferentes aves domésticas e de caça, usadas na alimentação humana, desde que devidamente licenciados.

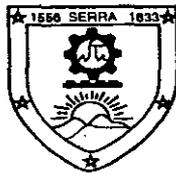
Art. 84 A inspeção “ante-mortem” será controlada mediante “livro de registro de entrada de animais”, que deverá conter páginas numeradas, termos de abertura e encerramento devidamente assinados pelo responsável pelo estabelecimento, do qual constarão:

- I. Data e hora de entrada.
- II. Espécie do animal.
- III. Número de cabeças.
- IV. Estado dos animais.
- V. Certificado de vacinas.
- VI. Nome e endereço do proprietário.
- VII. Observações técnicas.
- VIII. Guia de Trânsito Animal (GTA).

Art. 85 Será vedado o abate de animais sem prévio exame sanitário, que será realizado pelo médico veterinário do SIM, encarregado pela inspeção final.

§ 1º Quando da realização do exame referido no caput deste artigo, a suspeita de enfermidade determinar a rejeição do animal, que deverá constar do “Livro de Registro de Entrada de Animais”, após o que, deverá o mesmo ser retirado imediatamente do estabelecimento.

§ 2º Qualquer animal reconhecido pelo médico veterinário como inadequado para o abate, deverá ser condenado à graxaria ou à incineração.



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

Art. 86 Todo e qualquer abate de animais será precedido de um descanso mínimo previsto no artigo 110 do Decreto Federal nº 30.691/52, jejum e dieta hídrica nos depósitos dos estabelecimentos.

Parágrafo único A critério do médico veterinário responsável pela inspeção municipal, o período de descanso poderá ser ampliado, quando julgar necessário.

Art. 87 Será proibido o abate de:

- I. Animais que não hajam repousado pelo período estabelecido dentro do estabelecimento.
- II. Animais caquéticos ou extremamente magros, devendo proceder como determina o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.
- III. Animais fadigados.
- IV. Fêmeas em estado adiantado de gestação.
- V. Fêmeas com sinal de parto recente.

Art. 88 Para o início do abate de animais, será necessária a prévia autorização do SIM.

Art. 89 Serão condenados os bovinos que no exame “ante-mortem” revelem temperatura retal igual ou superior a 40,5°C e aves igual ou superior a 43°C, bem como os anormais com hipotermia.

SEÇÃO II
DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E MATANÇA NORMAL

Art. 90 Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

Parágrafo único. Deverão ser abatidos com emergência animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusões generalizadas, hemorragia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados que dificultem o abate normal.

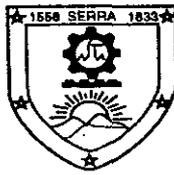
Art. 91 Será proibida a matança de emergência na ausência de funcionário do SIM.

Art. 92 A matança de emergência deverá ser feita em local próprio.

Parágrafo único. Caso sejam utilizadas as instalações destinadas ao abate normal, as mesmas deverão, após o uso, ser limpas e desinfetadas para reutilização.

Art. 93 O processo de abate normal de animais adotado pelo SIM será o de insensibilização, seguida de imediata sangria.

Art. 94 A sangria deverá ser completa, realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros.



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

Art. 95 Nenhuma manipulação poderá ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível.

Art. 96 Será obrigatória a pelagem e raspagem de toda carcaça de suíno pelo prévio escaldamento em água quente, em conformidade com o item 7, “a”, do Capítulo I da Portaria nº 711/1995/SDA/MAPA.

Art. 97 A evisceração deverá ser realizada sob as vistas de funcionários do SIM em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças.

§ 1º Sob pretexto algum poderá ser retardada a evisceração.

§ 2º O SIM. agirá com rigor no caso de carcaças contaminadas por fezes e/ou conteúdo ruminal no momento da evisceração, aplicando as medidas preconizadas no Capítulo “Inspeção post-mortem”.

Art. 98 A cabeça antes de destacada do corpo deverá ser marcada para permitir fácil identificação com a respectiva carcaça, procedendo-se do mesmo modo relativamente às vísceras.

Art. 99 Para a divisão de carcaças bovinas ou suínas deverá ser usada serra metálica própria para o fim.

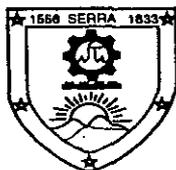
Parágrafo único. Será proibido o uso de machadinha ou qualquer outro tipo de instrumental

SEÇÃO III
DA INSPEÇÃO “POST-MORTEM”

Art. 100 A inspeção “post-mortem” consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos, correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos, quando necessário.

Art. 101 A inspeção “post-mortem” de rotina deverá obedecer à seguinte seriação:

- I. Observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos.
- II. Exame da cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes.
- III. Exame geral da cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes.
- IV. Exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos cavitários, infra-musculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

Art. 102 Sempre que o SIM julgar conveniente, as carcaças de suínos serão reexaminadas por outro funcionário, antes de darem entrada nas câmaras frigoríficas ou serem destinadas ao tendal.

Art. 103 Todos os órgãos, inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.

Art. 104 Toda a carcaça, parte da carcaça ou mesmo órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-la imprópria para o consumo, deverão ser convenientemente assinalados pelo SIM e diretamente conduzidos ao “Departamento de Inspeção Final”, onde serão julgados após exame completo.

§ 1º Tais carcaças ou partes de carcaças não poderão ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa do SIM.

§ 2º Todo material condenado ficará sob custódia do SIM., no “Departamento de Sequestro”, quando não possa ser inutilizado no próprio dia de matança.

Art. 105 As carcaças julgadas em condições de consumo serão assinaladas com os carimbos previstos neste regulamento, por funcionário do SIM.

Art. 106 Em hipótese alguma será permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões, antes do exame pelo SIM.

Art. 107 Depois de aberta a carcaça ao meio, deverão ser examinados o externo, as costelas, as vértebras e a medula espinhal.

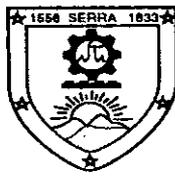
Art. 108 Para se determinar a destinação de carcaças, dos órgãos e das vísceras, serão observados os critérios estabelecidos pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal –RIISPOA.

Art. 109 Entende-se por aproveitamento condicional, os produtos submetidos a uma das seguintes operações de beneficiamento:

- I. Esterilização ou fusão pelo calor.
- II. Tratamento pelo frio.
- III. Salgamento.
- IV. Rebeneficiamento.

Art. 110 As carcaças ou partes das carcaças deverão ser penduradas nas câmaras, com espaço suficiente entre cada peça e entre elas e paredes.

Art. 111 Todas as instalações que manipulem matéria-prima por qualquer forma, deverão ser providas por recipientes para recolhimento de restos ou recortes que venham a cair no piso, material esse que será condenado e destinado à preparação de produtos não comestíveis.



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

Art. 112 Sempre que necessário, o SIM. determinará a desinfecção de salas e equipamentos, bem como determinará os cuidados a serem dispensados aos operários que tenham manipulado animais atingidos por doenças infecciosas transmissíveis ao homem.

Art. 113 Os casos não previstos neste regulamento serão observados pelo médico veterinário responsável pelo SIM, ou ainda, pelo preposto e imediatamente encaminhados ao SIM.

SEÇÃO IV
DA GRAXARIA

Art. 114 Graxaria é a seção destinada ao aproveitamento de matérias primas gordurosas e de subprodutos não comestíveis.

Parágrafo único. A Graxaria compreende:

- I. Seção de produtos gordurosos comestíveis.
- II. Seção de produtos gordurosos não comestíveis.
- III. Seção de subprodutos não comestíveis.

Art. 115 As dependências e equipamentos destinados a produtos gordurosos comestíveis são privativos para esses produtos, sendo proibida sua utilização para manipulação de produtos ou subprodutos não comestíveis.

Art. 116 Ficarão em poder do SIM. plantas e diagramas com a descrição e percurso dos condutos, torneiras, válvulas, uniões e outros detalhes referentes à instalação.

§ 1º Todos os encanamentos, torneiras, válvulas e recipientes que servem à condução e depósito de gorduras comestíveis deverão ser pintados em branco e os reservados a gorduras não comestíveis, em azul.

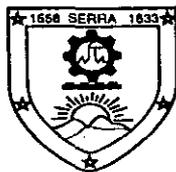
§ 2º Nenhuma modificação nessas instalações poderá ser feita sem prévia autorização do SIM.

Art. 117 Entende-se por produtos gordurosos, os que resultam do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos.

§ 1º Os produtos gordurosos, segundo a espécie animal de que procedem, se distinguem em produtos gordurosos de bovino, de ovino, de caprino, de suíno, de aves, ovos e de pescado.

§ 2º Os produtos gordurosos segundo o emprego a que se destinem e suas características compreendem:

- I. Comestíveis.
- II. Não comestíveis.



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

Art. 118 Os produtos gordurosos comestíveis são genericamente denominados “gorduras”, com exceção da “banha” e da “manteiga”.

Art. 119 Quando os produtos gordurosos apresentarem estado líquido, serão denominados “óleos”.

Art. 120 Entende-se por “produtos gordurosos não comestíveis”, todos aqueles obtidos pela fusão de partes e tecidos não empregados na alimentação humana, bem como de carcaças, partes de carcaça, órgãos e vísceras, que forem rejeitados pelo SIM.

Parágrafo único. São também considerados produtos gordurosos não comestíveis, os obtidos em estabelecimento que não dispõem de instalações e equipamentos para elaboração de gorduras comestíveis.

Art. 121 Os produtos não comestíveis são genericamente denominados “sebo”, seguindo-se a especificação da espécie animal de que procedem, exceto, quando procedente de suínos, que são designados “graxa branca”.

Art. 122 Entende-se por “subproduto não comestível”, todo e qualquer resíduo devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações deste regulamento.

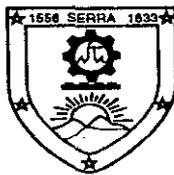
Parágrafo único. Fica permitida a utilização das denominações de fantasia, mediante declaração nos rótulos dos componentes do produto, qualitativa e quantitativamente.

Art. 123 Entende-se por “alimento para animais”, todo e qualquer subproduto usado na alimentação de animais, tais como:

- I. Farinha de carne.
- II. Farinha de sangue.
- III. Sangue em pó.
- IV. Farinha de ossos crus.
- V. Farinha de ossos autoclavados.
- VI. Farinha de ossos degelatinizados.
- VII. Farinha de fígado.
- VIII. Farinha de pulmão.
- IX. Farinha de carne e ossos.
- X. Rações preparadas.

Art. 124 Entende-se por “farinha de carne”, o subproduto obtido pelo cozimento em digestores a seco de restos de carne de todas as seções, de recortes e aparas diversas que não se prestem a outro aproveitamento, bem como de carcaças, partes de carcaças e órgãos rejeitados pelo SIM, a seguir desengordurados por prensagem ou centrifugação e finalmente triturados.

§ 1º O subproduto de que trata este artigo deverá conter no mínimo 65% de proteína, no máximo 10% de umidade e no máximo 10% de gordura.



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

§ 2º Será proibida a mistura de pêlos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal à matéria prima destinada ao preparo de farinha de carne.

Art. 125 Entende-se por “farinha de sangue”, o subproduto industrial obtido pelo cozimento a seco do sangue dos animais de açougue, submetido ou não a uma prévia prensagem ou centrifugação e posteriormente triturado.

Parágrafo único. A farinha de sangue deverá conter no mínimo 80% de proteína e no máximo 8% de umidade.

Art. 126 Entende-se por “sangue em pó”, o subproduto industrial obtido pela desidratação do sangue por processos especiais.

§ 1º Permite-se quando necessário, a adição de anticoagulantes, mediante aprovação prévia pelo SIM.

§ 2º O subproduto referido no presente artigo deverá conter no mínimo 85% de proteína e no máximo 8% de umidade.

Art. 127 Entende-se por “farinha de ossos crus” o subproduto seco e triturado, resultante do cozimento em água em tanques abertos, de ossos inteiros após a remoção de gordura e do excesso de outros tecidos.

Parágrafo único. A “farinha de ossos crus”, deverá conter no mínimo 20% de proteína e 40% de fosfatos.

Art. 128 Entende-se por “farinha de ossos autoclavados”, o subproduto obtido pelo cozimento de ossos em vapor sob pressão, seco e triturado.

Parágrafo único. O subproduto de que trata este artigo deverá conter no máximo 25% de proteína e no mínimo 55% de cinzas.

Art. 129 Entende-se por “farinha de ossos degelatinizados”, o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento de ossos, após a remoção de gordura e outros tecidos, em vapor sob pressão, resultante do processamento para obtenção de cola ou gelatina.

Parágrafo único. A farinha de ossos degelatinizados deverá conter no máximo 10% de proteína e 5% de gordura e no mínimo 65% de fosfato de cálcio.

Art. 130 Entende-se por “farinha de fígado”, o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de fígado, rins, pulmões, baços e corações, previamente desengordurados.

Parágrafo único. O subproduto de que trata este artigo deverá conter no mínimo 65% de proteína e no máximo 10% de umidade.



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

Art. 131 Entende-se por “farinha de pulmão”, o subproduto seco triturado e obtido pelo cozimento a seco de pulmões.

Parágrafo único. O subproduto de que trata este artigo deverá conter no mínimo 65% de proteína e no máximo 10% de umidade e 10% de gordura.

Art. 132 Entende-se por “farinha de carne e ossos”, o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de recortes em geral, aparas, resíduos e limpeza decorrentes das operações nas diversas seções, ligamentos, mucosas, fetos e placentas, orelhas e pontas de caudas, órgãos não comestíveis ou órgãos em carnes rejeitados pelo SIM, além de ossos diversos.

§ 1º A farinha de carne de ossos deverá conter no mínimo 40% de proteína e no máximo 10% de umidade, no máximo 10% de gordura.

§ 2º Será proibida a mistura de pêlos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal à matéria-prima destinada ao preparo de farinha de carne e ossos.

Art. 133 Considera-se “ração preparada”, toda e qualquer mistura em proporções adequadas de produtos diversos destinados à alimentação de animais, que tenha também em sua composição subprodutos designados neste regulamento como “alimento para animais”.

Parágrafo único. A juízo do SIM, poderá ser permitido o aproveitamento de outras matérias primas (vísceras, cerdas, penas, conteúdo do estômago) na elaboração de subprodutos destinados a rações preparadas.

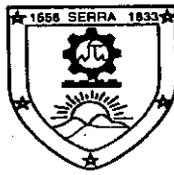
Art. 134 Quando a composição do “alimento para animais” não se enquadrar nas especificações ou fórmulas aprovadas, será permitida sua correção pela mistura com outras partidas e após homogeneização perfeita.

Art. 135 As embalagens dos produtos destinados à alimentação animal, que contenham fontes de proteínas de uso proibido na alimentação de ruminantes, deverão conter em destaque a seguinte expressão: “uso proibido na alimentação de ruminantes”.

Art. 136 Entende-se por “adubo”, todo e qualquer subproduto que se preste como fertilizante, depois de cozido, seco e triturado.

Parágrafo único. Esses subprodutos deverão ser sempre submetidos a uma temperatura mínima de 115 a 125 °C, pelo menos por uma hora, quando elaborados por aquecimento a vapor e a uma temperatura mínima de 105°C, pelo menos por quatro horas, quando pelo tratamento a seco.

Art. 137 Entende-se por “adubo de sangue com superfosfato”, o subproduto resultante do aproveitamento de sangue, integral ou não, por adição de superfosfato em quantidade conveniente.



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

Parágrafo único. Este subproduto deverá ter declarado no rótulo sua composição qualitativa e quantitativa.

Art. 138 Entende-se por "cinzas de ossos", o subproduto resultante da queima de ossos em recipiente aberto, devidamente triturado, contendo no mínimo, 15% de fósforo.

Art. 139 Será permitido o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transportes, desde que o estabelecimento disponha de instalações adequadas para esse aproveitamento.

Parágrafo único. Em tal caso, o conteúdo do aparelho digestivo dos animais abatidos deverá receber o mesmo tratamento.

Art. 140 Entende-se por "tancage", o resíduo do cozimento de matérias-primas em autoclaves sob pressão, seco e triturado.

Art. 141 Entende-se por "crackling", o resíduo da matéria-prima trabalhada em digestores a seco, antes de sua passagem pelo moinho.

Art. 142 Entende-se por "água residual de cozimento", a parte líquida obtida pelo tratamento de matérias primas em autoclaves sob pressão.

§ 1º Será permitido seu aproveitamento depois de escoimado da gordura, evaporado e concentrado, seco ou não, como matéria-prima a ser incorporada a alimentos para animais ou para fins industriais.

§ 2º Esse produto, quando seco, deverá conter no máximo 3% de gordura, no máximo 10% de umidade e no mínimo 75% de proteínas.

Art. 143 Será permitida a adição de conservadores à bile, depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse de concentrá-la.

§ 1º Entende-se por "bile concentrada", o subproduto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

§ 2º A bile concentrada deverá conter no máximo 25% de umidade e no mínimo 40% de ácidos biliares totais.

Art. 144 Entende-se por "óleo de mocotó", o subproduto extraído das extremidades ósseas dos membros de bovinos depois de retirados os cascos, após o cozimento em tanques abertos ou em autoclaves sob pressão, separado por decantação e posteriormente filtrado ou centrifugado em condições adequadas.

Parágrafo único. O óleo de mocotó deverá satisfazer às seguintes características:

- I. Cor amarela claro ou amarela âmbar.



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

- II. Menos de 1% entre impurezas e umidades.
- III. Acidez em s.n. % de 5 ml (cinco mililitros), no máximo.
- IV. Ausência de ranço.
- V. Ligeira turvação.
- VI. Não conter substâncias estranhas, outros óleos animais ou vegetais.

Art. 145 As cerdas, crinas e pêlos serão lavados em água corrente, submetidos a tratamento em água quente e a seguir devidamente secos.

Art. 146 Entende-se por “chifre”, a camada córnea dos chifres dos bovinos.

§ 1º Os chifres deverão ser deslocados de sua base de inserção, depois de previamente mergulhados em água quente pelo tempo necessário (em média 30 minutos, a 70°C), para melhor facilidade de sua retirada.

§ 2º Os chifres deverão ser mantidos em depósitos não muito quentes, secos e bem ventilados.

§ 3º- A base de inserção da camada córnea será designada “sabugo de chifre”.

§ 4º Os sabugos de chifres constituem matéria-prima para fabricação de cola e de outros produtos.

Art. 147 Entende-se por “casco”, a camada córnea que recobre a extremidade dos membros.

Parágrafo único. Os chifres e cascos, depois de dessecados pelo calor e triturados, constituem a “farinha de chifres” ou a “farinha de cascos” ou ainda a “farinha de chifres e de cascos”, quando misturados.

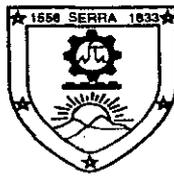
Art. 148 Os “tendões” e “vergas” tão prontamente quando possível, deverão ser submetidos ao congelamento, dessecados ou convenientemente tratados por água de cal ou ainda por processo aprovado.

SEÇÃO V
DAS CONSERVAS

Art. 149 Será proibido o emprego de anti-sépticos, corantes, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas a menos que constem deste regulamento.

Art. 150 Só poderão ser adicionados aos produtos cárneos, sal (cloreto de sódio), açúcar (sacarose), dextrose (açúcar de milho), vinagre de vinho, condimentos puros de origem vegetal, nitrato e nitrito de sódio, nitrato de potássio (salitre) e nitrito de potássio.

Parágrafo único. Será tolerada nos produtos prontos a presença de nitritos na proporção máxima de 200 partes por milhão e de nitratos até 1 parte por mil, separadamente.



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

Art. 151 Será permitido o emprego de substâncias farináceas alimentícias com as restrições previstas neste regulamento.

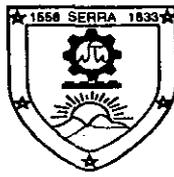
Art. 152 Entende-se por “condimento”, substâncias aromáticas, rápidas, com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar as conservas.

Parágrafo único. São condimentos que podem ser utilizados:

- I. Aipo (*Celeri graveolens* e *Apium graveolens*).
- II. Alho (*Allium sativum*).
- III. Aneto (*Anethum graveolens*).
- IV. Aniz (*Pimpinella anizum*).
- V. Baunilha (*Vanilla planifolia Andrews*).
- VI. Canela (*Cinamonum ceylanicum Breyre*).
- VII. Cardamomo (*Ellecteria cardomonum*).
- VIII. Cebola (*Allum Cepa*).
- IX. Cravo (*Caryophyllus maticus L*).
- X. Cominho (*Cuminum cyminum , L.*).
- XI. Coentro (*Coriandrum savitum , L.*).
- XII. Gengibre (*Zinziber officionalis Roscoe*).
- XIII. Louro (*Laurus nobilis , L.*).
- XIV. Macis (O envoltório da noz moscada).
- XV. Maiorana (*Majorana hortensis*).
- XVI. Mangerona (*Origanum majorana , L.*).
- XVII. Menta (*Menta viridis , Menta rotundifolia* e *Menta piperita*);
- XVIII. Mostarda (*Brassiva nigra , Koen , Bassiva junca , Hooker* e *Sinapis*);
- XIX. Noz moscada (*Myristica fragans Mant*);
- XX. Pimentas:
 1. preta (*Piper nigrum , L*);
 2. branca (é o mesmo fruto, porém descortinado);
 3. vermelha ou p. de caiana (*Capsicum baccatum , L*);
 4. malagueta (*Capsicum pendulum Velloso*).
- XXI. Pimento (*Pimenta officionalis Lindi*, sinon, allspice pimenta de jamaica , pimenta inglesa ou condimento de quatro espécies).
- XXII. Pimentão (Páprica) - (*Capsicum annum , L*).
- XXIII. Salva (Sálvia) - (*Salvia officionallis, L*).
- XXIV. Tomilho (*Thymes vulgaris , L*).

Art. 153 Entende-se por “corantes”, as substâncias que proporcionam um melhor e mais sugestivo aspecto às conservas, ao mesmo tempo em que se preste a uniformidade de sua colaboração.

§ 1º São corantes permitidos os de origem vegetal, como o açafrão (*Crocus sativus L.*), a curcuma (*Curcuma longa L.* e *Curcuma tinctoria*), a cenoura (*Daucus carota L*) e o urucum (*Bixa orellana*).



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

§ 2º Será proibido o emprego de qualquer corante derivado da hulha em qualquer produto de origem animal, mesmo para colorir externamente produtos cárneos.

Art. 154 O emprego de corantes e condimentos não especificados neste regulamento dependerá de prévia autorização do SIM, bem como o emprego de misturas ou de produtos prontos, contendo condimentos ou corantes.

Art. 155 Será permitido o emprego de produtos que realcem o sabor das conservas, desde que aprovados e mediante declaração nos rótulos.

Art. 156 O emprego dos nitratos de sódio ou de potássio ou de qualquer combinação entre eles só poderá ser feito em quantidades tais, que no produto pronto para consumo o teor em nitrito não ultrapasse duzentas partes por milhão.

Art. 157 Os nitritos de sódio ou de potássio só poderão ser empregados isoladamente ou combinadamente, nas seguintes proporções máximas:

- I. 240g para cada 100L de salmoura;
- II. 60g para 100kg de carne na cura a seco, de mistura como o sal (cloreto de sódio);
- III. 15g para cada 100kg de carne picada ou triturada, de mistura com sal (cloreto de sódio).

§ 1º Os estoques de nitritos, bem como os de misturas prontas que as contenham ficarão sob guarda e responsabilidade da administração do estabelecimento.

§ 2º O SIM. fará verificar, sempre que julgar necessário, o teor do nitrito em produtos ou misturas prontas, bem como nas produzidas no próprio estabelecimento.

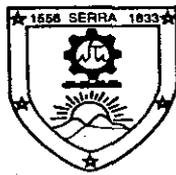
§ 3º Será permitido o emprego de produtos ou misturas prontas para cura, desde que aprovadas pelo SIM.

Art. 158 O sal (cloreto de sódio) empregado no preparo de produtos cárneos comestíveis deverá se enquadrar nas especificações previstas neste regulamento.

Art. 159 Não será permitido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. Será permitida, todavia, a recuperação de salmouras por fervura e filtração, para subsequente aproveitamento, a juízo do SIM.

Art. 160 No preparo de embutidos não submetidos a cozimento, será permitida a adição de água ou gelo na proporção máxima de 3%, calculados sobre o total dos componentes e com finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da massa.



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

Art. 161 Entende-se por “embutido”, todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis curados ou não, condimentado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou outra membrana animal.

Parágrafo único. Será permitido o emprego de película artificial no preparo de embutidos, desde que aprovado pelo SIM.

Art. 162 As tripas e membranas animais empregadas como envoltório deverão estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

Art. 163 Os embutidos não poderão conter mais de 5% de amido ou fécula, adicionados para dar maior liga à massa.

Art. 164 Segundo o tipo de embutidos e suas peculiaridades, poderão entrar em sua composição tendões e cartilagens.

Art. 165 Entende-se por “morcela”, o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.

Art. 166 O SIM. só permitirá o preparo de embutidos de sangue quando a matéria-prima for colhida isoladamente de cada animal e em recipiente separado, rejeitando o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

Parágrafo único. Será proibido desfibrar o sangue à mão, quando destinado à alimentação humana.

Art. 167 Será permitido o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.

Art. 168 Os embutidos preparados em óleo deverão ser cozidos em temperatura não inferior a 72°C (setenta e dois graus centígrados), no mínimo por 30 minutos.

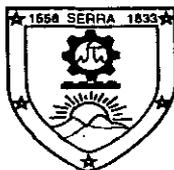
Art. 169 Será permitido dar um banho de parafina purificada e isenta de odores na membrana que envolve os embutidos.

§ 1º Será permitido, ainda, o emprego de cera ou de misturas, desde que não prejudiquem o produto, a juízo do SIM.

§ 2º O emprego de vernizes na produção de embutidos dependerá de aprovação prévia do SIM.

Art. 170 Os embutidos serão considerados fraudados quando:

- I. Forem empregadas carnes e matérias primas de qualidade e/ou em proporção diferente da fórmula aprovada.
- II. Forem empregados conservadores e corantes não permitidos neste regulamento.



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

- III. Houver adição de água ou de gelo, com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto e em proporção superior à permitida neste regulamento.
- IV. Forem adicionados tecidos inferiores.

Art. 171 Os embutidos serão considerados alterados e impróprios para o consumo quando:

- I. A superfície estiver úmida, pegajosa ou exudando líquido.
- II. Verificadas partes ou áreas flácidas ou consistência anormal.
- III. Houver indícios de fermentação pútrida.
- IV. A massa apresentar manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade.
- V. A gordura estiver rançosa.
- VI. O envoltório estiver perfurado por parasitas que atingirem também a massa.
- VII. O odor e o sabor apresentarem-se anormais.
- VIII. Forem constatados germes patogênicos.
- IX. Manipulados em más condições de higiene.

Art. 172 Entende-se por “salgados”, os produtos preparados com carne ou órgãos comestíveis tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos, nitritos e condimentos, como agentes de conservação e caracterização organolépticas.

Art. 173 Entende-se por “defumados”, os produtos que após o processo e cura são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característico, além de maior prazo de vida comercial, por desidratação parcial.

§ 1º Será permitida a defumação a quente ou a frio.

§ 2º A defumação deverá ser feita em estufas construídas para esta finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 174 Entende-se por “bacon” e por “barriga defumada”, o corte da parte torácico abdominal do porco que inicia nos extremos até o púbis, com ou sem costelas, com músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.

Parágrafo único. O “bacon” e a “barriga defumada” poderão ser preparados em fatias, acondicionados em papel impermeável.

Art. 175 Entende-se por “charque”, sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

§ 1º Quando a carne empregada não for de bovino, depois de designação “charque” deverá se esclarecer a espécie de procedência.

§ 2º Será permitido na elaboração do charque a pulverização do sal com soluções contendo substâncias aprovadas pelo SIM, que se destinem a evitar alterações de origem microbiana segundo técnica e proporções indicadas.



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

Art. 176 O charque não deverá conter mais de 45% de umidade na porção muscular, nem mais de 15% de resíduo mineral fixo total, tolerando-se até 5% de variação.

Parágrafo único. O charque deverá ser considerado alterado quando:

- I. O odor e o sabor estiverem desagradáveis e anormais.
- II. A gordura estiver rançosa.
- III. Estiver amolecido, úmido e pegajoso.
- IV. Apresentar áreas de coloração anormal.
- V. Estiver “seboso”.
- VI. Apresentar larvas ou parasitas.
- VII. Verificado outras anormalidades pelo SIM.

CAPÍTULO XIII
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS

SEÇÃO I
DO LEITE EM NATUREZA

Art. 177 Denomina-se leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. O leite de outros animais deverá denominar-se segundo a espécie de que proceda.

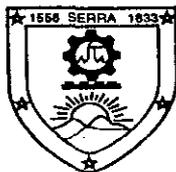
Art. 178 O controle sanitário do rebanho será obrigatório, abrangendo as seguintes ações:

- I. Vacinação contra brucelose, em todas as fêmeas bovinas na faixa etária de 3 a 8 meses.
- II. Exame de brucelose com periodicidade semestral em todo rebanho com eliminação dos reagentes positivos.
- III. Exame semestral de tuberculose para todos os animais do rebanho bovino.
- IV. Vacinação contra febre aftosa conforme calendário oficial.
- V. Controle de mastite, incluindo o uso diário e individual de recipiente adequado, de fundo escuro para coleta e exame dos primeiros jatos de leite de cada teta e execução mensal do CMT (California Mastitis Test).
- VI. Manutenção dos animais livres de parasitas e outras manifestações patológicas que comprometam a saúde do rebanho ou a qualidade do leite.

Art. 179 Os estabelecimentos produtores deverão manter o controle de qualidade do produto a ser comercializado, cabendo ao responsável técnico a coleta, acondicionamento e encaminhamento das amostras ao laboratório.

§ 1º As provas de acidez e fosfatase deverão ser realizadas rotineiramente.

§ 2º O SIM. realizará, a seu critério, coleta de amostras e as análises que julgar necessárias.



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

Art. 180 Será proibido o aproveitamento do leite de retenção e do colostro para fins de alimentação humana.

Art. 181 Será vedada a mistura de leite de espécies diferentes.

Art. 182 Será obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e o seu aproveitamento.

Parágrafo único. Esta obrigatoriedade se estenderá ao trato dos animais à ordenha, ao vasilhame e ao transporte.

Art. 183 Só se permitirá o aproveitamento do leite, quando as fêmeas:

- I. Se apresentarem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição.
- II. Não estejam no período final de gestação, nem em fase de colostrado.
- III. Não apresentem reação positiva às provas biológicas do diagnóstico da brucelose, obedecidos os dispositivos da legislação em vigor.

§ 1º Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios.

§ 2º As fêmeas em tais condições deverão ser afastadas do rebanho em caráter definitivo ou provisório.

§ 3º Será interdita a propriedade rural para efeito de aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verificar qualquer surto de zoonoses.

§ 4º Durante a interdição da propriedade, o leite poderá ser empregado na alimentação de animais depois de submetido à fervura.

§ 5º A suspensão da interdição só poderá ser determinada após a constatação do restabelecimento completo dos animais.

Art. 184 Será obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que:

- I. Apresentarem estado de magreza extrema ou caquéticas.
- II. Sejam suspeitas ou portadoras de doenças infecto-contagiosas.
- III. Se apresentarem febris com mamites, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária do SIM.

Parágrafo único. Os animais submetidos a tratamento com antibióticos ou químico-terápicos, ficarão afastados da produção por período a ser estipulado pelo técnico responsável, de forma a assegurar a ausência da droga no leite. Procedimento idêntico deverá ser observado quando da utilização de vermífugos e carrapaticidas de uso sistêmico.



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

Art. 185 Será proibido ministrar alimentos que possam prejudicar os animais lactantes ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição substâncias estimulantes de qualquer natureza, capaz de provocarem aumento da secreção láctea.

Art. 186 A ordenha poderá ser manual ou mecânica, obedecendo as normas de higiene, devendo ser efetuada de forma total e ininterrupta com esgotamento total dos tetos, observando-se as seguintes condições:

- I. Locais limpos e secos dentro das instalações ou em locais contíguos.
- II. Animais limpos descansados, com úberes e tetas desinfetados.
- III. Ordenhador aseado, com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, nos termos da legislação vigente.
- IV. A rejeição dos primeiros jatos de leite deverá ser passada para outro vasilhame, previamente higienizado, através de tela milimétrica, convenientemente limpa momentos antes do uso.

Art. 187 Todo vasilhame empregado no acondicionamento do leite, na ordenha ou para manutenção em depósito, deverá atender ao seguinte:

- I. Ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado ou plástico aprovado, de perfeito acabamento e sem falhas, com formato que facilite sua lavagem e esterilização.
- II. Estar convenientemente limpo no momento da ordenha, sendo devidamente lavado e higienizado após a utilização.
- III. Possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminações.
- IV. Ser destinado exclusivamente ao transporte e depósito de leite.
- V. Trazer identificação de procedência.

§ 1º Em se tratando da mistura de leite proveniente de diversos criadores será obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produto, para fins de análise individual.

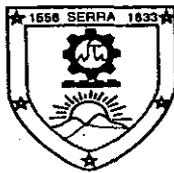
§ 2º Será proibido medir ou transvasar o leite em ambiente que o exponha à contaminação.

Art. 188 No transporte de leite das propriedades rurais aos locais de beneficiamento, deverá ser observada a Instrução Normativa nº 62/2011, do Ministério da Agricultura ou outra que venha substituí-la.

Art. 189 O leite da vaca, cabra, ovelha e outras espécies só poderá ser enviado ao estabelecimento para comercialização após a pasteurização.

Art. 190 O leite somente poderá ser retido na propriedade, quando pasteurizado e refrigerado.

Art. 191 Só se permitirá a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura (termógrafos de calor e de frio), termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação. Para o



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

sistema de pasteurização rápida, esta aparelhagem deverá, ainda, incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

Art. 192 Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento, até o acondicionamento final, compreendendo uma ou mais das seguintes operações:

- I. Filtração.
- II. Pré-aquecimento.
- III. Pasteurização.
- IV. Refrigeração.
- V. Congelamento apenas para o leite de cabra.
- VI. Acondicionamento.
- VII. Outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Art. 193 Será proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 194 O leite deverá ser analisado na sua chegada, devendo apresentar acidez entre 15° a 18° Dornic, o que equivalerá ao teste álcool e alizarol negativo. Em caso positivo, o leite deverá ter outro fim que não sejam a pasteurização e o envase, de acordo com a Instrução Normativa nº 62/2011, do Ministério da Agricultura ou outra que venha substituí-la.

Art. 195 Entende-se por filtração, a retirada das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem por tela milimétrica ou ainda tecido filtrante próprio.

§ 1º Todo leite destinado ao consumo deverá ser filtrado antes de qualquer operação de beneficiamento.

§ 2º O filtro deverá ser de fácil desmontagem, para uma completa higienização.

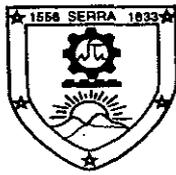
Art. 196 Entende-se por “envazamento”, a operação pelo qual o leite é envasado higienicamente, de modo a evitar contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

Art. 197 O material para a embalagem do produto final deverá ser armazenado e utilizado em condições satisfatórias, não podendo, em hipótese alguma, interferir com as características do produto, devendo, ainda, ser inviolável e garantir total integridade e conservação.

Art. 198 O acondicionamento deverá ser efetuado de forma a impedir a contaminação do produto.

Art. 199 Para os dizeres nas embalagens e na rotulagem deverá ser observada a legislação específica.

Art. 200 O transporte do leite envasado deverá ser feito em condições higiênicas, que mantenham o leite à temperatura de estocagem.



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

Art. 201 A armazenagem deverá ser feita sob condições que evitem contaminação ou desenvolvimento de microrganismos e que proteja de deteriorização o produto alimentar ou seu invólucro.

Parágrafo único. A temperatura de armazenagem deverá ser de 4°C até sua expedição e atingir o estabelecimento comercial em temperatura não superior a 7°C.

Art. 202 A comercialização do leite deverá ser feita no prazo de 24 horas após sua pasteurização.

Art. 203 Considera-se leite normal o produto que apresente:

I. Características normais:

1. teor de gordura mínima de 3%;
2. acidez em graus Dornic entre 15D e 18D;
3. extrato seco total mínimo de 11,5%;
4. densidade a 15°C entre 1028 e 1033;
5. índice crioscópico: mínimo - 0,55°C.

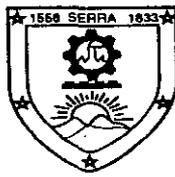
III. Considera-se leite impróprio para o consumo, aquele que:

1. revele acidez inferior a 15°D e superior a 18°D;
2. contenha colostro ou elementos figurados em excesso;
3. o número total de germes for superior a 150.000 UFC/ml na indústria após pasteurização;
4. o número de germes termófilos e psicotróficos for superior a 10% ao número de mesófilos;
5. apresente elemento estranho à sua composição normal;
6. revele presença de nitratos e nitritos;
7. revele quaisquer alterações que o torne impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;
8. apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.

Art. 204 O leite pasteurizado para ser exposto ao consumo deverá apresentar:

I. Análise Físico-Química:

1. crioscópica: - 0,54 a - 0,56;
2. densidade: 1.028 a 1.033 g/lit;
3. acidez: 15°D a 18° D;
4. gordura: 3,0%;
5. enzima fosfatase: negativa;
6. peroxidase: positiva.



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

II. Análise Biológica:

1. contagem global de mesófilas: máxima 150.000 UFC/ml;
2. coliformes totais: tolerância de até 5 UFC/ml;
3. coliformes fecais ausentes;
4. bactérias patogênicas: ausentes.

Art. 205 Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado, o leite que:

- I. Sofrer adição de água ou leite de qualquer outra espécie animal.
- II. Tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, inclusive a gordura.
- III. Sofrer adição de substâncias conservadoras ou qualquer outro elemento estranho à sua composição.
- IV. Estiver cru e for vendido como pasteurizado.
- V. For exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.

Art. 206 Só poderá ser inutilizado o leite considerado impróprio para consumo ou fraudado, que a juízo da autoridade sanitária do SIM não possa ter aproveitamento condicional.

Parágrafo único. Considera-se aproveitamento condicional para:

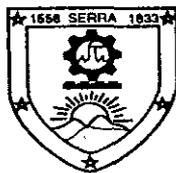
- I. Alimentação animal.
- II. Fabricação de creme para manteiga.

Art. 207 Só poderá ser beneficiado o leite considerado normal, proibindo-se beneficiamento do leite que:

- I. Provenha de propriedades interditas.
- II. Revele presença de germes patogênicos.
- III. Esteja adulterado ou fraudado, revele presença de colostro ou leite de retenção.
- IV. Apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 15°D ou superior a 18°D.
- V. Revele na prova de redutase, contaminação excessiva, com descoramento em tempo inferior a 2 horas e meia.
- VI. Não coagule pela prova do álcool e do alizarol.

Art. 208 Para determinação do padrão bacteriológico e das enzimas do leite serão realizadas as seguintes análises:

- I. Redutase.
- II. Fosfatase.
- III. Peroxidase.
- IV. Contagem microbiana.
- V. Teste de presença de coliformes.



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

Art. 209 Para o leite pasteurizado, a prova de fosfatase deverá ser negativa e a de peroxidase positiva.

Art. 210 Considera-se leite impróprio para o consumo “in natura”, o que não satisfaça as exigências previstas para sua produção e, ainda que:

- I. Apresente acidez inferior a 14°D e superior a 18°D.
- II. Contenha colostro ou elementos figurados em excesso.
- III. O número total de germes for superior a 500.000 ufc/ml antes e 400.000 ufc/ml depois de pasteurizado.
- IV. Apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais.
- V. Apresente quaisquer alterações que o torne impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza.
- VI. Apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.

CAPÍTULO XIV
DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 211 Os produtos de origem animal deverão ser reinspecionados tantas vezes quanto necessárias, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

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

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

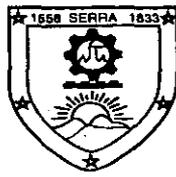
Art. 212 Nenhum produto de origem animal poderá ter entrada em estabelecimento regulado pelo SIM, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.

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

Art. 213 Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deverá ser condenada a que apresentar qualquer alteração que, a juízo da autoridade sanitária do SIM, faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

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

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



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

Art. 214 Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos regulados pelo SIM, bem como nos demais locais, a reinspeção deverá especialmente visar:

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

CAPÍTULO XV
DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 215 O SIM. coletará amostras de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios para exames laboratoriais físico-químicos e microbiológicos, sempre que julgar necessário.

Art. 216 As análises verificarão os produtos, água de abastecimento e ingredientes quanto a:

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

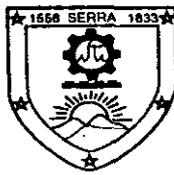
§ 1º A amostra deverá ser coletada, obedecendo às normas técnicas de coleta, acondicionada em embalagem apropriada, lacrada e identificada.

§ 2º A amostra deverá ser colhida na presença do responsável.

§ 3º Não será colhida amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas. Nesses casos, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependerão das análises e de laudos laboratoriais.

§ 4º Não caberá análise dos produtos que apresente alterações organolépticas ou cuja identidade, composição, integridade ou conservação não satisfaça às recomendações das legislações vigentes.

§ 5º Os produtos constatados em situações descritas no §4º deverão ser sumariamente condenados ao descarte pelo SIM, cujo ônus correrá às expensas do detentor.



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

§ 6º A autenticidade das amostras deverá ser garantida pela autoridade fiscalizadora competente que estiver procedendo à colheita.

Art. 217 Para realização das análises fiscais, será colhida amostra em triplicata da matéria-prima, insumo ou produto a ser analisado, assegurando sua inviolabilidade e conservação, sendo a prova enviada ao laboratório, uma contraprova mantida sob a guarda do SIM e a outra contraprova sob a guarda do estabelecimento.

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

§ 2º Poderá ser dispensada a colheita em triplicata quando se tratar de análises fiscais que, a critério do SIM, possam ser realizadas durante os procedimentos de verificação oficial.

Art. 218 O número de amostras colhidas para análise microbiológica fiscal será conforme a amostragem prevista no regulamento técnico do produto ou em legislação específica, não cabendo contraprova.

Art. 219 Sem embargos de outras ações pertinentes, na ocorrência de resultado não conforme em análises fiscais, o SIM deverá:

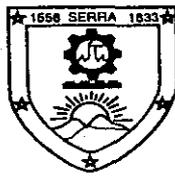
- I. Notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos.
- II. Lavrar o auto de infração.

Art. 220 No caso de discordância do resultado, o interessado deverá comunicar que realizará a análise da contraprova em seu poder, dentro do prazo de 2 dias úteis da data da ciência do resultado.

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

§ 2º Para fins de contraprova, o laboratório deverá ser credenciado pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA, para a análise da amostra em questão e adotar os métodos oficiais de análise.

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



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

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

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

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

Art. 221 Em caso de divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da contraprova do estabelecimento, deverá ser realizado novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do SIM, sendo o seu resultado considerado o definitivo.

Art. 222 Nos casos de análises fiscais de produtos que não possuam regulamentos técnicos ou legislações específicas, permitir-se-á o seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

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

Art. 223 A realização de análise fiscal não exclui a obrigatoriedade do estabelecimento de realizar análise de controle de seu processo produtivo, abrangendo aspectos tecnológicos, físico-químicos, toxicológicos e microbiológicos, seguindo métodos com reconhecimento técnico-científico comprovado e que disponham de evidências auditáveis pelo SIM.

CAPÍTULO XVI
DAS PENALIDADES

Art. 224 Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, as infrações à Lei Municipal nº 4.254/2014 e a este regulamento acarretarão, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções, previstas na Lei Municipal nº 4.254/2014.

Art. 225 As multas serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta as circunstâncias atenuantes.

Art. 226 A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se, a critério da autoridade sanitária do SIM, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cancelado o registro do estabelecimento no SIM.

Art. 227 Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, estão sujeitos aqueles previstos na Lei Municipal nº 4254/2014.





MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

Art. 228 Nos casos de cancelamento de registro no SIM a pedido dos interessados, bem como nos de cancelamento como penalidade, deverão ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues ao SIM, mediante recibo.

CAPÍTULO XVII
DAS OBRIGAÇÕES DAS EMPRESAS

Art. 229 Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

- I. Observar e fazer observar todas as exigências deste regulamento e aquelas da Lei Municipal nº 4.254/2014.
- II. Fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado para todas as etapas dos trabalhos, de acordo com as solicitações do SIM.
- III. Fornecer mensalmente os dados estatísticos de interesse da fiscalização para o controle da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal.
- IV. Dar aviso antecipado sobre a realização dos trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão.
- V. Todo material fornecido pelo estabelecimento ficará à disposição e responsabilidade do SIM, sendo entregue ao estabelecimento, caso haja cancelamento do registro.
- VI. Manter registro diário de entrada de animais e matérias primas, especificando procedência, quantidade, qualidade dos produtos fabricados, saída e destino.
- VII. Fornecer relação atualizada de fornecedores de matéria-prima com os respectivos endereços, quantidade e nome das propriedades rurais, nos casos dos estabelecimentos de leite e derivados.

CAPÍTULO XVIII
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

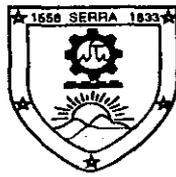
Art. 230 As carnes que, mediante avaliação técnica constatada por laudo veterinário, não ofereçam segurança à saúde dos usuários serão inutilizadas, após lavrado o auto de apreensão e inutilização.

§ 1º A inutilização deverá se acompanhada pelo proprietário do estabelecimento ou representante legal.

§ 2º Caso o proprietário ou seu representante legal estiverem impossibilitados de acompanhar o processo de inutilização do produto apreendido, o fato deverá constar por escrito no auto de apreensão e inutilização.

Art. 231 O produto da arrecadação das taxas e multas eventualmente impostas ficará vinculado ao órgão executor e será aplicado no financiamento das atividades relacionadas.

Art. 232 Os estabelecimentos pertinentes à regularização deste termo e da Lei Municipal nº 4.254/2014 deverão se adequarem a este regulamento.



MUNICÍPIO DA SERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO

Art. 233 Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na execução do presente decreto serão detalhados por atos normativos da Secretaria Especial de Agricultura, Agroturismo, Aquicultura e Pesca.

Art. 234 Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Palácio Municipal em Serra, em 11 de abril de 2016.

AUDIFAX CHARLES PIMENTEL BARCELOS
Prefeito Municipal

Proc. nº 5.583/2016
jmm