DECRETO NORMATIVO Nº 067/2014

REGULAMENTA A LEI Nº 1.426 DE 14 DE ABRIL DE 2014, QUE DISPÕE SOBRE A OBRIGATORIEDADE DA PRÉVIA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE MARECHAL FLORIANO.

O Prefeito Municipal de Marechal Floriano, Estado do Espirito Santo, no uso da atribuição que lhe confere o art. 89, inciso XI, da Lei Orgânica, tendo em vista o disposto na Lei Municipal 1.426, de 14 de abril de 2014 e,

- **CONSIDERANDO** a necessidade de instituição do S.I.M. no âmbito da Secretaria Municipal de Agricultura para cumprimento obrigatório da inspeção prévia e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos no Município de Marechal Floriano, determinada pelo art. 23, II da CF/88, bem como nas Leis Federais nº 1.283/50 e 7.889/89.

- **CONSIDERANDO** que a prestação deste serviço pela municipalidade possibilitará aos produtores a regularização de sua atividade, criando, inclusive, perspectivas para abertura de novas fronteiras;

DECRETA:

Art. 1º - Fica aprovado, na forma do Anexo a este Decreto, o Regulamento da Lei Municipal nº 1.426, de 14 de abril de 2014, sobre a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no âmbito do Município de Marechal Floriano.

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º - Revogam-se as disposições em contrário.

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

Marechal Floriano/ES, 26 de Maio de 2014.

ANTÔNIO LIDINEY GOBBI
PEREFITO MUINICIPAL

Lei Municipal nº 1.426 de 2014
Decreto Normativo nº 067/2014

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

- S.I.M./P.O.A –

REGULAMENTO DA PRÉVIA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO AGROINDUSTRIAL E SANITÁRIA

ÍNDICE

TEMA	Pág.
Índice	01
Considerações	02
Disposições preliminares	02
Competência da Inspeção e Fiscalização	05
Estrutura Organizacional do S.I.M./P.O.A.	07
Classificação dos Estabelecimentos	09
Registro dos Estabelecimentos	12
Estabelecimentos, Instalações, Equipamentos e Utensílios	13
Estabelecimentos e das Instalações	13
Equipamentos e Utensílios	16
Condições Higiênico-Sanitárias das Instalações e Equipamentos	17
Instalações e Equipamentos	17
Higiene Pessoal	19
Processamento, Beneficiamento e Embalagens	20
Identidade e Qualidade dos Produtos Alimeticios	22
Rotulagem	22
Rotulagem em Geral	22
Carimbos de Inspeção e seus Usos	24
Reinspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal	25
Analises Laboratoriais	26
Infrações	29
Penalidades	31
Sanções Administrativas	31
Advertência	32
Apreensão, Inutilização e Destino	33
Suspensão e Interdição	35
Gradação da Pena	36
Sanções Penais e Civis	37
Processo Administrativo	38
Processo	38
Autuação	38
Instrução do Processo,	39
Julgamento do Processo	39
Defesa e Recurso	41
Órgão de Julgamento	41
Disposições Finais	42
Anexos	43

ANEXO

REGULAMENTO DA LEI MUNICIPAL Nº 1.426, DE 14 DE ABRIL DE 2.014 QUE INSTITUE A PRÉVIA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente Regulamento institui as normas que regulam, em todo o território do Município de Marechal Floriano, a Prévia Inspeção e Fiscalização Agroindustrial 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. 2º Para efeito deste regulamento, considera-se:

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

II - **Inspeção e fiscalização**: os atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a higiene dos manipuladores, a higiene do estabelecimento, das instalações e equipamentos; as condições higiênico-sanitárias e os padrões físico-químicos e microbiológicos no recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, assim como durante as fases de elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem e transporte de produtos alimentícios;

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

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

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

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

VII - Suspensão das atividades: medida administrativa na qual Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – S.I.M/P.O.A., suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, por período certo e determinado;

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

IX - Apreensão: consiste em o S.I.M/P.O.A. apreender as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a legislação, este regulamento e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível, de acordo com este regulamento;

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

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

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

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

XIV - Agroindústrias familiares de pequeno porte: os estabelecimentos de propriedade ou posse de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, dispondo de instalações mínimas destinadas ao abate, ao processamento e beneficiamento e à industrialização de produtos de origem animal, que, cumulativamente, atenderem aos seguintes requisitos:

a) Estarem instaladas em propriedade rural;

b) Utilizarem mão-de-obra predominantemente familiar;

c) 50% da matéria prima empregada seja oriunda da propriedade.

XV - Agricultor familiar: aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo aos requisitos previstos na Lei Federal N° 11.326 de 24/07/06, em especial:

a) Não deter, a qualquer título, área maior do que 04 (quatro) módulos fiscais;

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

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

d) Dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

§ 1° - Excetuam-se de exigência da alínea "c", inciso XIV os estabelecimentos cuja matéria prima principal seja a carne.

§ 2° O disposto na alínea "a" do inciso XV deste artigo não se aplica quando se tratar de condomínio rural ou outras formas coletivas de propriedade, desde que a fração ideal por proprietário não ultrapasse 04 (quatro) módulos fiscais.

CAPÍTULO II
DA COMPETÊNCIA DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 3° A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos são privativas do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – S.I.M/P.O.A., vinculado a Secretaria Municipal de Agricultura, sempre que se tratar de produtos de origem animal destinados ao comércio intramunicipal.

Art. 4° Os servidores do S.I.M/P.O.A., quando em serviço de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, terão livre acesso em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento em funcionamento, que industrialize, comercialize, manipule, entreposta, armazene, transporte, despache ou preste serviços em atividades sujeitas à prévia inspeção e fiscalização.

Art. 5° Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento devem possuir carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agricultura, da qual constará,

além da denominação do órgão, o número de ordem, nome, fotografia, cargo e data de expedição e validade.

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

Art. 6º A Secretaria Municipal de Agricultura poderá se valer de servidores de consórcios públicos dos quais o município participe, se for o caso, para a execução dos objetivos deste regulamento, respeitadas as competências.

Art. 7º Compete ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - S.I.M/P.O.A.:

I. Analisar e aprovar, sob o ponto de vista sanitário, as plantas de construção do estabelecimento requerente;
II. Vistoriar o estabelecimento requerente do registro e emitir laudo de vistoria;
III. Analisar memorial descritivo e rótulos dos produtos e emitir registros de produtos;
IV. Expedir registro de estabelecimentos;
V. Inspecionar e fiscalizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, matéria-prima, ingredientes, rótulos, embalagens e produtos alimentícios;
VI. Fiscalizar o livro de registro ou documento equivalente das operações de entrada e saída de produtos;
VII. Fiscalizar e monitorar a aplicação das normas de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e os Autocontroles da indústria.
VIII- Autuar, intimar, suspender, interditar, embargar, apreender, inutilizar quando houver descumprimento das determinações impostas neste regulamento.

Art. 8º O exercício da inspeção e fiscalização previsto no Art. 7º caberá aos servidores do S.I.M/P.O.A, nas suas respectivas áreas de competência, podendo valer-se de auxiliares.

Art. 9º A Inspeção e fiscalização de que trata o presente Regulamento será realizada:

I. Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;
II. Nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializem as diferentes espécies de animais de açougues, entendidos como tais, fixados neste Regulamento;
III. Nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

IV. Nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;

V. Nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;

VI. Nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

Art. 10 A concessão de inspeção pelo S.I.M/P.O.A., isenta o estabelecimento de quaisquer outra fiscalização, industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal.

Art. 11 A Inspeção dos estabelecimentos registrados pelo S.I.M/P.O.A. ocorrerá em caráter permanente ou periódico.

§1° É obrigatória a inspeção em caráter permanente nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies animais.

§2° Os demais estabelecimentos que constam neste Regulamento terão inspeção periódica.

Art. 12 Para a consecução dos objetivos da Lei 1.426/2014 e do presente regulamento, fica a Secretaria Municipal de Agricultura autorizada a realizar convênios e termos de cooperação técnica com órgãos da administração direta e indireta.

CAPÍTULO III
DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO S.I.M/POA.

Art. 13 O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – S.I.M/P.O.A, é órgão vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura encarregado do cumprimento obrigatório da inspeção prévia e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos no Município de Marechal Floriano.

Art. 14 As atividades do S.I.M/P.O.A. são regulamentadas por este Decreto, pelas Instruções Normativas que venham a ser definidas e pela legislação federal, estadual e municipal que normatiza suas funções.

Art. 15 Para o exercício efetivo de suas atividades, o S.I.M/P.O.A. apresenta a seguinte estrutura organizacional:

I. Chefia do Serviço de Inspeção Municipal;

II. Setor de Controle e Documentação;

III. Equipe Técnica.

Art. 16 São atribuições de cada setor:

I. Chefia:

a) Representar e responder pelo S.I.M/P.O.A. junto aos órgãos e instituições públicas e privadas municipais, estadual e federal, aos empreendedores agroindustriais e ao público em geral, em juízo ou fora dele;

b) Organizar as atividades do S.I.M/P.O.A., propiciando e garantindo a execução dos serviços previstos neste Decreto e programação de atividades de inspeção e fiscalização;

c) Convocar e encaminhar as deliberações das Comissões de julgamento das penalidades administrativas e de recursos impugnados em primeira e segunda instância;

d) Zelar pelo cumprimento deste Decreto.

II. Setor de Documentação e Controle:

A) Zelar e manter atualizados (as):

a) As pastas/processos dos estabelecimentos cadastrados no S.I.M/P.O.A.;

b) Banco de dados do S.I.M/P.O.A. no que se refere a: arquivos, processos, livros de entrada e saída de documentos, lista de rótulos aprovados, relação de estabelecimentos e produtos, mapas de produção, dentre outros documentos e informações de interesse do S.I.M/P.O.A.;

c) Arquivos dos autos de infrações e medidas adotadas;

d) Arquivos de certificados sanitários emitidos;

e) Documentação e frequência dos membros da equipe técnica e outros funcionários do S.I.M./P.O.A.;

f) Outros documentos e informações correlatas.

III. Equipe Técnica:

a. Realizar a inspeção prévia e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos no Município de Marechal Floriano, exercendo as funções determinadas no Art. 7º, nos locais estabelecidos no Art. 8º deste Regulamento;

b. Compor as Comissões de julgamento das penalidades administrativas e de recursos impugnados sempre que convocados;

c) Zelar pelo cumprimento deste Decreto.

Art. 17 Para compor a Equipe Técnica, o profissional deverá ter formação nas seguintes áreas:

I. De nível Médio:

a) Técnico em Agropecuária;

b) Técnico em Meio Ambiente;

c) Auxiliar Administrativo.

II. De nível Superior:

a) Medicina Veterinária;

b) Nutrição;

c) Engenharia de Alimentos;

d) Engenharia Agronômica;

e) Ciências Biológicas;

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

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

CAPÍTULO IV
DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

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

I. Matadouro–Frigorífico;

II. Fábrica de Produtos Cárneos;

III. Entreposto de Carnes.

§1° 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, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§2° Entende-se por Fábrica de Produtos Cárneos o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados 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.

§3° Entende-se por Entreposto de Carnes o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos

e utensílios adequados 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. 20 Os estabelecimentos de pescado são classificados em:

I.Entreposto de Pescado e Derivados;

II.Fábrica de Produtos de Pescado;

§1° Entende-se por Entreposto de Pescado e Derivados o estabelecimento dotado de 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.

§2° Entende-se por Fábrica de Produtos de Pescado, o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados, dependendo do tipo de produto a ser elaborada 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. 21 Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I. Granja Avícola;

II. Entreposto de Ovos;

III. Fábrica de Produtos de Ovos;

§1° 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 Entreposto de ovos.

§2° Entende-se por Entreposto 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.

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

Art. 22 Os estabelecimentos de leite são classificados em:

I. Posto de Refrigeração;

II. Granja Leiteira;

III. Usina de Beneficiamento;

IV. Fábrica de Laticínios;

§1° Entende-se por posto de refrigeração: é o estabelecimento intermediário entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento ou fábricas de produtos lácteos, destinado ao recebimento, seleção, pesagem, filtração, clarificação, refrigeração e expedição de leite a outros estabelecimentos industriais;

§2° Entende-se por granja leiteira é o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite Pasteurizado tipo A para o consumo humano, podendo, ainda, elaborar derivados lácteos a partir de leite de sua própria produção;

§3° Entende-se por usina de beneficiamento: é o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, pré-beneficiar, beneficiar e acondicionar o leite destinado ao consumo direto de acordo com a legislação específica. Para a realização das atividades de recebimento, processamento, maturação, fracionamento ou estocagem de outros produtos lácteos, de fabricação própria ou não, deverá ser dotada de instalações e equipamentos que satisfaçam as exigências deste regulamento;

§4° Entende-se por fábrica de produtos lácteos: é 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. 23 Os estabelecimentos de produtos das abelhas são classificados em:

I. Apiários;

II. Entrepostos de mel e cera de abelhas.

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

§2° - 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 V
DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Art. 24 Apresentados os documentos exigidos na Lei nº 1.426/2014, o Serviço de Inspeção Municipal procederá a vistoria do estabelecimento para apresentação do competente laudo.

§ 1º. Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição de "TÍTULO DE REGISTRO", constando do mesmo o número do registro, nome da firma e outros detalhes necessários.

§2º. . Caberá a Secretaria Municipal de Agricultura a cobrança da taxa para registro e renovação anual, nos termos da Lei nº 1.426/2014, art. 8º.

Art. 25 A venda, arrendamento, doação ou qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro deve, necessariamente, ser comunicada ao S.I.M./P.O.A, bem como encaminhada toda a documentação probatória para modificação do registro.

Art. 26 Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação das plantas pelo S.I.M./P.O.A

CAPÍTULO VI
DO REGISTRO DOS PRODUTOS

Art. 27 O registro de produto será requerido junto ao S.I.M./P.O.A. através de requerimento com os seguintes documentos:

I - Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 02 (duas) vias, conforme modelo fornecido pelo S.I.M./P.O.A;

II - *Lay out* dos rótulos a serem registrados, em seus diferentes tamanhos, em 02 (duas) vias.

Art. 28 Cada produto registrado terá um número próprio que constará no seu rótulo.

Art. 29 Os estabelecimentos só poderão utilizar rótulos devidamente aprovados pelo S.I.M./P.O.A.

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

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

Art. 30 Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem e a identificação do registro.

Art. 31 Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade ou tipo do produto de origem animal, deverá ser previamente solicitada ao S.I.M./P.O.A., podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido.

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

SEÇÃO I
DOS ESTABELECIMENTOS E DAS INSTALAÇÕES

Art. 32 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. 33 O estabelecimento deve possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos, constando obrigatoriamente:

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

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

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

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

Art. 34 Os estabelecimentos deverão reunir as seguintes condições:

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

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

III - Ser fisicamente isolados de residências e ou outras dependências;

IV - As vias e áreas que se encontram dentro dos limites do estabelecimento deverão ter superfície compacta e/ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com escoamento adequado e meios que permitam a sua limpeza;

V - Estar afastados dos limites das vias públicas, no mínimo em 05 (cinco) metros, possuir área disponível para circulação de veículos, ter acesso direto e independente, não comum a outros usos;

VI - O ambiente interno deve ser fechado, com os banheiros e vestiários separados;

VII - O estabelecimento deve possuir leiaute adequado ao processo produtivo, com número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição. Apresentar fluxo de produção ordenado, linear e sem cruzamentos;

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

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

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

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

XII - O piso deve ser de material resistente ao impacto, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não podem apresentar rachaduras e devem facilitar a limpeza e desinfecção;

XIII - O sistema de drenagem deve ser dimensionado adequadamente, de forma a impedir o acumulo 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;

XVI - A ventilação em todas as dependências deve ser suficiente, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

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

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

XIX - Possuir janelas e basculantes providos de proteções contra pragas e em bom estado de conservação;

XX - As portas e janelas deverão ser construídas de material não absorvente e de fácil limpeza, de forma a evitar o acúmulo de sujidades;

XXI - Paredes com pé-direito de no mínimo 03 (três) metros, sendo que serão admitidas reduções desde que atendidas às condições de iluminação, ventilação e a adequada instalação dos equipamentos, condizentes com a natureza do trabalho;

XXII - A água deve ser potável, encanada sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão estar protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

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

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

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

XXVI - Junto aos sanitários devem existir lavatórios com água fria, ou fria e quente, com os elementos adequados para lavar e secar as mãos, dispostos de tal modo que o usuário tenha que passar junto a eles quando retornar à área de manipulação;

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

XXVIII - Não será permitido o uso de toalhas de pano ou papel reciclado;

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

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

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

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

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 devem ser de materiais que não transmitam e/ou liberem substâncias tóxicas, odores, sabores, e sejam não absorventes, resistentes à corrosão e capazes de resistir às operações de higienização;

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

III - Todos os equipamentos e utensílios deverão estar desenhados e construídos de modo que assegurem uma completa higienização;

IV - Todos os equipamentos deverão ser utilizados, exclusivamente, para as finalidades às quais se destinam;

V - Os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos deverão ter perfeita vedação, ser construídos de material não absorvente e resistente que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo;

VI - Os equipamentos e utensílios empregados para materiais não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis;

VII - Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) deverão dispor de dispositivo medidor de temperatura em local apropriado e em adequado funcionamento.

Art. 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.

CAPÍTULO VIII
DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

SEÇÃO I
DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

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

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

Art. 40 Os equipamentos de conservação dos alimentos devem atender às condições de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados sempre que necessário ou pelo menos uma vez por ano.

Art. 41 Todos os produtos de higienização devem ser aprovados pelo órgão de saúde competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

Art. 42 Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

Art. 43 Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada, sendo que, aqueles resultantes da elaboração que sejam veículos de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias.

Art. 44 Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho, sempre que for necessário, sendo obrigatória sua retirada ao menos uma vez por dia.

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

Art. 45 É proibida a presença de animais nos arredores e interiores dos estabelecimentos.

Art. 46 Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas e vetores.

§1° Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação dos alimentos e infestação de pragas.

§2° Em caso de invasão por alguma praga nos estabelecimentos, deverão ser adotadas medidas de erradicação.

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

§4° A aplicação de praguicida deverá obedecer a critérios técnicos de forma a garantir a inocuidade da matéria-prima e produtos alimentícios.

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

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

III - após a aplicação dos praguicidas os equipamentos e utensílios deverão ser limpos minuciosamente.

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

SEÇÃO II
DA HIGIENE PESSOAL

Art. 47 É obrigatório o uso de calçados fechados, roupas brancas, limpas e conservadas, sem prejuízo dos acessórios exigidos em atividades específicas, assim como a boa higiene dos funcionários, proprietários e agentes de fiscalização nas dependências do estabelecimento.

Art. 48 Os manipuladores devem:

I - Ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros;

II - Usar cabelos presos e protegidos com touca;

III - Lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular os alimentos; após qualquer interrupção da atividade; após tocar materiais contaminados e; sempre que se fizer necessário;

IV - Não fumar nas dependências do estabelecimento;

V - Evitar cantar, assoviar e praticar todo tipo de conversa paralela e desnecessária enquanto manipulam os alimentos;

VI - Proteger o rosto ao tossir ou espirrar;

VII - Não comer e mascar chicletes nas áreas de manipulação dos alimentos;

VIII - Evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos;

Art. 49 Se houver a opção pelo uso de luvas e máscaras estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, bem como, deverão ser trocadas diariamente, ou sempre que se fizer necessário.

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

Art. 50 Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos.

Art. 51 Os manipuladores que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, com a expressão "apto a manipular alimentos", anualmente serão submetidos a exame em repartição da saúde pública, apresentando à Inspeção Municipal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que o incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

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

Art. 52 Os manipuladores de alimentos não poderão ser veículos de qualquer tipo de contaminação.

§1° Em caso de suspeita de enfermidade que possa, de qualquer forma, contaminar os alimentos, o funcionário deverá ser imediatamente afastado das atividades de manipulação, até liberação médica.

§2° Apresentando o funcionário infecções, irritação ou pruridos 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. 53 O responsável legal do estabelecimento tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

Art. 54 A inobservância dos preceitos legais contidos nesta seção importará, ao responsável legal, cominação das sanções previstas neste regulamento.

Art. 55 Os manipuladores devem estar capacitados continuamente para as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação - BPF.

CAPÍTULO IX
DO PROCESSAMENTO, BENEFICIAMENTO E EMBALAGENS

Art. 56 Todas as operações do processo de produção deverão realizar-se em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação química, física ou microbiológica que resulte em deterioração ou proliferação de microrganismos patogênicos e causadores de putrefação.

Art. 57 Toda água utilizada no estabelecimento deverá ser potável.

Parágrafo Único. Fica o responsável legal pelo estabelecimento obrigado a apresentar, anualmente, o laudo de análises físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento; caso for de concessionária de abastecimento, ficam suspensos os exames.

Art. 58 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 antes de seguirem para a industrialização.

Art. 59 As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, guardados ou transportados devem estar dentro do prazo de validade.

Art. 60 Os métodos de conservação dos produtos alimentícios deverão ser controlados de forma a proteger contra a contaminação, deterioração após o beneficiamento e/ou processamento e ameaça de risco à saúde pública.

Art. 61 Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos deverá ser armazenado em local destinado a esta finalidade e em condições de sanidade e limpeza.

Art. 62 As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente.

Art. 63 É proibida a reutilização de embalagens.

Art. 64 Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.

Art. 65 As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

Art. 66 Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.

Art. 67 O transporte de produtos deverá ser efetuado em veículos fechados ou cobertos em condições de manter a qualidade dos mesmos.

Parágrafo Único – Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem ter alvará sanitário municipal e dispor de meios que permitam verificar a temperatura e, quando necessário, a umidade que devem ser mantidas dentro dos níveis adequados.

CAPÍTULO X
DA IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Art. 68 Os produtos alimentícios devem atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, padrões microbiológicos e de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação, e outras legislações pertinentes.

Art. 69 Secretaria Municipal de Agricultura 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. 70 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. 71 Além de outras exigências previstas neste Regulamento ou em legislação específica, os rótulos devem obrigatoriamente conter, de forma clara e legível, as seguintes indicações:

I. Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, com no mínimo 1/3 (um terço) da maior inscrição do rótulo, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou outros dizeres;
II. Marca comercial ou nome fantasia do produto;
III. Razão social ou nome do produtor;
IV. CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
V. Categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista neste regulamento;
VI. Endereço completo do estabelecimento produtor;

VII. Carimbo oficial da Inspeção Municipal;

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

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

X. Indicação do número de registro do produto no S.I.M./P.O.A;

XI. Identificação da origem;

XII. Conservação do produto;

XIII. Conteúdo líquido, conforme legislação do órgão competente.

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

§2° A identificação do produto alimentício registrado, constante do inciso X deste artigo, deverá ser realizada pela seguinte expressão: "Produto registrado no S.I.M./P.O.A. sob o número...";

Art. 72 O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória não pode ser inferior a 01 (um) mm, sendo que as indicações de conteúdo líquido seguirão os padrões metrológicos vigentes.

Art. 73 Somente podem ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um regulamento técnico específico.

Art. 74 Nenhuma informação contida nos rótulos poderá levar o consumidor a equívocos ou enganos.

Art. 75 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. 76 Os rótulos dos produtos coloridos artificialmente devem conter a expressão "COLORIDO ARTIFICIALMENTE".

Art. 77 Nenhum rótulo de produto de origem animal poderá conter alegação terapêutica.

Art. 78 No caso de cancelamento de registro ou fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar os rótulos existentes em estoque.

Art. 79 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

Art. 80 O carimbo oficial da inspeção municipal é a garantia que o estabelecimento se encontra devidamente registrado no S.I.M./P.O.A.

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

§2° Os modelos de carimbos de inspeção a serem usados nos rótulos de produtos alimentícios registrados na Secretaria Municipal de Agricultura obedecerão às seguintes especificações:

I. **Forma**: elíptica;

II. **Dimensões**: indeterminada, proporcional ao tamanho do rótulo.

III. **Dizeres**: Acompanhando a margem da face externa inferior a palavra "Secretaria Municipal de Agricultura" e, internamente, de cima para baixo, "Marechal Floriano", "Serviço de Inspeção Municipal", "S.I.M./P.O.A." e o número de registro.

IV. **Modelo**:

CAPÍTULO XII
REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 81 Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

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

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

Art. 82 Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.

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

Art. 83 Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

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

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

Art. 84 Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

I. Sempre que possível conferir o certificado da sanidade que acompanha o produto;

II. Identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;

III. Verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;

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

V. Coletar amostras para o exame físico-químico e microbiológico.

CAPÍTULO XIII

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 85 O S.I.M./P.O.A. coletará amostras de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios para exames laboratoriais físico-químicos e microbiológicos, sempre que julgar necessário.

§1° 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.

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

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

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

§5° 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.

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

§7° A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo a colheita.

Art. 86 Para realização das análises fiscais será colhida amostra em triplicata da matéria-prima, insumo ou produto a ser analisado, assegurando sua inviolabilidade e conservação, sendo a prova enviada ao laboratório, uma contraprova mantida sob a guarda do S.I.M./P.O.A. e a outra contraprova sob a guarda do estabelecimento.

§1°. 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.

§2°. Pode ser dispensada a colheita em triplicata quando se tratar de análises fiscais que, a critério do S.I.M./P.O.A., possam ser realizadas durante os procedimentos de verificação oficial.

§3°. 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. 87 Sem embargos de outras ações pertinentes, na ocorrência de resultado não conforme em análises fiscais, o S.I.M./P.O.A. deverá:

I - Notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos;

II - Lavrar o auto de infração.

Art. 88 No caso de discordância do resultado, o interessado deverá comunicar que realizará a análise da contraprova em seu poder, dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis da data da ciência do resultado.

§1°. 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.

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

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

§4°. 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.

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

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

Art. 89 Em caso de divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da contraprova do estabelecimento, deverá ser realizado novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do S.I.M./P.O.A, sendo o seu resultado considerado o definitivo.

Art. 90 Nos casos de análises fiscais de produtos que não possuam Regulamentos Técnicos ou legislações específicas, permite-se o seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

Parágrafo Único. Para os casos previstos no caput deste artigo, o S.I.M./P.O.A. 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. 91 A realização de análise fiscal não exclui a obrigatoriedade do estabelecimento de realizar análise de controle de seu processo produtivo, abrangendo aspectos tecnológicos, físico-químicos, toxicológicos e microbiológicos, seguindo métodos com reconhecimento técnico-científico comprovado e que disponham de evidências auditáveis pelo S.I.M./P.O.A.

CAPÍTULO XIV
DAS INFRAÇÕES

Art. 92 Consideram-se infrações, para os efeitos deste regulamento:

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

II. Industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias-primas e produtos alimentícios sem observar as condições higiênico-sanitárias estabelecidas neste regulamento;

III. Elaborar e comercializar produtos em desacordo com os padrões higiênico-sanitários, físico-químicos, microbiológicos e tecnológicos estabelecidos por legislações federal, estadual ou municipal vigentes;

IV. Industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida;

V. Transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução;

VI. Apresentar instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;

VII. Industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;

VIII. Realizar ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado sem prévia aprovação das plantas pelo S.I.M./P.O.A.;

IX. Vender, arrendar, doar ou efetuar qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro sem comunicar ao S.I.M./P.O.A.;

X. Não possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos ou não mantê-lo atualizado;

XI. Não disponibilizar o acesso ao sistema de controle de entrada e saída de produtos quando solicitado pelo S.I.M./P.O.A.

XII. Utilizar rótulos ou embalagens que não tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M./P.O.A.;

XIII. Modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M./P.O.A.;

XIV. Reutilizar embalagens;

XV. Aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no S.I.M./P.O.A.;

XVI. Apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;

XVII. Realizar atividades de industrialização em estabelecimentos em mau estado de conservação, com defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;

XVIII. Utilizar equipamentos e utensílios que não atendam às condições especificadas neste regulamento;

XIX. Utilizar recipientes que possam causar a contaminação dos produtos alimentícios;

XX. Apresentar as instalações, os equipamentos e os instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene, antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;

XXI. Utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar;

XXII. 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;

XXIII. Utilizar produtos de higienização não aprovados pelo órgão de saúde competente;

XXIV. Possuir ou permitir a permanência de animais nos arredores e ou interior dos estabelecimentos;

XXV. Deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores;

XXVI. Permitir a presença de pessoas e funcionários, nas dependências do estabelecimento, em desacordo com o disposto na Seção II do Capítulo VIII deste regulamento;

XXVII. Possuir manipuladores trabalhando nos estabelecimentos sem a devida capacitação;

XXVIII. Deixar de fazer cumprir os critérios de higiene pessoal e requisitos sanitários a que alude o na Seção II do Capítulo VIII deste regulamento;

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

XXX. Utilizar água não potável no estabelecimento;

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

XXXII. Desacatar, obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;

XXXIII. Sonegar ou prestar informações inexatas sobre dados referentes à quantidade, qualidade e procedência de matérias-primas e produtos alimentícios, que direta e indiretamente interesse à fiscalização do S.I.M./P.O.A.;

XXIV. Desrespeitar o termo de suspensão e/ou interdição impostos pelo S.I.M./P.O.A.

Art. 93 As infrações classificam-se em leve, grave e gravíssima.

§1° Considera-se infração leve: aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;

§2° Considera-se infração grave: aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

§3° Considera-se infração gravíssima: aquelas em que seja verificada a ocorrência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

CAPÍTULO XV
DAS PENALIDADES

SEÇÃO I
DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 94 Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, as infrações à Lei nº 1.426, de 14 de abril de 2014 e a este regulamento acarretarão, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções, independentemente da aplicação de medida cautelar previstas nos incisos III a VI deste artigo:

I. Advertência;

II. Multa pecuniária conforme os termos deste regulamento;

III. Apreensão de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos, conforme previsão no art. 16, III da Lei nº 1.426/2014;

IV. Inutilização das matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos e embalagens;

V. Suspensão das atividades do estabelecimento;

VI. Interdição do estabelecimento;

VII. Cancelamento de registro.

Parágrafo Único. Sem prejuízo das penalidades previstas neste artigo, os custos referentes à efetivação das medidas constantes dos incisos III e IV correrão a expensas do infrator.

SEÇÃO II
DA ADVERTÊNCIA

Art. 95 A advertência será cabível nas seguintes condições:

I. O infrator ser primário;

II. O dano puder ser reparado;

III. A infração cometida não causar prejuízo a terceiros;

IV. O infrator não ter agido com dolo ou má-fé;

V. A infração ser classificada como leve.

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

SEÇÃO III
DA MULTA PECUNIÁRIA

Art. 96 A multa será de 1(um) a 1000 (um mil) VRMF (Valor de Referencia de Marechal Floriano), sendo aplicada em dobro quando da reincidência, obedecendo a seguinte gradação:

I - De 01 (um) até 150 (cento e cinquenta) VRMF, nas infrações leves ou casos de já ter sido aplicada ao infrator sanção de advertência;

II - De 151(cento e cinquenta e um) até 500 (quinhentos) VRMF, nas infrações graves;

III - De 501(quinhentos e um) até 1000 (um mil) VRMF, nas infrações gravíssimas.

§1° A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências impostas no ato da fiscalização.

§2° O agente fiscalizador estipulará, no ato da fiscalização, prazo necessário para adequação às exigências legais. Findo este prazo o não cumprimento das exigências estabelecidas implicará na suspensão das atividades ou interdição do estabelecimento.

SEÇÃO IV
DA APREENSÃO, INUTILIZAÇÃO E DESTINO

Art. 97 As matérias-primas, os produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos que não estiverem de acordo com este regulamento serão apreendidos e/ou inutilizados.

§1° A apreensão e/ou inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos será determinada pela autoridade fiscalizadora.

§2° No ato da apreensão o agente de fiscalização nomeará o fiel depositário que ficará responsável pela guarda dos bens a que se refere o parágrafo anterior.

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

Art. 98 Estão sujeitos à apreensão, podendo ou não, ser inutilizados:

I. Matérias-primas, subprodutos, ingredientes e produtos alimentícios que:

a) Sejam destinados ao comércio sem estar registrado no nos órgãos competentes, salvo os produtos de estabelecimentos sob regime de inspeção federal ou registrados nos órgãos competentes da saúde e os dispensados de registro;

b) Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, de caracteres fisicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

c) Forem adulterados ou falsificados;

d) Se apresentem com potencial tóxico ou nocivo à saúde;

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

II. Rótulos e embalagens, onde:

a) Não houver aprovação do S.I.M. /P.O.A. para o uso;

b) Divergirem dos aprovados no ato do cadastro.

III. Utensílios e/ou equipamentos que:

a) Forem utilizados para fins diversos ao que se destina;

b) Estiverem danificados, avariados ou que apresentem condições higiênico-sanitárias insatisfatórias.

§1º Os bens e produtos apreendidos pela fiscalização poderão ser doados a entidade sem fins lucrativos, ou ter qualquer outra destinação a critério do S.I.M./P.O.A.

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

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

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

§5º Os rótulos, embalagens, utensílios e equipamentos que forem apreendidos pela fiscalização ficarão sob a guarda do proprietário, e terão sua destinação definida somente após conclusão do processo administrativo, podendo ser inutilizados ou ter outra destinação a critério do S.I.M./P.O.A.

Art. 99 Além de outros casos específicos previstos neste regulamento consideram-se adulterações ou falsificações:

I - Quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações do cadastro;

II - Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

III - Quando tenha sido utilizada substância de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente das da composição normal do produto constante do cadastro;

IV - Quando houver alteração ou dissimulação da data de fabricação dos produtos alimentícios;

V - Quando houver alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais ingredientes do produto alimentícios, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo S.I.M./P.O.A.;

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

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

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

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

Art. 100 A inutilização dos produtos a que se referem os parágrafos segundo, terceiro e quarto do art. 93 deve ser precedida de termo de inutilização, assinado pelo autuado e por uma testemunha.

Parágrafo Único. Havendo recusa do autuado em apor sua assinatura no termo de inutilização, será o fato nele consignado e uma das vias lhe será remetida, posteriormente, através de correspondência com aviso de recebimento - AR.

Art. 101 As despesas decorrentes do processo de inutilização correrão às expensas do autuado.

SEÇÃO V
DA SUSPENSÃO E INTERDIÇÃO

Art. 102 A suspensão das atividades do estabelecimento será aplicada nos casos da infração consistir risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária possíveis de serem sanadas.

§1° A suspensão será levantada depois de constatado o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§2° Se a suspensão do estabelecimento não for levantada no prazo de 06 (seis) meses, o registro será cancelado de ofício pelo S.I.M./P.O.A.

Art. 103 A interdição do estabelecimento será aplicada no caso de falsificação ou adulteração de matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios, ou quando se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas ao seu funcionamento ou no caso de embaraço da ação fiscalizadora.

§1° A interdição poderá ser levantada depois de constatado, em reinspeção completa, o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§2° Se a desinterdição do estabelecimento não ocorrer no prazo de 06 (seis) meses, o registro será cancelado de ofício pelo S.I.M./P.O.A.

Art. 104 As sanções constantes desta seção serão aplicadas pela autoridade fiscalizadora e lavrados em termos próprios.

Art. 105 As sanções administrativas, constantes neste regulamento, serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridade de saúde pública ou policial.

SEÇÃO VI
DA GRADAÇÃO DA PENA

Art. 106 Para a imposição da pena e sua gradação, a autoridade competente observará:

I - As circunstâncias atenuantes e agravantes;

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

III - Os antecedentes do infrator quanto ao cumprimento das normas deste Decreto.

Art. 107 Para efeitos de gradação da pena, considera-se:

I. Atenuantes:

a) A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

b) O infrator, por espontânea vontade, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

c) Se a falta cometida for de pequena monta;

d) A falta cometida não contribuir para dano à saúde humana.

II. Agravantes:

a) Ser o infrator reincidente;

b) Ter o infrator cometido a infração visando a obtenção de qualquer tipo de vantagem;

c) Ter o infrator conhecimento do ato lesivo e deixar de tomar as providências necessárias a fim de evitá-lo;

d) Coagir outrem para execução material da infração;

e) Ter a infração consequência danosa à saúde humana;

f) Ter o infrator agido com dolo, fraude ou má-fé.

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

CAPÍTULO XIV
DAS SANÇÕES PENAIS E CIVIS

Art. 108 Aquele que industrializa, comercializa, armazena ou transporta produtos alimentícios, infringindo as normas estabelecidas nas leis e nos seus regulamentos próprios, ficará sujeito a sanções penais previstas no Código Penal Brasileiro e Lei das Contravenções Penais, bem como, a sanções civis.

Art. 109 As infrações referidas no artigo anterior são de Ação Penal Pública Incondicionada, cabendo ao Ministério Público Estadual promovê-la.

Parágrafo Único. Será admitida Ação Penal Privada Subsidiária da Pública, se esta não for ajuizada no prazo legal, aplicando-se, no que couber, o disposto nos artigos 29 e 30 do Código de Processo Penal.

Art. 110 Após julgamento em primeira instância do processo administrativo cujo ato constitua infração penal, será encaminhada cópia do processo ao Ministério Público Estadual, para fins do disposto no art.108 deste regulamento.

Art. 111 Sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas e penais previstas neste regulamento, fica o infrator sujeito ao pagamento das despesas inerentes à efetivação das citadas punições e a reparação de danos, bem como, as demais sanções de natureza civil cabíveis.

CAPÍTULO XV
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

SEÇÃO I
DO PROCESSO

Art. 112 O processo será iniciado pelo auto de infração e dele constarão as provas e demais termos que lhe servirão de instrução.

Art. 113 O autuado ou seu representante legal, querendo, poderá ter vistas do processo, bem como solicitar cópias, nas dependências do escritório do S.I.M./P.O.A.

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

Art. 114 O auto de infração e demais termos que comporão o processo administrativo terão modelos próprios, aprovados pelo S.I.M./P.O.A.

SEÇÃO II
DA AUTUAÇÃO

Art. 115 A infração a esta legislação será apurada em procedimento administrativo, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os prazos estabelecidos neste regulamento e em outras normas legais e regulamentares aplicáveis à espécie.

Art. 116 Constatada a infração, será lavrado, pelo agente de inspeção devidamente credenciado, o respectivo auto que deverá conter dentre outras informações:

I. Nome do infrator, endereço, CNPJ ou CPF; bem como os demais elementos necessários a sua qualificação e identificação civil;

II. Local e hora da infração;

III. Descrição sucinta da infração e citação dos dispositivos legais infringidos;

IV. Nome do agente de inspeção e testemunhas, quando houver, que deverão ser qualificadas;

V. Assinatura do autuado, do fiscal, e de testemunhas quando houver.

§1º Lavrado o auto de infração, o autuante o lerá por inteiro para o autuado, testemunhas e demais pessoas presentes.

§2º Sempre que o autuado se negar a assinar o auto de infração, será o fato nele consignado e uma das vias lhe será remetida posteriormente, através de correspondência com aviso de recebimento-AR.

§3º A autuação será feita em 04 (quatro) vias, sendo uma do infrator, outra para instrução do processo, outra para o arquivo do órgão competente e o outro permanente no bloco do agente de fiscalização.

SEÇÃO III
DA INSTRUÇÃO DO PROCESSO

Art. 117 O fiscal que lavrar o auto de infração deverá instruí-lo com laudo fotográfico e relatório circunstanciado, de forma minuciosa, sobre a infração e demais ocorrências, bem como de peças que o compõem, de forma a poder melhor esclarecer a autoridade que proferirá a decisão.

Art. 118 O processo administrativo receberá parecer jurídico sobre o seu embasamento legal ao caso concreto.

Art. 119 Concluída a fase de instrução, o processo será submetido a julgamento em primeira instância pelo Chefe do Serviço de Inspeção Municipal e em segunda instância ao Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural.

Parágrafo Único. O resumo da decisão será publicado no Diário Oficial do Estado.

SEÇÃO IV

DO JULGAMENTO DO PROCESSO

Art. 120 As decisões definitivas do processo administrativo serão executadas:

I. Administrativamente;

II. Judicialmente.

Art. 121 Serão executadas por via administrativa:

I. A pena de advertência, através de notificação à parte infratora, fazendo-se sua inscrição no registro cadastral;

II. A pena de multa, enquanto não inscrita em dívida ativa, através de notificação para pagamento;

III. A pena de apreensão de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios com lavratura do respectivo termo de apreensão;

IV. A inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, após a apreensão com lavratura do respectivo termo de inutilização;

V. A pena de suspensão através da notificação determinando a suspensão imediata das atividades com a lavratura do respectivo termo de suspensão;

VI. A pena de interdição do estabelecimento com a lavratura do respectivo termo no ato da fiscalização.

Art. 122 Nos casos de pena pecuniária, a não quitação do débito ensejará a inscrição na dívida ativa da instituição e promoção da execução fiscal.

Art. 123 Após inscrição em dívida ativa, a pena de multa será executada judicialmente.

Art. 124 Para fins de inscrição de débitos em dívida ativa serão gerados os seguintes formulários:

I. Inscrição da dívida ativa;

II. Certidão de dívida ativa;

III. Documento Único de Arrecadação - DUA com valor consolidado da dívida.

Parágrafo Único. A emissão eletrônica dos documentos referidos no *caput* deste artigo ficará a cargo da Gerência de Tributos juntamente com a Assessoria Jurídica da Prefeitura.

Art. 125 A inclusão e a baixa da dívida ativa no Sistema Integrado de Administração Financeira dos Estados e Municípios (SIAFEM) serão efetuadas pelo município.

Art. 126 As omissões ou incorreções na lavratura do auto de infração não acarretarão nulidade do mesmo quando do processo constarem os elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

Art. 127 Os resumos dos pareceres proferidos pela comissão serão publicados no Diário Oficial do Estado.

Art. 128 A defesa e/ou recurso, quando produzidos por procurador, deverão estar acompanhados do instrumento de mandato sob pena de não serem apreciados.

SEÇÃO V
DA DEFESA E DO RECURSO

Art. 129 O infrator, querendo apresentar defesa, deverá protocolizá-la na sede do S.I.M./P.O.A., dirigida ao Chefe do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, no prazo de 20 (vinte) dias corridos, contados da data do recebimento do auto de infração.

Art. 130 Recebida a defesa, ou decorrido o prazo estipulado para a mesma, após parecer jurídico conforme previsto no Art. 117 deste regulamento, a comissão de primeira instância proferirá o julgamento e encaminhará resumo da decisão para ser publicada no Diário Oficial do Estado.

Art. 131 Não concordando, o autuado, com a decisão proferida em primeira instância, poderá, no prazo de 20 (vinte) dias contados da data do recebimento da decisão, através do aviso de recebimento (AR), interpor recurso para a comissão de segunda instância.

Art. 132 Transitada em julgado a decisão ou transcorridos os prazos recursais o infrator terá o prazo de 30 (trinta) dias para cumprir a obrigação.

SEÇÃO VI
DOS ÓRGÃOS DE JULGAMENTO

Art. 133 A defesa administrativa e o recurso impugnado às penalidades impostas pelo presente regulamento serão julgados:

I. Em primeira instância por uma Comissão formada por representantes do S.I.M./P.O.A.

II. Em segunda e última instância, o recurso será julgado por uma comissão formada por dois técnicos em inspeção, das áreas correlatas, e um representante da assessoria jurídica.

§1° As comissões de primeira e segunda instância processarão os julgamentos na forma do seu regimento interno.

§2° Os participantes da comissão de segunda instância não poderão, anteriormente, de forma alguma, ter se manifestado no processo.

§3° Todos os participantes das comissões deverão ser servidores Municipais, estar no exercício de suas funções e ter formação em curso superior em uma das seguintes áreas:

a) Advocacia;

b) Engenharia de Alimentos;

c) Medicina Veterinária;

d) Nutricionistas;

e) Biólogo;

f) Outros profissionais de áreas afins que venham a compor a Equipe do S.I.M..

CAPÍTULO XVI
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 134 O produto da arrecadação das taxas e multas eventualmente impostas ficará vinculado ao órgão executor e será aplicado no financiamento e aperfeiçoamento das atividades relacionadas.

Art. 135 Os casos omissos serão detalhados por atos normativos do S.I.M./P.O.A.

Art. 136 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Marechal Floriano/ES, 26 de maio de 2014.

ANTÔNIO LIDINEY GOBBI
Prefeito Municipal de Marechal Floriano

UBALDINO SARAIVA
Secretário Municipal de Agricultura