



Diário Oficial Eletrônico

Município de Feira de Santana

www.diariooficial.feiradesantana.ba.gov.br

ANO II – EDIÇÃO 333 – DATA 24/09/2016

SUMÁRIO

PODER EXECUTIVO

- Decretos Individuais
- Decretos Normativos
- Leis
- Licitação
- Portarias





DECRETOS INDIVIDUAIS

DECRETO INDIVIDUAL Nº 387/2016

O PREFEITO MUNICIPAL DE FEIRA DE SANTANA, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições, tendo em vista o que consta do Processo de nº 30.3362/2016, e no Parecer da Procuradoria Geral do Município nº 1097/2016, com fundamento no art. 6º, incisos I, II, III e IV, da Emenda Constitucional nº 41/2003, combinado com o art. 32, da Lei Complementar nº 011/2002, e alterações contidas na Lei Complementar nº 028/2006, **RESOLVE** conceder **aposentadoria voluntária por tempo de contribuição, com proventos integrais**, à servidora **ANNA CONCEIÇÃO MATHEUS FRANÇA**, matrícula nº 01007501-5, Médica, Classe II, Referência “A”, nível 07, lotada no Instituto de Previdência de Feira de Santana.

Gabinete do Prefeito Municipal, 23 de setembro de 2016.

JOSÉ RONALDO DE CARVALHO
PREFEITO MUNICIPAL

JOÃO MARINHO GOMES JÚNIOR
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

DECRETO INDIVIDUAL Nº 388/2016

O PREFEITO MUNICIPAL DE FEIRA DE SANTANA, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições, tendo em vista o que consta do Processo de nº 30.3363/2016, e no Parecer da Procuradoria Geral do Município nº 1093/2016, com fundamento no art. 6º, incisos I, II, III e IV, da Emenda Constitucional nº 41/2003, combinado com o art. 40, § 5º da Constituição Federal de 1988, e no art. 32 § 1º da Lei Complementar nº 028/2006, **RESOLVE** conceder **aposentadoria voluntária por tempo de contribuição, com proventos integrais**, à servidora **ANA RITA BATISTA CONCEIÇÃO**, matrícula nº 01069775-8, Professora, Classe I, Referência “F”, nível 05, lotada na Secretaria Municipal de Educação.

Gabinete do Prefeito Municipal, 23 de setembro de 2016.

JOSÉ RONALDO DE CARVALHO
PREFEITO MUNICIPAL

JOÃO MARINHO GOMES JÚNIOR
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

DECRETO INDIVIDUAL Nº 389/2016

O PREFEITO MUNICIPAL DE FEIRA DE SANTANA, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições, tendo em vista o que consta do Processo de nº 30.3391/2016, e no Parecer da Procuradoria Geral do Município nº 1109/2016, com fundamento no art. 6º, incisos I, II, III e IV, da Emenda Constitucional nº 41/2003, combinado com o art. 40, § 5º da Constituição Federal de 1988, e no art. 32 § 1º da Lei Complementar nº 028/2006, **RESOLVE** conceder **aposentadoria voluntária por tempo de contribuição, com proventos integrais**, à servidora **MARCIA SANTOS SILVA**, matrícula nº 01000655-7, Professora, Classe I, Referência “F”, nível 06, lotada na Secretaria Municipal de Educação.

Gabinete do Prefeito Municipal, 23 de setembro de 2016.

JOSÉ RONALDO DE CARVALHO
PREFEITO MUNICIPAL

JOÃO MARINHO GOMES JÚNIOR
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO





DECRETOS NORMATIVOS

DECRETO Nº 10.047, 21 DE SETEMBRO DE 2016.

Aprova o Regulamento da Lei Municipal nº 3.124, de 30 de junho de 2010 que criou o “**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE FEIRA DE SANTANA – SIM**” e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE FEIRA DE SANTANA, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições legais e em conformidade com a legislação vigente:

DECRETA:

Art. 1º - Fica aprovado o Regulamento da Lei Nº 3.124, de 30 de junho de 2010, que criou o “**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE FEIRA DE SANTANA – SIM**”.

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, em 21 de setembro de 2016.

JOSÉ RONALDO DE CARVALHO
PREFEITO MUNICIPAL

MARIO COSTA BORGES
CHEFE DE GABINETE DO PREFEITO

CLEUDSON SANTOS ALMEIDA
PROCURADOR GERAL DO MUNICÍPIO

DENISE LIMA MASCARENHAS
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE

JOEDILSON MACHADO DE FREITAS
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE AGRICULTURA, RECURSOS HÍDRICOS
E DESENVOLVIMENTO RURAL

REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE FEIRA DE SANTANA

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo Município de Feira de Santana, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

§ 1º - A inspeção e fiscalização de que trata o presente artigo abrange os aspectos industriais e sanitários dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, por meio da inspeção *ante* e *post mortem* dos animais destinados ao abate, bem como o recebimento, manipulação, fracionamento, transformação, elaboração, embalagem, depósito, rotulagem, conservação, acondicionamento, armazenamento e trânsito de produtos de origem animal no âmbito do Município de Feira de Santana.

§ 2º - A inspeção e a fiscalização do estabelecimento atacadista ou varejista são de competência da Secretaria de Saúde do Município, por intermédio da Vigilância Sanitária.

§ 3º - A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

§ 4º - Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:





I – promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente sem, ao mesmo tempo, implicar em obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

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

III – promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 2º - Ficam sujeitos à inspeção, reinspeção e fiscalização, previstos neste Regulamento:

I - os animais domésticos, exóticos e silvestres, destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;

II - o pescado e seus derivados;

III - o leite e seus derivados;

IV - os ovos e seus derivados;

V - os produtos das abelhas e seus derivados.

§ 1º - Todos os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos inspecionados poderão sofrer reinspeção quando utilizados como matéria-prima para a elaboração de outros produtos desta natureza.

§ 2º - A fiscalização e inspeção abrangem também os produtos afins, tais como coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos e outros encontrados e utilizados nos estabelecimentos de produtos de origem animal.

Art. 3º - A Secretária Municipal de Agricultura, Recursos Hídricos e Desenvolvimento Rural – SEAGRI, por meio do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal– DSIM é a entidade responsável pela fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, e seus derivados, no âmbito da inspeção municipal.

Art. 4º - A fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão geridas de modo que seus procedimentos e sua organização se façam por métodos universalizados e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados pela SEAGRI, conforme sua classificação.

Art. 5º - As atividades de fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão coordenadas por Médico Veterinário Oficial.

Art. 6º - Para os fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

I - amostra: porção ou embalagem individual que será submetida à análise tomada de forma totalmente aleatória de uma partida ou lote, como parte da amostra geral;

II - análise de controle: análise efetuada na amostra colhida pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, insumos e produtos;

III - análise de rotina: análise efetuada na amostra colhida pelo órgão fiscalizador destinada a comprovar a conformidade do produto elaborado, com a legislação vigente;

IV - análise fiscal: análise efetuada na amostra colhida em triplicata pela entidade fiscalizadora para verificar a conformidade da amostra com os dispositivos do presente regulamento ou demais legislações pertinentes;

V- análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado; ou de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município.

VI- laboratório de controle oficial: laboratório próprio da Secretaria Municipal de Agricultura, Recursos Hídricos e Desenvolvimento Rural, ou laboratório público ou privado credenciado e conveniado com os serviços de inspeção equivalentes para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;

VII- legislação específica: atos normativos emitidos pela Secretaria Municipal de Agricultura, Recursos Hídricos e Desenvolvimento Rural, ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas;





VIII - animais de açougue: bovídeos, equídeos, suínos, caprinos, ovinos, coelhos e aves domésticas;

IX - animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclui o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive doméstica em estado asselvajado e também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

X - animais silvestres: animais cuja exploração, criação ou abate necessita da autorização do órgão de proteção ambiental;

XI - auditoria: procedimento realizado sistematicamente por equipe composta por médicos veterinários, designada pelo DSIM, com o objetivo de verificar o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, tecnológicos e de classificação, bem como determinar se as atividades e seus resultados se ajustam aos objetivos previstos no presente regulamento e em legislação específica;

XII- norma complementar: ato normativo emitido pela Secretaria Municipal de Agricultura, Recursos Hídricos e Desenvolvimento Rural, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;

XIII- padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua origem geográfica, natureza, característica sensorial, composição, tipo ou modo de processamento ou modo de apresentação;

XIV - barreira sanitária: mecanismo legal utilizado pelas autoridades governamentais que impede, restringe ou monitora a circulação de animais, produtos ou subprodutos de origem animal;

XV - bem estar animal: estado de completa saúde física e mental em que o animal está em harmonia com o ambiente que o rodeia;

XVI - Boas Práticas de Fabricação (BPF): condições e procedimentos higiênico-sanitários básicos e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

XVII - contaminação cruzada: contaminação gerada pelo contato direto ou indireto de insumo, superfície, ambiente, pessoas ou produtos contaminados, com outros não contaminados;

XVIII - DAP: Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF);

XIX - embalagem: invólucro, recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar, envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos;

XX - estabelecimento de produto de origem animal: qualquer instalação, local ou dependência, incluída suas máquinas, equipamentos e utensílios, no qual são produzidas matérias-primas ou são abatidos animais de açougue e silvestres, bem como onde são recebidos, manipulados, beneficiados, elaborados, preparados, transformados, envasados, acondicionados, embalados, rotulados, depositados e industrializados, com a finalidade comercial ou industrial, os produtos e subprodutos derivados, comestíveis ou não, da carne, do leite, dos produtos das abelhas, do ovo e do pescado;

XXI - etiqueta-lacre: sistema de identificação de cortes primários (quartos de carcaça) e cortes secundários de traseiros de bovinos e bubalinos, bem como nas meias carcaças de suínos, ovinos e caprinos obtidos nos estabelecimentos de abate;

XXII - fiscalização: ação direta, privativa e não delegável dos órgãos ou entidades do poder público, efetuado por servidores públicos ou profissional credenciado pela Prefeitura com poder de polícia sanitária para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;

XXIII - gabinete de higienização: local de passagem obrigatória para o acesso a área de produção, visando à higienização das botas e mãos;

XXIV - guia de trânsito de produtos de origem animal: documento que acompanha os produtos oriundos dos estabelecimentos sob inspeção municipal, estadual ou federal, destinados a qualquer tipo de manipulação em outros estabelecimentos inspecionados;





XXV - higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização, a ser realizado em todos os estabelecimentos;

XXVI - insensibilização: processo aprovado pelo órgão competente, aplicado ao animal, para proporcionar imediata e instantânea inconsciência e insensibilidade antes do abate;

XXVII - inspeção: constatação das condições higiênico-sanitárias e tecnológicas dos produtos de origem animal relacionados aos processos industriais e seus sistemas de controle, nas etapas de recebimento, abate, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;

XXVIII - inspeção local: Serviço de Inspeção Municipal implantado no estabelecimento registrado na SEAGRI, representado pelo Médico Veterinário Oficial;

XXIX - limpeza: remoção física de resíduos orgânicos e minerais ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, seguidos da lavagem prévia com água, aplicação de detergente e posterior enxágue ou remoção a seco por meios mecânicos;

XXX- desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;

XXXI - MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XXXII- equivalência de sistemas de inspeção: estado no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes sistemas de inspeção ainda que não sejam iguais às medidas aplicadas por outro serviço de inspeção, permitem alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, na inspeção e fiscalização, estabelecidos neste regulamento e de acordo com o SUASA;

XXXIII - Médico Veterinário Oficial: Médico Veterinário da Secretaria Municipal de Agricultura, Recursos Hídricos e Desenvolvimento Rural ou que esteja à disposição da SEAGRI para desempenhar as atividades de inspeção e de fiscalização de produtos de origem animal;

XXXIV - memorial descritivo: documento que descreve detalhadamente a estrutura física, instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XXXV - parecer técnico: manifestação emitida por Médico Veterinário Oficial legalmente fundamentado sobre uma questão focal cujo resultado pode ser conforme ou não conforme;

XXXVI - estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte: propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a 250 m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais): abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 (cinco) toneladas de carnes por mês.

b) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos, bubalinos, equinos): destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 8 (oito) toneladas de carnes por mês.

c) fábrica de produtos cárneos: agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5(cinco) toneladas de carnes por mês.

d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado: destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 (quatro) toneladas de carnes por mês.

e) estabelecimento de ovos: recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 (cinco mil) dúzias por mês.





f) unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas: recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 (trinta) toneladas por ano.

g) estabelecimentos industriais de leite e derivados: destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 (trinta mil) litros de leite por mês.

XXXVII- instalações: toda a área “útil” no que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas.

XXXVIII- equipamentos: tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.

XXXIX- agroindustrialização: o beneficiamento, processamento, industrialização e/ou transformação de matérias-primas provenientes de exploração pecuárias, pesca, aquícolas, extrativistas, incluído o abate de animais, abrangendo desde processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos mais complexos que incluem operações física, química ou biológica.

XL - pescado: peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, mamíferos de água doce e algas utilizadas na alimentação humana;

XLI- procedimento padrão de higiene operacional (PPHO): procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

XLII - produto de origem animal: aquele obtido total, ou predominantemente, a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies de animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal, condimentos, aditivos e demais substâncias autorizadas, podendo ser comestíveis quando destinados ao consumo humano ou não comestíveis quando não destinados ao consumo humano;

XLIII - produto de origem animal clandestino: aquele que não foi submetido à inspeção industrial ou sanitária da entidade de inspeção competente;

XLIV- produto de origem animal comestível: produto destinado ao consumo humano;

XLV- produto de origem animal não comestível: produto não destinado ao consumo humano;

XLVI - programas de autocontrole: são programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados por cada estabelecimento, devidamente documentados e validados, visando assegurar a inocuidade e qualidade dos seus produtos, caracterizados principalmente pelos programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) ou programas equivalentes;

XLVII- qualidade: conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XLVIII- Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ: documento emitido pela Secretaria Municipal de Agricultura, Recursos Hídricos e Desenvolvimento Rural ou por outros órgãos oficiais, mediante ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade que os produtos de origem animal devem atender.

XLIX - rastreabilidade: capacidade de detectar a origem e de seguir o rastro da matéria-prima e dos produtos de origem animal, de alimento para animais, de animal produtor de alimentos ou de substância a ser incorporada em produtos de origem animal, ou em alimentos para animais ou com probabilidade de sê-lo, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;

L - ratitas: aves corredoras que não possuem a capacidade de voar e que apresentam esterno sem quilha, constituindo-se das avestruzes e das emas;

LI - registro auditável: toda forma de armazenamento de dados em que há segurança quanto à operação ou exclusão, pronta disponibilidade e possibilidade de rastreamento de quem efetuou o registro;

LII - responsável técnico legalmente habilitado: médico veterinário devidamente inscrito no Conselho Regional de Medicina Veterinária e por ele habilitado para exercer a função de responsabilidade técnica;





LIII - rotulagem: ato de identificação impressa ou litografada, bem como dizeres ou figuras pintadas ou gravadas a fogo ou a tinta, por pressão ou decalque, aplicado sobre qualquer tipo de matéria-prima, produto ou subproduto de origem animal, sobre sua embalagem ou qualquer tipo de protetor de embalagem, incluindo etiquetas, carimbos e folhetos;

LIV - sanitização: aplicação de agentes químicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios posteriormente aos procedimentos de limpeza, com o objetivo de reduzir o número de microrganismos em um nível que não comprometa a inocuidade ou a qualidade do produto;

LV - subproduto de origem animal: todas as partes ou derivados, destinados ou não à alimentação humana, oriundos de processos realizados quando da obtenção de produtos de origem animal;

LVI - supervisão: procedimento realizado por equipe composta de médicos veterinários oficiais com o objetivo de monitorar as atividades desenvolvidas nos estabelecimentos de produtos de origem animal.

CAPÍTULO II **FISCALIZAÇÃO, INSPEÇÃO E ORGANIZAÇÃO**

Art. 7º - O Serviço de Inspeção Municipal - SIM é composto por quadro de servidores públicos municipais, devidamente habilitados para a função de inspeção e fiscalização.

Art. 8º - A SEAGRI, através do DSIM, estabelecerá os procedimentos, as práticas, proibições e imposições, bem como as fiscalizações necessárias à promoção e manutenção da qualidade e higiene dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis.

Art. 9º - Para as atividades de auditoria, qualquer que seja a finalidade, nos estabelecimentos de produtos de origem animal, a equipe será composta por médicos veterinários oficiais.

Art. 10 - O que não couber aos estabelecimentos registrados fica a cargo do DSIM disponibilizar material indispensável às atividades de fiscalização ou inspeção industrial, adequada a cada situação.

Art. 11 - Ficam sujeitos à inspeção, reinspeção e fiscalização industrial e sanitária prevista neste Regulamento os estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal, seus produtos e subprodutos, além de suas matérias-primas.

Art. 12 - O agente oficial competente, mediante apresentação de documento de identificação funcional e quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária no desempenho de suas funções, em qualquer horário, terá livre acesso aos estabelecimentos e suas dependências, às propriedades rurais, aos depósitos, armazéns ou qualquer outro local ou instalação onde se abatam animais, processem, manipulem, transformem, preparem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem, depositem ou comercializem produtos e subprodutos de origem animal, matérias-primas e afins.

CAPÍTULO III **CLASSIFICAÇÃO E REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS**

Seção I - Classificação Geral

Art. 13 - A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange as seguintes categorias:

I - os de carnes e derivados;

II - os de leite e derivados;

III - os de pescado e derivados;

IV - os de ovos e derivados;

V - os de produtos das abelhas e derivados;

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



Seção II - Classificação Específica dos Estabelecimentos

Art. 14 - Os estabelecimentos sujeitos a este Regulamento classificam-se em:

I - estabelecimentos de carnes, derivados e subprodutos: compreendem os estabelecimentos dotados de instalações, equipamentos e utensílios adequados para o abate, recebimento, manipulação, elaboração, com modificação ou não de sua natureza e sabor, acondicionamento, armazenamento, conservação e distribuição dos animais de açougue, silvestres e exóticos sob variadas formas, dispendo de frio industrial quando necessário, devendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de subprodutos comestíveis e não comestíveis oriundos de estabelecimentos submetidos à inspeção oficial;

II - estabelecimentos de leite e derivados: estabelecimentos dotados de dependências, instalações, equipamentos e utensílios adequados para recebimento de leite, seus produtos e matérias-primas derivadas para refrigeração, beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, fracionamento, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição;

III - estabelecimentos de pescado e derivados: estabelecimentos dotados de dependências, instalações, equipamentos e utensílios adequados para a recepção, depuração, abate, manipulação, classificação, embalagem, frigorificação e distribuição de pescados e seus derivados, podendo ter dependências para industrialização;

IV - estabelecimentos de ovos e derivados: estabelecimentos dotados de instalações, equipamentos e utensílios adequados para o recebimento, classificação, ovoscopia, acondicionamento, identificação, processamento e distribuição de ovos *in natura* ou não, oriundos da própria granja produtora ou de outro estabelecimento produtor, que possua controle sanitário oficial, dispendo ou não de instalações para industrialização;

V - estabelecimentos de produtos das abelhas e derivados: estabelecimentos dotados de instalações, equipamentos e utensílios adequados à extração, recebimento, classificação, industrialização, beneficiamento, tratamento, transformação, acondicionamento, identificação, depósito, expedição de produtos das abelhas e derivados;

VI - propriedades localizadas no meio rural: aquelas cuja atividade é, entre outras, fornecer matéria prima destinada à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal.

Parágrafo único - Os estabelecimentos citados nos incisos I, II, III, IV, V e VI deste artigo serão definidos em legislação específica.

Seção III - Registro dos Estabelecimentos

Art. 15 - O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial principal, caracterizando sua categoria e observando os seguintes aspectos:

I - quando o estabelecimento possuir mais de uma atividade industrial deve ser acrescentado uma nova categoria à classificação principal, caracterizando as atividades desenvolvidas pela indústria;

II - os diferentes tipos de produtos, derivados e subprodutos de origem animal oriundos dos estabelecimentos descritos acima deverão atender aos requisitos dispostos em legislação específica vigente e oficialmente adotada.

Subseção I - Requisitos Obrigatórios para Registro

Art. 16 - O registro será requerido junto ao Diretor do DSIM, instruindo o processo com documentos em cinco etapas.

§ 1º - A primeira etapa será composta dos seguintes documentos:

I - requerimento de inspeção prévia de terreno;

II - Documento de Arrecadação Municipal (DAM) referente à inspeção prévia de terreno;

III - laudo de inspeção prévia de terreno com parecer favorável.

§ 2º - A segunda etapa será composta dos seguintes documentos:

I - plantas nas escalas mínimas de:

- a) de situação - escala 1:500;
- b) baixa - escala 1:100;
- c) fachada - escala 1:50;
- d) cortes - escala 1:50;
- e) hidrossanitária;
- f) *layout* dos equipamentos;

II - fluxograma do processo de produção dos produtos a serem elaborados;

III - parecer técnico favorável de análise de planta assinado por 2 (dois) médicos veterinários oficiais.

§ 3º - A terceira etapa será composta dos seguintes documentos:

- I - contrato social, estatuto ou firma individual;
- II - inscrição municipal;
- III - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- IV - alvará de localização e funcionamento da Prefeitura;
- V - licença ambiental;
- VI - laudo da análise físico-química e microbiológica da água;
- VII - memorial econômico sanitário;
- VIII - memorial descritivo da construção ou reforma;
- IX - memorial descritivo dos equipamentos;
- X - comprovante de anotação de responsabilidade técnica do Médico Veterinário;
- XI - termo de compromisso;
- XII - cópia do contrato de prestação de serviço de Controle Integrado de Pragas realizada por empresa credenciada no órgão de Vigilância Sanitária;
- XIII - Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) dos funcionários;
- XIV - comprovante de Vacinação contra Febre Aftosa e Brucelose, apenas para estabelecimentos que recebam leite *in natura*.

§ 4º - A quarta etapa será composta dos seguintes documentos:

- I - requerimento de inspeção final;
- II - Documento de Arrecadação Municipal (DAM) referente à inspeção final;
- III - laudo técnico de inspeção final com parecer favorável assinado por, no mínimo, 02 (dois) médicos veterinários oficiais.

§ 5º - A quinta etapa será composta dos seguintes documentos:

- I - requerimento de registro do estabelecimento;
- II - Documento de Arrecadação Municipal (DAM) de registro de estabelecimento.

Art. 17 - Os documentos e plantas a que se refere o art. 16 deste Regulamento deverão ser apresentados sem rasuras e borrões.

§ 1º - As plantas grosseiramente desenhadas (croquis) ou contendo indicações e informações imprecisas ou incompletas serão rejeitadas.

§ 2º - Os croquis do local ou das instalações apresentados pelo requerente restringem sua finalidade à orientação técnica e aos estudos preliminares.



§ 3º - As plantas deverão ser elaboradas por profissional habilitado podendo ser do Estado, Município ou de outras entidades e instituições públicas ou privadas.

Art. 18 - Atendidas as normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênico-sanitárias estabelecidas neste Regulamento e em legislação específica, o Diretor do DSIM expedirá o Certificado de Inspeção Municipal.

Parágrafo único - A expedição do Certificado de Inspeção Municipal habilita o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal dentro das atividades para as quais foi liberado, sendo este de renovação anual.

Art. 19 - Será arquivado o processo de registro cuja última movimentação tenha sido superior a 01 (um) ano.

Art. 20 - Após a concessão do registro, fica o estabelecimento obrigado a apresentar e implantar o Manual de Boas Práticas de Fabricação, no prazo máximo de 06 (seis) meses.

Subseção II - Transferência de Propriedade

Art. 21 - Na venda ou locação do estabelecimento registrado, o comprador ou locatário deverá promover imediatamente a transferência da titularidade do registro de inspeção através de requerimento dirigido ao Diretor do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único - Havendo recusa do comprador ou locatário de promovê-la, o titular deverá notificar o fato ao DSIM.

Art. 22 - Enquanto não concluída a transferência do registro junto ao DSIM, permanecerá responsável pelas irregularidades verificadas no estabelecimento a pessoa física ou jurídica em nome da qual esteja registrado.

Art. 23 - Caso o titular tenha efetuado a notificação, e o comprador ou locatário deixe de apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência de responsabilidade, o registro será cancelado, condicionando-se seu restabelecimento ao cumprimento das exigências legais.

Art. 24 - Efetivada a transferência do registro, o comprador ou locatário obriga-se a cumprir as exigências formuladas ao titular antecedente, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Subseção III - Disposições Gerais

Art. 25 - Não será autorizado o funcionamento de qualquer estabelecimento sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado.

Art. 26 - A concessão do registro do estabelecimento no DSIM está vinculada ao integral cumprimento das condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas neste Regulamento e legislação específica.

Art. 27 - O Manual de Boas Práticas de Fabricação deverá ser validado pelo inspetor local responsável no prazo máximo de 60 (sessenta) dias a partir do seu recebimento.

Art. 28 - A renovação anual do registro do estabelecimento deverá ser requerida em formulário próprio, contendo comprovante de pagamento do Documento de Arrecadação Municipal de renovação, além dos documentos atualizados descritos no art. 16, § 3º, incisos II a VI, X a XIV, deste Regulamento, entregues em sua totalidade no ato da solicitação da renovação.

Art. 29 - Para o registro e renovação de estabelecimentos, os documentos deverão seguir a ordem de entrega das etapas descritas no Art. 16, só sendo aceita a documentação completa pertinente a cada uma delas.

Art. 30 - O proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao DSIM, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a paralisação de suas atividades, sob pena de suspensão do seu registro.

Art. 31 - O estabelecimento registrado mantido inativo por período superior a 180 (cento e oitenta) dias deverá informar ao DSIM, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, o reinício das suas atividades.

Parágrafo único - A manutenção do registro e liberação para o funcionamento condiciona-se à comprovação das condições técnicas, físicas e higiênico-sanitárias do estabelecimento, apurada em vistoria específica efetuada por Médico Veterinário Oficial do DSIM.





Art. 32 - O estabelecimento registrado deverá manter atualizado seu cadastro na SEAGRI, informando, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar do fato, as suas eventuais alterações.

Art. 33 - As reformas, ampliações ou reaparelhamento nos estabelecimentos de produtos de origem animal estão condicionadas à prévia aprovação do DSIM.

Art. 34 - O DSIM deverá manter em arquivo documentos do processo de registro dos estabelecimentos de que trata este Regulamento.

Art. 35 - A partir do cancelamento do registro na SEAGRI, todos os produtos, rótulos e embalagens serão apreendidos e inutilizados.

CAPÍTULO IV **INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Seção I - Da Inspeção

Art. 36 - A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos que, após aprovação do processo de registro e licença pelo DSIM, ficará sujeito às normas de implantação, funcionamento e inspeção.

Art. 37 - Todo estabelecimento de produtos de origem animal dotados de registro junto ao DSIM deverá possuir inspeção industrial e sanitária.

Art. 38 - A inspeção industrial e sanitária será:

I - permanente: nos estabelecimentos de produtos de origem animal que abatam animais de açougue ou animais silvestres e exóticos, sendo obrigatório o acompanhamento do SIM em todas as etapas produtivas.

II - periódica: nos demais estabelecimentos de produtos de origem animal, sendo a periodicidade dessa inspeção determinada, a juízo do DSIM, de acordo com a avaliação dos riscos sanitários dos processos de produção dos diferentes produtos, incluindo os programas de autocontrole.

Art. 39 - Fará parte dos procedimentos de inspeção e fiscalização a verificação dos programas de autocontrole, bem como a verificação da conformidade dos processos de produção através dos seus resultados de exames microbiológicos, microscópicos, físico-químicos, organolépticos ou, ainda, qualquer outro previsto para o produto em questão.

Art. 40 - Os estabelecimentos registrados neste Serviço de Inspeção serão auditados em seus processos de produção por equipe de auditoria, instituída e nomeada pelo DSIM.

Seção II - Dos Estabelecimentos

Art. 41 - O estabelecimento para obter o registro no DSIM deverá satisfazer as seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

I - estar localizado em ponto distante de fontes produtoras de mau cheiro e potenciais contaminantes;

II - ser construído em terreno com área suficiente para a construção das instalações industriais e demais dependências, bem como para a circulação e fluxo de veículos de transporte;

III - dispor de área adequadamente delimitada por meio de grades, muros, cercas ou qualquer outra barreira que impeça a entrada de animais ou pessoas estranhas ao estabelecimento;

IV - dispor de vias de circulação e de pátio do perímetro industrial pavimentado e em bom estado de conservação e limpeza;

V - possuir instalações dimensionadas de forma a atender aos padrões técnicos e demais parâmetros previstos em normas complementares;

VI - dispor de dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento, apropriadas para recepção, manipulação, preparação, transformação, fracionamento, conservação, embalagem, acondicionamento, armazenagem ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;





VII - dispor de dependências, instalações e equipamentos adequados à manipulação de produtos não comestíveis devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

VIII - dispor de dependências anexas separadas fisicamente do corpo industrial para vestiários, sanitários, áreas de descanso, instalações administrativas, dentre outras;

IX - dispor de dependências e instalações apropriadas para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

X - dispor, no corpo industrial, de ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, de modo a evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

XI - ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação dos produtos;

XII - dispor de paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos arredondados entre paredes e destas com o piso;

XIII - dispor as seções industriais de pé-direito em dimensão suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas;

XIV - possuir pisos impermeabilizados com material específico, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e a sua drenagem para a rede de esgoto;

XV - dispor, onde necessário, de ralos sifonados e de fácil higienização;

XVI - dispor de gabinete de higienização que possua equipamentos e utensílios específicos em todos os acessos à área de produção industrial, assim como de pias para higienização de mãos nas áreas de produção, onde se fizer necessário;

XVII - construir as janelas, portas e demais aberturas de modo a prevenir a entrada de vetores e pragas e a evitar o acúmulo de sujidades, sendo de fácil higienização;

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

XIX - possuir telhado de meia-água, apenas quando puder ser mantido o pé-direito à altura mínima da dependência ou dependências correspondentes;

XX - dispor de ventilação adequada, luz natural e artificial suficientes em todas as dependências e climatização, quando necessário, de acordo com legislação específica;

XXI - dispor de equipamentos e utensílios compatíveis e apropriados à finalidade do processo de produção, resistentes à corrosão e atóxicos, de fácil higienização e que não permitam o acúmulo de resíduos;

XXII - dispor de equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos, que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XXIII - dispor de água suficiente nas dependências de manipulação e preparo, não só de produtos comestíveis, como de não comestíveis;

XXIV - possuir instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos congeladores, túneis, câmaras, antecâmaras e dependências de trabalho industrial, em número e área suficiente, quando necessário, de acordo com legislação específica;

XXV - dispor de caldeiras ou equipamentos geradores com dispositivos de controle de aferição e com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento, quando necessário o provimento de água quente;

XXVI - dispor de dependência para higienização de recipientes e utensílios utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;



XXVII - dispor de equipamentos e utensílios apropriados utilizados para produtos não comestíveis, exclusivos para esta finalidade, identificados e, quando necessário, em cor diferenciada;

XXVIII - dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender às necessidades do trabalho industrial, de dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações e equipamentos para tratamento de água;

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

XXX - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos destinados a prevenir o risco de contaminação industrial e ambiental;

XXXI - dispor de vestiários e sanitários em número proporcional para cada sexo, instalados separadamente, independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil e protegido, respeitando-se as particularidades de cada seção, em atendimento às Boas Práticas de Fabricação;

XXXII - dispor de refeitório na área industrial, de fácil acesso, de dimensão compatível com o número de funcionários, instalado e utilizado de modo a evitar a contaminação cruzada entre os funcionários uniformizados que trabalhem em áreas de diferentes riscos sanitários, sem prejuízo ao atendimento à legislação específica;

XXXIII - dispor de lavanderia própria ou terceirizada e demais dependências necessárias, cujo procedimento ou sistema de lavagem atenda aos princípios das boas práticas de higiene;

XXXIV - possuir elevadores, guindastes ou qualquer outro aparelhamento mecânico, que ofereça garantias de resistência, segurança, estabilidade e de fácil higienização, quando necessário;

XXXV - possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança, construída de material adequado;

XXXVI - dispor de dependência exclusiva para o Serviço de Inspeção Municipal, adequada às atividades desenvolvidas, compreendendo área administrativa, vestiários e instalações sanitárias, no que for aplicável.

XXXVII – o sangue quando não for terceirizado, será cozido, visto que jamais poderá ser lançado *in natura* nos efluentes da indústria.

XXXVIII – não será permitido o retorno das águas servidas, permitindo-se a confluência da rede das águas servidas dos pré-resfriadores para condução de outros resíduos não comestíveis, desde que comprovadamente tais conexões não promovam nenhum inconveniente tecnológico e higiênico-sanitário.

XXXIX – deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria constituída de lavador de botas com escova, lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual e sabão líquido inodoro.

XL – nas seções onde são manipulados carnes e vísceras deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

XLI – os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção e, de um modo geral, devem manter-se lisas as superfícies dos equipamentos que estejam ou possam vir a estar em contato com as carnes, incluindo soldaduras e juntas.

XLII – os carros e/ou bandejas para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição “não comestível”.

Art. 42 - O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidos livres de produtos, objetos ou materiais estranhos à sua finalidade.

Art. 43 - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de produção compatível com suas instalações e equipamentos.

Art. 44 - Por ocasião da aprovação dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos, exigências complementares julgadas necessárias devem ser atendidas conforme instruções expedidas pelo DSIM.

Parágrafo único – O DSIM pode exigir alterações na planta industrial, processos produtivos e fluxograma de operações com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção, bem como garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 45 - As normas da inspeção sanitária, industrial e tecnológica relacionadas às instalações, aos processos e procedimentos dos estabelecimentos de produtos de origem animal, em conformidade à classificação prevista, serão disciplinadas em manuais e regulamentos técnicos específicos.

Parágrafo único - As normas expedidas serão divulgadas pela autoridade competente.

Art. 46 - O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o presente Regulamento e legislação específica, será notificado oficialmente pelo DSIM das irregularidades, sendo aberto processo administrativo, quando cabível.

§ 1º - Quando houver a necessidade de execução de medidas corretivas no estabelecimento, o cronograma de execução deverá ser apresentado pelo proprietário ou responsável legal ao Médico Veterinário Oficial do DSIM, que após aprovação, firmará Termo de Ajuste de Conduta, especificando os respectivos prazos para correção.

§ 2º - Vencidos os prazos convencionados sem que as irregularidades tenham sido sanadas, o estabelecimento se sujeita às penalidades previstas neste Regulamento.

Seção III – Higiene dos Estabelecimentos

Art. 47 - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

Art. 48 - Todos os equipamentos e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais usando-se denominações “COMESTÍVEIS” e “NÃO COMESTÍVEIS”.

Art. 49 - Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas.

Art. 50 - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas (moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e etc.) e quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal.

§ 1º - Não é permitido para os fins deste artigo, o emprego de produtos biológicos.

§ 2º - É proibida a permanência de cães, gatos e de outros animais no recinto dos estabelecimentos.

Art. 51 - É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.

Art. 52 - Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Parágrafo único - A critério do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal pode ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamento fechado.

Art. 53 - As instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, devem ser lavadas e desinfetadas tantas vezes quantas necessárias.

Art. 54 - As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 55 - Durante a fabricação, no embarque ou no transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.



Art. 56 - É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão de zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias primas ou produtos.

Art. 57 - Os continentes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substâncias permitidas, não forem julgados em condições de aproveitamento.

Parágrafo único - Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 58 - É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos de dependência.

Art. 59 - Não é permitido residir nos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 60 - Serão diariamente limpos e devidamente desinfetados os instrumentos de trabalho.

Parágrafo único - Os estabelecimentos devem ter em estoque, desinfetantes aprovados para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

Art. 61 - As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação, e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez por ano.

Art. 62 - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes do seu retorno aos postos de origem.

Art. 63 - Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo da Secretaria Municipal de Agricultura, Recursos Hídricos e Desenvolvimento Rural, é obrigatória a existência de vários depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

Seção IV- Do Pessoal

Art. 64 - O funcionário envolvido, de forma direta ou indireta, em todas as unidades industriais fica obrigado a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 65 - Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive os gorros, não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, esmalte, brincos, anéis, ou qualquer tipo de adereço que venha prejudicar o produto final, e com diferenciação por cores para utilização nas diferentes áreas industriais.

Art. 66 - Os funcionários 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”, devem apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos, sendo que 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.

§ 1º - A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial.

§ 2º - Sempre que fique comprovada a existência de dermatoses, de doenças infecto-contagiosas ou repugnantes e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, ela será imediatamente afastada do trabalho, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

§ 3º - O atestado a que se refere o *caput* deste artigo deverá ser realizado em caráter admissional e renovado, pelo menos anualmente, para fins de renovação do registro junto ao DSIM.

Art. 67 - O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsia, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antissépticos apropriados.



Art. 68 - É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 69 - Os visitantes somente poderão ter acesso às dependências onde se processam os produtos de origem animal quando devidamente autorizados, uniformizados, em número e frequência compatíveis, devendo respeitar os procedimentos higiênicos adotados na indústria.

Seção V - Embalagem, Rotulagem e Carimbo

Subseção I - Da Embalagem

Art. 70 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam proteção apropriada.

Art. 71 - As embalagens e rótulos que mantenham contato com produtos de origem animal destinados ao consumo humano deverão estar registrados ou aprovados na entidade competente.

Art. 72 - É proibida a reutilização de embalagens que tenham acondicionado produtos ou matérias-primas, de uso comestível ou não.

Parágrafo único - No caso de estabelecimentos de produtos das abelhas e derivados, as embalagens anteriormente usadas somente poderão ser aproveitadas no acondicionamento de matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegras, perfeitas e rigorosamente higienizadas.

Subseção II - Do Processo de Registro de Rótulos

Art. 73 - Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em produtos de origem animal quando devidamente registrados pelo DSIM.

Art. 74 - Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal devidamente registrado pela SEAGRI, identificados por meio de rótulos, certificado sanitário ou guia de trânsito, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar ou estocar.

Parágrafo único - Os rótulos, assim como seus dizeres, devem estar visíveis e com caracteres perfeitamente legíveis ao consumidor, conforme legislação específica.

Art. 75 - Para efeito de registro de rótulos, o estabelecimento deve obter a aprovação do processo de fabricação, da composição do produto, das marcas e dos rótulos, assim como de outras determinações dos órgãos que atuam ou legislem na área de produção de alimentos de produtos de origem animal.

§ 1º - Deve ser encaminhada pelo interessado ao DSIM, para abertura do processo administrativo interno, a seguinte documentação:

I - requerimento de registro de rótulo;

II - cópia da comprovação de pagamento do Documento de Arrecadação Municipal (DAM) no valor referente ao registro de rótulo;

III - memorial descritivo em modelo específico do DSIM para cada produto;

IV - croquis dos rótulos que representem fielmente a utilização final, inclusive nas suas cores e tamanhos;

V - fichas técnicas de cada aditivo;

VI - outros documentos que sejam julgados necessários.

§ 2º - Para o cumprimento do inciso IV do § 1º deste artigo, os rótulos devem ser apresentados em papel, mesmo que venham a ser litografados, pintados ou gravados.

§ 3º - Para a efetivação do registro de rótulo, deve ser apresentado em 04 (quatro) vias os documentos constantes nos incisos III e IV do § 1º deste artigo.

§ 4º - Para a emissão do número de registro de rótulo, o memorial descritivo deve estar assinado pelo responsável legal e responsável técnico.



§ 5º - Registrado o rótulo, o DSIM encaminhará uma via para:

I - o Médico Veterinário Oficial responsável pela inspeção do estabelecimento, para arquivamento na sala da Inspeção Municipal Local;

II - o responsável legal do estabelecimento;

III - a Sede para ser arquivado.

Art. 76 - Nos processos de fabricação apresentados para aprovação, devem constar:

I - as matérias-primas e ingredientes, com descrição das quantidades e percentuais utilizados em ordem decrescente;

II - a descrição das etapas de recebimento, manipulação, elaboração, embalagem, conservação, armazenamento e transporte do produto;

III - a descrição dos métodos de controle de qualidade realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade e inocuidade do produto, de acordo com legislação específica;

IV - a descrição das análises laboratoriais a serem realizadas e a sua periodicidade.

Parágrafo único - Para análise das solicitações de registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, a juízo do DSIM.

Art. 77 - Após a emissão de registro de cada produto, fica estipulado o prazo máximo de 30 (trinta) dias para o envio do resultado da primeira análise físico-química e microbiológica dos mesmos.

Art. 78 - Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do DSIM.

Subseção III - Da Rotulagem

Art. 79 - Os rótulos devem obrigatoriamente conter, de forma clara e legível, as indicações previstas neste Regulamento ou em legislação específica.

Art. 80 - Os produtos oriundos do abate realizado conforme preceitos religiosos deverão conter na rotulagem a prática adotada.

Art. 81 - Os produtos que não forem destinados à alimentação humana deverão conter em seu rótulo a inscrição "NÃO COMESTÍVEL".

Art. 82 - Os produtos modificados, enriquecidos e dietéticos para regimes especiais deverão ser rotulados de acordo com as legislações específicas.

Art. 83 - No caso de prestação de serviços de produção, o rótulo deverá constar a expressão "produzido por" seguida da identificação do fabricante, "com exclusividade para", seguida da identificação do estabelecimento contratante, mediante a apresentação do instrumento do contrato de prestação de serviço.

Art. 84 - Quando do encerramento das atividades ou do cancelamento de registro do estabelecimento, a SEAGRI deve acompanhar a inutilização dos rótulos e embalagens estocadas.

Subseção IV - Do Carimbo de Inspeção

Art. 85 - O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Regulamento.

§ 1º - O carimbo deve possuir a expressão "FEIRA DE SANTANA" na parte superior interna, acompanhado da palavra "INSPECIONADO" ao centro e das iniciais "SIM.", na borda inferior interna.

§ 2º - As iniciais "SIM" traduzem a expressão "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 3º - O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não será precedido da designação "número" ou de sua abreviatura (nº) e será aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou letras e das linhas que representam a forma.





Art. 86 - Os diferentes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo Departamento do Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal de Agricultura, Recursos Hídricos e Desenvolvimento Rural devem obedecer às seguintes especificações:

I - Modelo 1:

a) dimensões: 7,0cm x 5,0cm (sete por cinco centímetros);

b) forma: elíptica no sentido horizontal;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo das palavras "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "FEIRA DE SANTANA", que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "SIM", acompanhando a curva inferior;

d) uso: para carcaça ou quartos de Bovídeos, Equídeos e Ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto;

II - Modelo 2:

a) dimensões: 5,0cm x 3,0cm (cinco por três centímetros);

b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;

c) uso: para carcaças de Suídeos, Ovinos e Caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto;

III - Modelo 3:

a) dimensões: 2,0cm (dois centímetros) de diâmetro, nas embalagens de produtos com peso até 1kg (um quilograma); 4,0cm (quatro centímetros) de diâmetro quando aplicado nas embalagens de produtos com peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas) e 5,0cm (cinco centímetros) de diâmetro para embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "FEIRA DE SANTANA", que acompanha a curva superior; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "SIM", acompanhando a curva inferior;

d) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;

IV - Modelo 4:

a) dimensões: 5,0cm (cinco centímetros) de diâmetro;

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "FEIRA DE SANTANA", que acompanha a curva superior; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "SIM", acompanhando a curva inferior;

d) uso: para caixas, caixotes, engradados e outros que transportem produtos comestíveis inspecionados inclusive ovos, pescado, mel e cera de abelhas.

V - Modelo 5:

a) dimensões: 6,0cm (seis centímetros) de lado para testeiras e embalagens de até 10kg (dez quilogramas), 15,0cm (quinze centímetros) de lado nas embalagens acima de 10kg (dez quilogramas);

b) forma: quadrada;

c) dizeres: idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos carimbos precedentes e dispostos todos no sentido horizontal;

d) uso: para produtos não comestíveis.

§ 1º - Para carimbo modelo 3 de 2,0cm (dois centímetros) de diâmetro utilizar:

a) fonte Arial, tamanho 12 (doze), para as inscrições "FEIRA DE SANTANA" e "S.I.M.";



- b) fonte Arial, tamanho 6,5 (seis e meio) para as inscrições "INSPECIONADO" e número de registro;
- c) espessura de 0,6mm (zero vírgula seis milímetros) para a borda da circunferência.

§ 2º - Para carimbo modelo 3 de 4,0cm (quatro centímetros) de diâmetro utilizar:

- a) fonte Arial, tamanho 21 (vinte e um), para as inscrições "FEIRA DE SANTANA" e "SIM";
- b) fonte Arial, tamanho 14 (quatorze) para as inscrições "INSPECIONADO" e número de registro;
- c) espessura de 1,2mm (um vírgula dois milímetros) para a borda da circunferência.

§ 3º - Quanto ao uso do modelo 3, permite-se a impressão do carimbo em alto relevo ou pelo processo de impressão automático à tinta indelével, na tampa ou fundo dos recipientes, quando as dimensões destes não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo, conforme previsto neste Regulamento.

Seção VI - Trânsito de Produtos de Origem Animal

Art. 87 - Quando em trânsito, a fiscalização de que trata este Regulamento poderá ser efetuada através de barreiras sanitárias móveis.

Art. 88 - Os produtos de origem animal registrados, procedentes de estabelecimentos registrados na SEAGRI, ADAB, sob inspeção federal ou certificados no SISBI/POA, atendidas as exigências deste Regulamento e legislação específica, têm livre trânsito no território de FEIRA DE SANTANA, desde que rotulados ou acompanhados de documento sanitário oficial.

Parágrafo único - Os produtos de origem animal em trânsito no município de Feira de Santana estão sujeitos à fiscalização pela SEAGRI, nos limites da sua competência.

Art. 89 - Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito, deverão:

- I - em estabelecimentos registrados no SIM, SIE e SIF, apresentar-se com etiqueta lacre;
- II - em estabelecimentos com SISBI, estar com a devida etiqueta lacre, além de acompanhados com o certificado sanitário para o comércio interestadual.

Art. 90 - O trânsito de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos devidamente higienizados e em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e à conservação do produto transportado.

§ 1º - É proibido o trânsito de produtos de origem animal destinados ao consumo humano com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º - Os produtos de origem animal em trânsito, quando embalados apenas primariamente, deverão estar adequadamente acondicionados, quando assim se fizer necessário.

§ 3º - Os veículos transportadores de produtos de origem animal, refrigerados ou congelados, deverão ser providos de isolamento térmico, mantendo a temperatura dos produtos nos níveis adequados a sua conservação, conforme legislação vigente.

§ 4º - Os produtos de origem animal que não necessitem ser identificados por meio de marcas oficiais ou rótulos aprovados pelo DSIM, quando em trânsito, devem estar acompanhados do "Certificado Sanitário" ou "Guia de Trânsito", assim como as matérias-primas e produtos destinados ao aproveitamento condicional, subprodutos e produtos não comestíveis.

§ 5º - As matérias-primas sem beneficiamento ou industrialização estão dispensadas dos documentos citados § 4º deste artigo, desde que comprovadamente estejam sendo destinadas a estabelecimento sob Inspeção Oficial.

Seção VII - Obrigações dos Estabelecimentos

Art. 91 - São deveres e obrigações dos estabelecimentos de produto de origem animal registrados na SEAGRI:

- I - cumprir todas as exigências contidas no presente Regulamento;



II - fornecer, a juízo da Inspeção Local, pessoal necessário e capacitado para a execução dos trabalhos de inspeção, a qual estipulará as tarefas, horário de trabalho e demais controles administrativos, respeitadas as normas trabalhistas pertinentes;

III - fornecer gratuitamente condução aos funcionários do serviço de inspeção, quando o estabelecimento funcionar sob inspeção permanente;

IV - fornecer gratuitamente alimentação à equipe do serviço de inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os mesmos as façam em suas residências, a juízo do Fiscal responsável pelo estabelecimento;

V - contratar responsável técnico, conforme legislação vigente, para a direção dos trabalhos de natureza higiênicossanitária e tecnológica dos estabelecimentos de produtos de origem animal, comunicando à Inspeção Municipal Local sobre as eventuais substituições;

VI - garantir o livre acesso de servidores oficiais a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos previstos no presente Regulamento;

VII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para a execução das atividades técnicas do estabelecimento;

VIII - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros de registro e outros materiais de expediente destinados à inspeção municipal, para seu uso exclusivo, que ficará à disposição e sob a responsabilidade da SEAGRI, mas constituindo-se em patrimônio próprio do estabelecimento, exceto todos os documentos gerados pelo Serviço de Inspeção;

IX - fornecer material adequado julgado indispensável aos trabalhos do órgão de inspeção municipal e fornecer equipamentos e reagentes necessários, à critério do órgão de inspeção municipal, para análises de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

X - fornecer utensílios e substâncias apropriadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para o laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos e instalações;

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

XII - fornecer à SEAGRI, até o quinto dia útil de cada mês, ou sempre que solicitado pela mesma, os dados referentes ao mês anterior, de interesse na avaliação da produção, matérias-primas, industrialização, transporte e comércio de produto de origem animal, bem como uma cópia da guia de recolhimento das taxas obrigatórias quitadas;

XIII - manter arquivado no estabelecimento documentação pertinente às atividades de inspeção e fiscalização por período não inferior a 5 (cinco) anos;

XIV - comunicar à SEAGRI, com antecedência de no mínimo 24 (vinte e quatro) horas, a realização de trabalho extra em estabelecimento sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

XV - comunicar com antecedência de, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

XVI - comunicar antecipadamente a chegada dos animais para abate, fornecendo todos os dados solicitados pela Inspeção Municipal;

XVII - comunicar com antecedência de, no mínimo 24 (vinte e quatro) horas, sobre a chegada ou recebimento de pescado;

XVIII - receber, no caso de estabelecimentos que processem produtos lácteos, a matéria-prima de propriedades leiteiras, cadastradas na SEAGRI, que atendam às exigências sanitárias, estabelecidas em legislação vigente, referente ao controle de enfermidades;

XIX - adentrar no estabelecimento, no caso de matadouro frigorífico, somente os animais devidamente acompanhados da Guia de Trânsito Animal (GTA);





XX - manter atualizados registros auditáveis de recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, assim como produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta da Inspeção Municipal a qualquer momento;

XXI - comunicar à Inspeção Local a aquisição de novos equipamentos a serem utilizados na linha de produção estando sujeitos à aprovação;

XXII - responsabilizar-se pela qualidade dos produtos, subprodutos e derivados, sob o ponto de vista tecnológico e higiênico-sanitário, instituindo um controle de qualidade;

XXIII - desenvolver programas de autocontrole de qualidade que representem os processos da indústria, em conformidade com a legislação vigente, incluindo a realização de análise físico-química, microbiológica, microscópica e bromatológica dos produtos elaborados e suas matérias primas;

XXIV - fornecer, a juízo do DSIM, laudo de análise laboratorial para a comprovação da qualidade dos ingredientes e aditivos utilizados em todo o processo produtivo;

XXV - obedecer ao memorial de tecnologia do produto, assim como utilizar rótulos previamente aprovados pelo DSIM;

XXVI - fornecer a seus empregados, servidores da inspeção e visitantes uniformes completos, limpos e adequados ao serviço, de acordo com a legislação vigente;

XXVII - fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e utensílios adequados, em quantidade suficiente para a execução das atividades da inspeção local, mantendo-os sob sua guarda;

XXVIII - desenvolver programas de capacitação, devidamente documentados, com o objetivo de manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XXIX - manter local apropriado e específico para recebimento e estocagem de matéria-prima procedente de outro estabelecimento sob inspeção oficial, ou de retorno de centro de consumo para ser reinspecionado, bem como para sequestro de carcaça, matéria-prima e produto suspeito;

XXX - manter em depósito os produtos apreendidos e descritos no Termo de Fiel Depositário, provendo a sua guarda e integridade;

XXXI - solicitar, previamente, ao DSIM, análise a aprovação dos projetos para realização de qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados tanto de suas dependências como instalações.

§ 1º - Para o cumprimento do inciso III deste artigo, o Médico Veterinário Oficial responsável pelo estabelecimento agendará diretamente com o condutor os horários de chegada e saída do estabelecimento.

§ 2º - Os funcionários cedidos pela empresa, citados no inciso II deste artigo, serão denominados de auxiliares de inspeção.

Art. 92 - Cancelado o registro, os materiais pertinentes ao Serviço de Inspeção, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres, rótulos, embalagens e carimbos oficiais serão entregues à Inspeção Local para os devidos fins.

Seção VIII - Análises Laboratoriais

Art. 93 - Os produtos de origem animal prontos para o consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, físico-químicos, microbiológicos, toxicológicos e bromatológicos oficiais e devem ser realizados em laboratórios oficiais, credenciados ou conveniados pela SEAGRI.

Art. 94 - Estão sujeitos às análises os produtos de origem animal, seus derivados, seus ingredientes, o gelo e a água de abastecimento.

Art. 95 - Para os casos onde existam dúvidas da inocuidade de produtos devido ao comprometimento das condições industriais ou higiêncossanitárias das instalações e do processo tecnológico de qualquer produto, a partida ficará sequestrada, sob a guarda e conservação do responsável pelo estabelecimento como fiel depositário, até o laudo final dos exames laboratoriais.



Art. 96 - A critério do DSIM podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas internacionalmente ou por instituições de pesquisa, mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

Art. 97 - Nos casos de análises fiscais de produto com padrões microbiológicos não previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou em legislação específica, permite-se seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

Art. 98 - A coleta de amostra para fins de análise fiscal será feita mediante lavratura do "Termo de Colheita de Amostra", em triplicata, asseguradas sua inviolabilidade e conservação, de modo a garantir suas características originais.

§ 1º - Duas amostras serão enviadas ao laboratório para análise fiscal, ficando a terceira em poder do proprietário ou responsável pelo produto, servindo para eventual perícia de contraprova.

§ 2º - Quando a análise fiscal estiver insatisfatória para os padrões legais estabelecidos, a autoridade sanitária notificará o responsável, podendo o mesmo apresentar defesa escrita e requerer exame de contraprova, no prazo máximo de 10 (dez) dias a contar da notificação.

§ 3º - As amostras coletadas pelo Órgão de Inspeção Municipal para as análises fiscais serão gratuitas.

§ 4º - Em casos excepcionais, se a quantidade ou a natureza do produto não permitir a colheita das amostras em triplicata, uma única amostra será encaminhada para o laboratório oficial, credenciado ou conveniado.

§ 5º - Para produtos que apresentem prazo de validade curto, não proporcionando tempo hábil para a realização da análise de contraprova, as amostras enviadas para análises fiscais não serão colhidas em triplicata.

§ 6º - Comprovada a violação, o mau estado de conservação da amostra de contraprova ou a expiração do prazo de validade, deve ser considerado o resultado da análise de fiscalização.

§ 7º - A colheita de amostras para realização de análises fiscais microbiológicas não será em triplicata, por não ser aplicável a realização de análise de contraprova.

Art. 99 - As amostras para análises devem ser colhidas, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir a sua integridade física.

Parágrafo único - A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo a colheita.

Art. 100 - Nos casos de resultados de análises fiscais em desacordo com a legislação, o DSIM deverá notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotar as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 101 - Em caráter supletivo, visando atender a programas e demandas específicas, pode ser realizada, em estabelecimentos varejistas, a colheita de amostras de produtos de origem animal registrados no DSIM.

Art. 102 - Confirmada a condenação do produto ou da partida, a Inspeção Local determinará a sua inutilização em subproduto não comestível.

CAPÍTULO V **DA AGROINDÚSTRIA FAMILIAR**

Art. 103 - A implantação, o registro, o funcionamento, a inspeção e a fiscalização da industrialização de produtos de origem animal, no âmbito da Agroindústria Rural de Pequeno Porte, no município de Feira de Santana, ocorrerão conforme o disposto neste Capítulo.

Parágrafo único - Os estabelecimentos da Agroindústria Rural de Pequeno Porte serão regidos por este Regulamento, respeitadas as especificidades descritas neste Capítulo.

Art. 104 - Define-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares ou de produtor rural, de forma individual ou coletiva, com área útil construída de até 250 m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), dispondo de instalações apropriadas de:



- I - abate ou industrialização de animais produtores de carnes;
- II - processamento de pescado ou seus derivados;
- III - processamento de leite ou seus derivados;
- IV - processamento de ovos ou seus derivados;
- V - processamento de produtos das abelhas ou seus derivados.

Seção I - Do Registro

Art. 105 - O funcionamento dos estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte fica condicionado ao prévio registro no Serviço de Inspeção Municipal da SEAGRI.

Art. 106 - Para o registro de estabelecimentos, os interessados devem apresentar os seguintes documentos:

- I - requerimento de inspeção prévia do terreno e de registro do estabelecimento;
- II - laudo de inspeção prévia do terreno com parecer favorável;
- III - croqui das instalações na escala 1:100, que pode ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados;
- IV - memorial descritivo sanitário;
- V - memorial descritivo dos equipamentos;
- VI - memorial descritivo de construção ou reforma;
- VII - licença ambiental de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006;
- VIII - alvará de licença e funcionamento da prefeitura;
- IX - apresentação da inscrição municipal, estatuto social, contrato social ou firma individual e Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ ou Cadastro de Pessoas Físicas - CPF do produtor para empreendimentos individuais;
- X - laudo técnico de inspeção com parecer final favorável;
- XI - laudo de análise físico/química e microbiológica da água;
- XII - atestado de saúde dos funcionários;

Art. 107 - O processo de registro de rótulos ocorrerá conforme o disposto no Capítulo IV, na Seção V, Subseção II, deste Regulamento.

Parágrafo único - A rotulagem dos produtos oriundos da agroindústria rural de pequeno porte será identificada, ainda, pelo Carimbo do Serviço de Inspeção Municipal e pelo "Selo de Identificação da Participação da Agricultura Familiar - SIPAF", de acordo com regulamentação da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Irrigação, Reforma Agrária, Pesca e Aquicultura do Estado da Bahia.

Seção II - Das Instalações e dos Equipamentos

Art. 108 - Nos estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte, poderão ser aceitas as seguintes ocorrências:

- I - quando as vigas forem de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo ou outro material aprovado pela inspeção;
- II - devem dispor de estrutura de sanitário/vestiário, em conformidade com perfil agroindustrial de pequeno porte definido neste Regulamento;
- III - o sistema de lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem.





Subseção I - Do Estabelecimento para Abate de Animais e/ou Industrialização de Produtos Cárneos

Art. 109 - No estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais, podem ser abatidas e industrializadas as diversas espécies de aves, coelhos, rãs, répteis e outros.

Art. 110 - O abate de médios e grandes animais em um mesmo estabelecimento pode ser realizado, incluindo os exóticos e silvestres e seus derivados sob as variadas formas, desde que haja instalações e equipamentos adequados para a finalidade.

Parágrafo único - No abate, deve ficar evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante as etapas do processo, respeitados as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

Seção III - Das Disposições Gerais

Art. 111 - O estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte fica dispensado de dispor de escritório ou sala para o SIM/Feira de Santana, devendo, contudo, dispor de local apropriado para arquivar documentos deste serviço.

Art. 112 - A Agroindústria Rural de Pequeno Porte estará sujeita às sanções administrativas previstas neste Regulamento.

Art. 113 - Sem prejuízo a eventuais edificações e instalações propostas pelos interessados, a SEAGRI poderá estabelecer, por meio dos seus instrumentos jurídicos legais, perfis agroindustriais de pequeno porte, qualificando as edificações, as instalações e equipamentos.

Parágrafo único - O estabelecimento destes perfis agroindustriais de pequeno porte será resultado da pactuação entre a SEAGRI e outros órgãos públicos e entidades privadas, no âmbito do Conselho Municipal de Desenvolvimento Sustentável de Feira de Santana - CMDSFS e do Conselho Municipal de Segurança Alimentar de Feira de Santana, podendo este ser proposto por qualquer entidade pública ou privada.

Art. 114 - Na Agroindústria Rural de Pequeno Porte, pode ser adotada a pasteurização lenta ("Low Temperature, Long Time" - LTLT, equivalente à expressão em português "Baixa Temperatura, Longo Tempo") para produção de leite pasteurizado para abastecimento ao público ou para a produção de derivados lácteos.

§ 1º - O equipamento de pasteurização a ser utilizado deve ser apropriado, mantendo-se o leite com agitação mecânica e lenta.

§ 2º - O envase deve ser realizado em circuito fechado, no menor tempo possível e sob condições que minimizem contaminações.

§ 3º - A matéria-prima deve satisfazer às especificações de qualidade estabelecidas pela legislação referente à produção de leite pasteurizado, excetuando-se a refrigeração do leite e o seu transporte a granel, quando o leite puder ser entregue em latões ou tarros e em temperatura ambiente ao estabelecimento processador no máximo 02 (duas) horas após o término da ordenha.

§ 4º - Não é permitida a pasteurização lenta de leite previamente envasado.

Art. 115 - É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das instalações e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos de origem animal, desde que respeitadas às implicações tecnológicas e classificação do estabelecimento, conforme Capítulo III, Seções I e II, deste Regulamento.

**CAPÍTULO VI
DAS INSPEÇÕES ANTE E POST MORTEM**

Art. 116 - Nos estabelecimentos registrados na SEAGRI, é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e coelhos, bem como dos animais exóticos, animais silvestres e pescado, usados na alimentação humana.

§ 1º - O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado, desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade e desde que seja evidenciada a completa segregação



entre as carnes das diferentes espécies durante todas as etapas do processamento, inclusive durante o abate propriamente dito, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

§ 2º - O abate de animais silvestres ou exóticos só pode ser feito quando os mesmos procederem de criadouros registrados pela entidade competente ou por ela autorizados.

Seção I - Inspeção Ante Mortem

Art. 117 - A entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento da Inspeção Local.

§ 1º - Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção Local deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições sanitárias de cada lote, registrando-as em documento específico.

§ 2º - Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais envolvidos, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicação de medidas próprias de política sanitária animal que cada caso exigir.

§ 3º - Os animais devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, respeitadas as particularidades de cada espécie, onde aguardarão avaliação pela Inspeção Local.

§ 4º - Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias só podem ser desembarcados após retirado o lacre do veículo na presença da Inspeção Local.

Art. 118 - O responsável pelo estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o recebimento dos animais até o momento do abate.

Art. 119 - Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação obrigatória determinadas pela entidade competente responsável pela sanidade animal, além das medidas já estabelecidas, à Inspeção Local cabe proceder como se segue:

I - notificar o setor competente responsável pela sanidade animal para estabelecer ações conjuntas;

II - isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação, enquanto se aguarda definição do setor competente responsável pela sanidade animal do Estado sobre os procedimentos a serem adotados;

III - determinar a imediata limpeza e desinfecção de todos os locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendendo às recomendações estabelecidas pelo setor competente.

Art. 120 - Nos casos em que, no ato da inspeção *ante mortem*, os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infectocontagiosas ou de notificação obrigatória ou, ainda, tenham apresentado reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo único - No caso de suspeita de outras doenças não previstas neste Regulamento, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 121 - Além do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes devem ser ainda examinados momentos antes do abate.

§ 1º - O exame dos animais é atribuição exclusiva do Médico Veterinário Oficial, podendo ser auxiliado por agentes ou auxiliares oficiais, devidamente treinados.

§ 2º - O exame citado no § 1º deste artigo deve ser realizado, preferencialmente, pelo mesmo Médico Veterinário Oficial encarregado da inspeção final na sala de abate.

§ 3º - Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais incriminados, adotando-se os procedimentos e as medidas estabelecidos neste Regulamento e em demais normas complementares.

Art. 122 - Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção Local.

Art. 123 - É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie, salvo nos casos de abate de emergência.

Art. 124 - Os animais que cheguem ao estabelecimento em precárias condições físicas e de saúde, impossibilitados de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, bem como dos que foram excluídos do abate normal após exame *ante mortem* devem ser submetidos ao abate de emergência.

§ 1º - Entende-se por abate de emergência imediata o destinado ao sacrifício, a qualquer momento, dos animais incapacitados de locomoção, acidentados, contundidos, com ou sem fratura e que não apresentem alteração de temperatura ou quaisquer outros sintomas, que os excluam regularmente do abate comum.

§ 2º - Entende-se por abate de emergência mediata o destinado ao abate dos animais que apresentem sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, com sinais clínicos neurológicos, de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas e outros estados, conforme legislação específica.

§ 3º - No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas, é permitido reter animais nas dependências para tratamento.

Art. 125 - Quando o exame *ante mortem* constatar casos isolados de doenças não contagiosas que, por este Regulamento, permitam o aproveitamento condicional ou impliquem na condenação total do animal, o mesmo deve ser abatido ao final do processo ou em instalações próprias para este fim.

Art. 126 - Somente pode ser realizado o abate de emergência na presença do Médico Veterinário Oficial.

Art. 127 - Suíde os hiperimunizados para preparo de soro só podem entrar em estabelecimento registrado na SEAGRI, quando acompanhados de documento oficial do setor competente responsável pela sanidade animal.

Art. 128 - É proibido o abate de suínos machos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

Parágrafo único - Suínos machos castrados por métodos não cirúrgicos podem ser abatidos, desde que seja apresentado documento sanitário, comprovando a sua realização por método aprovado.

Art. 129 - Os animais de abate que apresentem alterações de temperatura, hipotermia ou hipertermia, podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, a juízo da Inspeção Local.

Parágrafo único - O disposto neste artigo não se aplica aos animais de abate em que não é realizada a termometria.

Art. 130 - A existência de animais em decúbito ou mortos em veículos transportadores nas instalações para recebimento e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção Local, para se providenciar o sacrifício ou necropsia, bem como determinar as medidas que se fizerem necessárias.

Parágrafo único - As necropsias devem ser realizadas, obrigatoriamente, em sala de necropsia.

Art. 131 - Quando a Inspeção Local autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o Departamento de Necropsia, deve-se usar veículo ou continente especial, apropriado, impermeável, que permita desinfecção logo após sua utilização.

§ 1º - Havendo suspeita de doença infectocontagiosa, deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

§ 2º - Confirmada a suspeita, o animal morto deve ser incinerado ou autoclavado, em equipamento próprio que permita sua destruição ou encaminhados para estabelecimento que processa produtos não comestíveis, a juízo da Inspeção Local.

§ 3º - Todos os equipamentos e utensílios utilizados na necropsia deverão ser de uso exclusivo para este fim.

§ 4º - Concluídos os trabalhos de necropsia, o veículo ou continente utilizado no transporte, o piso da sala e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser rigorosamente higienizados.

Art. 132 - O lote no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia, respeitadas as particularidades das diferentes espécies de abate.

Art. 133 - A empresa é obrigada a fornecer, previamente ao abate, a documentação necessária para a verificação pela Inspeção Local das condições sanitárias do lote, programação de abate, contendo dados referentes a sua rastreabilidade, detalhando o número de animais ingressos no estabelecimento, a procedência, espécie, sexo, idade, meio de transporte utilizado, hora de chegada e demais exigências contidas em legislações específicas.

Seção II - Da Inspeção *Post Mortem*

Art. 134 - Nos procedimentos de inspeção *post mortem*, o Médico Veterinário Oficial deve ser assessorado por agentes oficiais ou auxiliares devidamente capacitados e em número suficiente para a execução das atividades.

Art. 135 - A inspeção *post mortem* consiste no exame da carcaça, partes da carcaça, cavidades, órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos linfonodos correspondentes, além de cortes sobre o tecido dos órgãos, quando necessário.

Art. 136 - A inspeção *post mortem* de rotina deve obedecer à seguinte sequência, respeitadas as particularidades de cada espécie:

I - observação dos caracteres sensoriais e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos, nos casos em que a Inspeção Local julgar necessário em razão de observações do exame *ante mortem*;

II - exame de cabeça, músculos mastigadores, língua, tonsilas, glândulas salivares e linfonodos correspondentes;

III - exame da cavidade abdominal, órgãos e linfonodos correspondentes;

IV - exame da cavidade torácica, órgãos e linfonodos correspondentes;

V - exame geral da carcaça, serosas e linfonodos cavitários e intramusculares superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições gerais da carcaça.

Art. 137 - Todos os órgãos devem ser examinados na sala de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.

Art. 138 - Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos, antes do exame da Inspeção Local.

Art. 139 - Após a divisão da carcaça em duas metades ao longo da coluna vertebral, a Inspeção Local deve examinar visualmente as porções internas e externas das meias carcaças, pele, serosa abdominal e torácica, superfícies ósseas expostas, linfonodos superficiais e a medula espinhal, respeitada as particularidades de cada espécie.

Art. 140 - Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo devem ser convenientemente assinalados pela Inspeção Local e diretamente conduzidos ao Departamento de Inspeção Final, onde devem ser julgados após exame completo.

§ 1º - O critério de julgamento e destino de carcaças, partes de carcaça e órgãos são de atribuição exclusiva do Médico Veterinário Oficial do Serviço de Inspeção Local.

§ 2º - Tais carcaças, partes de carcaça e órgãos não podem ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa da Inspeção Local.

§ 3º - Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos deve ser similar àquele dado à respectiva carcaça.

§ 4º - As carcaças, partes de carcaças ou órgãos condenados ficam sequestrados pela Inspeção Local e são conduzidos à fábrica de produtos não comestíveis, através de chutes, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e devidamente identificados para este fim.

§ 5º - Todo material condenado deve ser desnaturado ou sequestrado pela Inspeção Local, quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que forem transportados para transformação em outro estabelecimento.

Art. 141 - Ao final do abate, após a lavagem, as carcaças julgadas em condições de consumo devem ser marcadas com carimbos previstos neste Regulamento, sob supervisão da Inspeção Local.

Parágrafo único - Fica dispensado o uso de carimbo em aves.

Art. 142 - As glândulas mamárias devem ser removidas intactas de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitando-se as particularidades de cada espécie.

§ 1º - A presença de leite ou pus em contato com a carcaça ou partes da carcaça, determina a remoção e condenação das partes contaminadas.

§ 2º - As glândulas mamárias portadoras de mastite, sinais de lactação, bem como as de animais reagentes a brucelose devem ser sempre condenadas.

§ 3º - O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido depois de rigoroso exame do órgão e sua liberação.

Art. 143 - Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras sanguinolentas ou hemorrágicas quando tal alteração seja consequência de doenças ou afecções de caráter sistêmico.

Art. 144 - Devem ser destinados ao tratamento pelo calor ou condenadas, a critério da Inspeção Local, as carcaças, órgãos e vísceras de animais mal sangrados.

Art. 145 - Devem ser condenados as carcaças, órgãos e vísceras de animais em estado de caquexia ou anemia decorrentes de intoxicação ou infecção.

Art. 146 - Devem ser condenadas as carcaças com icterícia, caracterizadas pela coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada, não só na gordura, mas também no tecido conjuntivo, aponeuroses, ossos, túnica interna dos vasos, associados às características de afecção do fígado.

§ 1º - Quando tais carcaças apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais e venham a perder esta cor anormal após a refrigeração, não revelando características de infecção ou intoxicação, estas podem ser destinadas ao consumo.

§ 2º - Nos casos de coloração amarela somente na gordura de cobertura, quando a musculatura e vísceras são normais e o animal se encontra em bom estado nutricional, com gordura muscular brilhante, firme e de odor agradável, a carcaça pode ser liberada ao consumo.

§ 3º - O julgamento de carcaças com tonalidade amarela ou amarelo-esverdeada deverá ser realizado preferencialmente com luz natural ou outra que não interfira na avaliação.

Art. 147 - As carcaças provenientes de animais sacrificados após a ingestão acidental de produtos tóxicos ou em virtude de tratamento terapêutico devem ser condenadas.

Art. 148 - Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere este Regulamento, os produtos devem ser submetidos, a critério da Inspeção Local, a uma das seguintes operações de beneficiamento:

I - tratamento pelo frio por meio do congelamento, em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;

II - salga em salmoura com no mínimo 24ºBe (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por, no mínimo, 21 (vinte e um) dias;

III - pasteurização em temperatura de 76,6°C (setenta e seis graus e seis décimos de graus Celsius) por 30 (trinta) minutos;

IV - fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius);

V - esterilização pelo calor.

§ 1º - A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais acima citados deve garantir a inativação ou destruição do agente envolvido.

§ 2º - Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos desde que, com embasamento técnico-científico e aprovação do DSIM, se atinjam, ao final, as mesmas garantias.

§ 3º - Na falta de equipamento ou instalações adequadas para cumprir o destino dos produtos, deve ser adotado o critério imediatamente mais rigoroso.

Art. 149 - É proibido recolher novamente, às câmaras frias, sem conhecimento e avaliação da Inspeção Local, produtos e matérias-primas que delas tenham sido retiradas e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, podendo acarretar perdas de suas características originais de conservação.

Art. 150 - A Inspeção Local deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de salas e equipamentos e as orientações referentes aos cuidados a serem dispensados aos funcionários que tenham manipulado animais acometidos de doenças infecciosas transmissíveis ao homem, bem como materiais contaminados, no sentido de evitar contaminações cruzadas.

CAPÍTULO VII DO BEM-ESTAR ANIMAL

Art. 151 - Entende por bem-estar animal o estado de um animal em relação a suas tentativas de se relacionar com seu ambiente.

Art. 152 - Para fins deste Regulamento, deverão ser observados os seguintes princípios para a garantia do bem-estar animal no manejo pré-abate e durante o abate propriamente dito, sem prejuízo do cumprimento de outras normas específicas:

I - possuir equipe dotada de conhecimentos básicos de comportamento animal, a fim de proceder ao adequado manejo;

II - proporcionar dieta hídrica satisfatória, apropriada e segura;

III - assegurar que as instalações sejam projetadas apropriadamente de forma a garantir a proteção, a possibilidade de descanso e o bem-estar animal;

IV - manejar e transportar os animais de forma adequada, para reduzir o estresse, evitar contusões e o sofrimento desnecessário;

V - adotar os procedimentos de manejo pré-abate e abate humanitário;

VI - adotar métodos humanitários de insensibilização no abate dos animais, à exceção de animais destinados ao abate religioso.

Art. 153 - Deverão ser aplicados os preceitos do bem-estar animal durante as atividades de inspeção ante e *post mortem* dos animais de abate.

Art. 154 - Os métodos de insensibilização empregados no abate dos animais devem estar de acordo com a legislação pertinente a cada espécie, cabendo à SEAGRI a aprovação de qualquer outro método proposto.

§ 1º - Cabe à Inspeção Local verificar e monitorar as operações de insensibilização e sangria, sendo estas informações devidamente arquivadas para controle.

§ 2º - É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos, desde que sejam destinados ao consumo por comunidade religiosa que os requeira, sempre atendidos os métodos de contenção dos animais.

§ 3º - O estabelecimento deve comunicar previamente o período de execução deste método de abate.

Art. 155 - No caso particular de matadouros frigoríficos, estes devem dispor de instalações para recebimento e acomodação de animais, visando ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, apresentando condições para limpeza, desinfecção e instalações adequadas para exame dos animais, quando necessário.

§ 1º - Os estabelecimentos são obrigados a tomar medidas no sentido de evitar maus tratos aos animais, adotando ações que visem à proteção e bem-estar animal em todas as etapas do processo.

§ 2º - Na impossibilidade de abate, os animais devem dispor de local apropriado com disponibilidade de água e alimentação, conforme legislação vigente.

§ 3º - Não será permitido espancar os animais ou agredi-los, erguê-los pelas patas (à exceção de aves e coelhos), chifres, pelos, orelhas ou cauda, ou qualquer outro procedimento que lhes cause dor ou sofrimento; no caso de animais injuriados, fraturados ou que apresentem dificuldade em se locomover, é necessário o uso de um contentor para que o animal não seja arrastado enquanto consciente.

Art. 156 - No transporte de espécies de pescado recebidas vivas, devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal.

Art. 157 - Os equipamentos envolvidos no processo de pré-abate e abate devem ser submetidos à manutenção periódica, preventiva e corretiva, visando à eficácia do equipamento ao longo de sua vida útil e ao desempenho adequado à função proposta.

Art. 158 - Os funcionários envolvidos no processo de abate devem ter qualificação, capacitação e treinamento em normas de bem-estar para exercer procedimentos em animais vivos.

CAPÍTULO VIII DAS DOAÇÕES

Art. 159 - Os produtos apreendidos durante as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados, unicamente em decorrência de fraude econômica ou com irregularidades na rotulagem, poderão ser objeto de doação destinado prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome.

Art. 160 - Somente poderão ser doados os produtos cujas amostras foram submetidas a análises laboratoriais e possuam laudos com parâmetros em conformidade para o consumo humano.

Art. 161 - Antes dos resultados das análises laboratoriais, o DSIM poderá indicar algum local para depósito, sem o compromisso de que serão necessariamente destinados ao consumo humano.

Parágrafo único - O prazo para a retirada dos produtos do local onde estarão depositados será determinado pela SEAGRI a qual, em caso de impossibilidade de retirada dentro do prazo, estabelecerá outro destino, inclusive a inutilização.

Art. 162 - A SEAGRI informará claramente para a entidade que receberá a doação as características fora de conformidade e as que deveria haver no produto em conformidade.

Art. 163 - Não serão objeto de doações os produtos apreendidos em trânsito ou sem registro da entidade sanitária competente.

CAPÍTULO IX GRAXARIA

Art. 164 - 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. 165 - 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. 166 - Ficam em poder da Inspeção Municipal 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, devem ser pintados em branco, e os reservados a gorduras não comestíveis, em azul.

§ 2º - Nenhuma modificação nessas instalações pode ser feita sem prévia autorização da Inspeção Municipal.

Art. 167 - 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.

Seção I

PRODUTOS GORDUROSOS COMESTÍVEIS

Art. 168 - Os produtos gordurosos comestíveis são genericamente denominados “gorduras”, com exceção da “banha” e da “manteiga”.

Art. 169 - Quando os produtos gordurosos apresentarem estado líquido, serão denominados “óleos”.

Seção II

PRODUTOS GORDUROSOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 170 - 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 pela Inspeção Municipal.

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. 171 - Os produtos não comestíveis são genericamente denominados “Sebo”, seguindo-se a especificação da espécie animal de que procedem, exceto, quando procedente de suínos que serão designados “Graxa Branca”.

Seção III

SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 172 - 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. 173 - 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 cru;
- 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. 174 - 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 pela Inspeção Municipal, a seguir desengordurados por prensagem ou centrifugação e finalmente triturados.

§ 1º - O subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína, no máximo 10% (dez por cento) de umidade e no máximo 10% (dez por cento) de gordura.

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

Art. 175 - 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 deve conter no mínimo 80% (oitenta por cento) de proteína e no máximo 8% (oito por cento) de umidade.

Art. 176 - 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 pela Secretaria Municipal de Agricultura, Recursos Hídricos e Desenvolvimento Rural.

§ 2º - O subproduto referido no presente artigo deve conter no mínimo 85% (oitenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 8% (oito por cento) umidade.

Art. 177 - 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” deve conter no mínimo 20% (vinte por cento) de proteína e 40% (quarenta por cento) de fosfatos.

Art. 178 - Entende-se por “farinha de ossos autoclavados” o subproduto obtido pelo cozimento de ossos em vapor sob pressão, secado e triturado.

Parágrafo único - O subproduto de que trata este artigo deve conter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de proteína e no mínimo 55% (cinquenta e cinco por cento) de cinzas.

Art. 179 - 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 deve conter no máximo 10% (dez por cento) de proteína e 5% (cinco por cento) de gordura e no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de fosfato de cálcio.

Art. 180 - 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, deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento) de umidade.

Art. 181 - 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 pela Inspeção Municipal, além de ossos diversos.

§ 1º - A farinha de carne e ossos deve conter no mínimo 40% (quarenta por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento) de umidade, no máximo 10% (dez por cento) de gordura.

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

Art. 182 - 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 da Secretaria Municipal de Agricultura, Recursos Hídricos e Desenvolvimento Rural poderá ser permitido o aproveitamento de outras matérias primas (vísceras, cerdas, penas, conteúdo do estômago) na elaboração de subprodutos destinados a rações preparadas.

Art. 183 - Quando a composição do “alimento para animais” não se enquadrar nas especificações ou fórmulas aprovadas, permite-se sua correção pela mistura com outras partidas e após homogeneização perfeita.

Art. 184 - Entende-se por “adubo” todo e qualquer subproduto que se preste como fertilizantes, depois de cozido, secado e triturado.

Parágrafo único - Estes subprodutos devem ser sempre submetidos a uma temperatura mínima de 115 a 125 °C (cento e quinze a cento e vinte e cinco graus centígrados), pelo menos por uma hora, quando elaborados por aquecimento a vapor e a uma temperatura mínima de 105°C (cento e cinco graus centígrados), pelo menos por quatro horas, quando pelo tratamento a seco.

Art. 185 - Entende-se por “adubo de sangues com superfosfato” o subproduto resultante do aproveitamento de sangue, integral ou não, por adição de superfosfato em quantidade conveniente.

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

Art. 186 - Entende-se por “cinzas de ossos” o subproduto resultante da queima de ossos em recipiente aberto, devidamente triturados, contendo no mínimo, 15% (quinze por cento) de fósforo.

Art. 187 - Permite-se 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 deve receber o mesmo tratamento.

Art. 188 - Entende-se por “tancage” o resíduo do cozimento de matérias-primas em autoclaves sob pressão, seco e triturado.

Art. 189 - Entende-se por “crackling” o resíduo da matéria-prima trabalhada em digestores a seco, antes de sua passagem pelo moinho.

Art. 190 - Entende-se por “água residual de cozimento” a parte líquida obtida pelo tratamento de matérias primas em autoclaves sob pressão.

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

§ 2º - Este produto, quando seco, deve conter no máximo 3% (três por cento) de gordura, no máximo 10% (dez por cento) de umidade e no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de proteínas.

Art. 191 - Permite-se a adição de conservadores a 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 deve conter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de umidade e no mínimo 40% (quarenta por cento) de ácidos biliares totais.

Art. 192 - 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 deve satisfazer às seguintes características:

I - cor amarela claro ou amarela âmbar;

II - menos de 1% (um por cento) 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. 193 - As cerdas, crinas e pelos serão lavado em água corrente, submetidos a tratamento em água quente e a seguir devidamente secados.

Art. 194 - Entende-se por “chifre” a camada córnea dos chifres dos bovinos.

§ 1º - Os chifres devem ser deslocados de sua base de inserção depois de previamente mergulhados em água quente pelo tempo necessário (em média 30 minutos, a setenta graus centígrados), para melhor facilidade de sua retirada.

§ 2º - Os chifres devem 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. 195 - 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. 196 - Os “tendões e vergas” tão prontamente quando possível, devem ser submetidos ao congelamento, dessecados ou convenientemente tratados por água de cal ou ainda por processo aprovado.

CAPÍTULO X **DO PROCESSO ADMINISTRATIVO, DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

Seção I - Das Disposições Gerais

Art. 197 - As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente, sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis.

Art. 198 - Considera-se infração a desobediência ou inobservância aos preceitos dispostos neste Regulamento e na legislação específica destinada a preservar a inocuidade, qualidade e integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 199 - Constituem-se também infrações:

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

II - os atos que procurem embaraçar a ação dos servidores da SEAGRI no exercício de suas funções, visando dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

III - ações ou tentativa de desacato, desrespeito, intimidação, ameaça, agressão ou suborno aos servidores da SEAGRI em razão do exercício de suas funções;

IV - a desobediência a qualquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento e higiene de equipamentos, utensílios e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos;

V - produzir em desacordo com os Regulamentos Técnicos específicos ou com os processos de fabricação aprovados pela SEAGRI;

VI - utilizar rótulos em desacordo com a legislação específica ou que não estejam aprovados pela SEAGRI;

VII - alterar ou fraudar, seja por adulteração ou falsificação, qualquer produto ou matéria-prima;

VIII - manter matéria-prima, ingredientes ou produtos armazenados em condições inadequadas;

IX - utilizar, transportar, armazenar ou comercializar matéria-prima ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

X - utilizar produtos com prazo de validade vencido;

XI - elaborar ou comercializar produtos que representem risco à saúde pública ou que sejam impróprios ao consumo;

XII - utilizar matérias-primas, produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados;

XIII - utilizar processo, substância ou aditivos em desacordo com esse Regulamento ou com legislação específica;

XIV - construir, ampliar ou reformar as instalações sem a prévia autorização do DSIM;

XV - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, produto ou matéria-prima apreendido pelos servidores da SEAGRI e estando o estabelecimento como fiel depositário deste produto;

XVI - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos, adulterados ou inexatos perante a entidade fiscalizadora, referente à quantidade, qualidade e procedência das matérias-primas, ingredientes e produtos ou qualquer sonegação de informação que seja feita sobre assunto que, direta ou indiretamente, interesse às atividades da inspeção e ao consumidor;

XVII - não cumprimento dos prazos determinados pelo estabelecimento em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos à SEAGRI, em atendimento à intimação, notificação ou solicitação oficial.

Art. 200 - As ações fiscais a serem aplicadas por servidores da SEAGRI na constatação de irregularidades, durante a realização das inspeções previstas neste Regulamento, sem prejuízo das demais ações fiscais definidas em legislação específica, constarão de apreensão ou condenação e inutilização das matérias-primas e produtos, notificação, interdição parcial ou total de equipamentos, instalações ou linhas, suspensão temporária das atividades do estabelecimento, do registro de produtos e autuação.

Art. 201 - Sempre que houver indício ou evidência que um produto de origem animal constitui um risco à saúde ou aos interesses do consumidor, a SEAGRI, cautelarmente, adotará um regime especial de fiscalização, podendo adotar as seguintes medidas, isolada ou cumulativamente:

I - interdição total ou parcial do estabelecimento;

II - revisão dos programas de monitoramento da qualidade das matérias-primas e produtos, submetendo-os à aprovação do DSIM.

III - realização de análises prévias dos lotes produzidos, assim como dos lotes em estoque, em laboratórios, conforme art. 93 deste Regulamento, para liberação ao comércio;

IV - adoção de outras medidas julgadas necessárias.

Parágrafo único - Nos casos de reincidência do estabelecimento no regime especial de fiscalização, o DSIM poderá suspender ou cancelar o registro dos produtos envolvidos ou adotar outras medidas julgadas necessárias.

Art. 202 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, as matérias-primas ou produtos de origem animal:

I - que forem clandestinos ou elaborados em estabelecimentos não registrados;

II - que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com indícios de presença de fungos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

III - que se apresentem alterados ou fraudados, seja por adulteração ou falsificação;

IV - que contiverem substâncias tóxicas, venenosas ou nocivas à saúde, incluindo compostos radioativos ou patógenos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

V - que, por qualquer motivo, se revelem inadequados aos fins a que se destinam;

VI - que estiverem sendo transportados fora das condições exigidas.

Parágrafo único - Nos casos descritos neste artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multas, suspensão das atividades do estabelecimento ou cancelamento de registro, será adotado o seguinte critério:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, poderá ser autorizado o aproveitamento condicional que couber, para alimentação humana ou animal, a critério da Inspeção Local;

II - nos casos de condenação, poderá ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis, a critério da Inspeção Local.

Art. 203 - Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são considerados matérias-primas ou produtos fraudados aqueles que apresentarem alterações, adulterações ou falsificações.

§ 1º - São considerados alterados as matérias-primas e produtos que apresentem modificações espontâneas ou propositais de natureza física, química ou biológica, decorrentes de tratamento tecnológico inadequado, por negligência ou por falta de conhecimento da legislação pertinente, que alterem suas características sensoriais, sua composição intrínseca, comprometendo seu valor nutritivo e até mesmo a sua inocuidade.

§ 2º - São considerados adulterados:

I - as matérias-primas e produtos que tenham sido privados, parcial ou totalmente, de seus elementos úteis ou característicos, porque foram ou não substituídos por outros inertes ou estranhos;

II - as matérias-primas e produtos a que tenham sido adicionadas substâncias de qualquer natureza, com o objetivo de dissimular ou ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração, ou ainda aumentar o volume ou peso do produto;

III - os produtos em que, na sua manipulação ou elaboração, tenha sido empregada matéria-prima imprópria ou de qualidade inferior;

IV - os produtos em que tenha sido empregada substância de qualquer qualidade, tipo ou espécie diferente daquelas expressas na formulação original, conforme memorial descritivo ou sem prévia autorização do DSIM;

V - os produtos cuja adulteração tenha ocorrido na data de fabricação, data ou prazo de validade.

§ 3º - São considerados falsificados:

I - os produtos elaborados, preparados e expostos ao consumo, com forma, caracteres e rotulagem que sejam de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

II - os produtos em que forem usadas denominações diferentes das previstas nas legislações ou regulamentos específicos;

III - os produtos que tenham sido elaborados, preparados e expostos ao consumo com a aparência e as características gerais de um produto legítimo e se denomine como este, sem sê-lo.

Art. 204 - O Médico Veterinário Oficial, após proceder à apreensão, deverá:

I - quando couber, nomear fiel depositário, caso os produtos de origem animal não ofereçam risco e o proprietário ou responsável indique local ao seu adequado armazenamento e conservação;

II - determinar e acompanhar a condenação e destruição dos produtos de origem animal quando:

a) não forem tempestivamente efetivadas as medidas de inspeção ou de fiscalização determinadas pela autoridade administrativa competente;

b) sua precariedade higiênicossanitário contraindicar ou impossibilitar a adequada manutenção ou expuser a risco direto ou indireto a incolumidade pública;

c) o proprietário ou responsável não indicar fiel depositário ou local adequado para armazenamento e conservação para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos até a conclusiva apuração de seu estado higiênicossanitário ou término do processo administrativo.

Art. 205 - A SEAGRI poderá nomear fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos, avaliadas as circunstâncias e condições à sua manutenção até a conclusiva apuração de seu estado higiênicossanitário ou término do processo administrativo.

Seção II - Das Infrações e Sanções Administrativas e Pecuniárias

Art. 206 - As sanções, a serem aplicadas pelo Diretor do DSIM terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurado o direito a ampla defesa.

Art. 207 - Responde pela infração quem por ação ou omissão lhe deu causa, ou concorreu para sua causa ou dela se beneficiou.

Parágrafo único – Não será considerada infração o fato ou a condição decorrente de força maior ou de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vierem a determinar avaria, deterioração ou alteração de locais ou produtos.

Art. 208 - Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração de dispositivos do presente Regulamento, de legislação específica e instruções que venham a ser expedidas, consideradas a sua natureza e gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - advertência, quando o infrator for primário e não se verificar circunstância agravante;

II - multas, nos casos de reincidência, ou a depender da ocorrência de circunstâncias atenuantes ou agravantes:

a) multa de R\$ 100,00 a R\$ 1.000,00 para infrações leves;

b) multa de R\$ 1.001,00 a R\$ 10.000,00 para infrações graves;

c) multa de R\$ 10.001,00 a R\$ 25.000,00 para infrações gravíssimas;

III - apreensão da matéria-prima, dos produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando houver indícios de que não apresentam condições higiênicossanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;

IV - condenação e inutilização da matéria-prima, dos produtos, subprodutos e derivados de produto de origem animal, quando constatado condições higiênicossanitárias inadequadas ao fim a que se destinam ou forem adulteradas;

V - suspensão da atividade que cause risco ou ameaça à saúde, constatação da fraude ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

VI - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na alteração, adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a insuficiência de condições higiênicossanitárias adequadas;

VII - cancelamento de registro do estabelecimento ou do produto junto ao órgão de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

§ 1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta circunstâncias agravantes.

§ 2º - As penalidades previstas nos incisos V e VI deste artigo poderão ser revogadas após o atendimento das exigências que motivaram a sua aplicação.

§ 3º - O cancelamento do registro ocorrerá quando a interdição do estabelecimento ultrapassar o período de 12 (doze) meses.

§ 4º - Os valores das multas previstos no inciso II deste artigo serão ajustados anualmente, até o limite da variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE.

Art. 209 - Para a imposição da pena e a sua graduação, a autoridade competente levará em conta:

I- as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II- a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências à saúde pública, economia e degradação causada ao meio ambiente, podendo, inclusive serem estipulados outros valores além dos constantes no artigo 208 no inciso II, deste regulamento, para tal reparação, mediante estudo da situação com relatório técnico e econômico de órgão ou entidade capacitada para tanto, determinado pela Autoridade competente;

III- a clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos;

IV- os antecedentes e a conduta do infrator, quanto à observância das normas sanitárias;

V- capacidade econômica do infrator.

Art. 210 - São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II - a errada compreensão das normas, admitida como perdoável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do fato;

III - o infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minimizar as consequências do ato lesivo;

IV- ser o infrator primário, e a falta cometida de natureza leve.

Art. 211 - São consideradas circunstâncias agravantes:

I – ser o infrator reincidente

II - ter o infrator cometido a infração, visando à obtenção de qualquer tipo de vantagem para si ou para outrem;

III - se, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências legais, para evitá-lo;

IV - ter o infrator coagido outrem para a execução material da infração;

V - ter a infração consequência danosa para a saúde ou à economia públicas;

VI - ter o infrator colocado obstáculo ou embaraço a ação da fiscalização ou inspeção;

VII - ter o infrator agido com dolo ou má-fé;

VIII - o descumprimento das obrigações do fiel depositário;

IX - ter o infrator dificultado, embaraçado, burlado ou impedido a ação fiscalizatória ou de inspeção dos servidores oficiais da SEAGRI.

Parágrafo único – A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento da penalidade máxima e a caracterização da infração como gravíssima.

Art. 212 - Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 213 - Para os efeitos deste Regulamento, caracteriza-se como reincidência a prática de nova infração, a um mesmo dispositivo, depois de esgotadas as instâncias recursais, dentro do período de 05 (cinco) anos.

Art. 214 - Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo legal, prevalecerá, para efeito de punição, o enquadramento mais gravoso.

Art. 215 - A pena de multa será aplicada às pessoas físicas ou jurídicas, a depender da verificação da ocorrência de circunstâncias atenuantes ou agravantes, nos seguintes casos e intervalos:

I - de R\$ 100,00 a R\$ 1.000,00 para infrações consideradas leves, quando:

a) manipularem produtos de origem animal sem a utilização de equipamentos adequados;

b) operarem em instalações inadequadas à elaboração higiênica dos produtos de origem animal;

c) utilizarem equipamentos, materiais ou utensílios de uso proibido no manejo de animais destinados ao abate;

d) não tiverem implantado Programa de Autocontrole, inclusive BPF e PPHO;

e) não disponibilizarem aos funcionários uniformes limpos ou completos, EPI e utensílios;

f) permitirem que funcionários uniformizados inadequadamente trabalhem com produtos de origem animal;

g) permitirem o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal, de pessoas, que sob o aspecto higiênico encontram-se inadequadamente trajadas, pessoas estranhas às atividades, pessoas portadoras de doenças infectocontagiosas ou que apresentem ferimentos;

h) permitirem, nas áreas onde se processam os alimentos, qualquer ato potencialmente capaz de contaminá-los, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas;



- i) utilizarem, nas áreas de manipulação dos alimentos, procedimentos ou substâncias odorantes ou desodorizantes, em qualquer de suas formas;
- j) não identificarem, através de rótulo, no qual conste conteúdo, finalidade e toxicidade, ou não armazenarem em dependências anexas ou em armários trancados, praguicidas, solventes ou outros produtos ou substâncias tóxicas capazes de contaminar a matéria-prima, alimentos processados e utensílios ou equipamentos utilizados;
- k) não apresentarem documentos relacionados à renovação do registro na SEAGRI, ou quando solicitado pela mesma;
- l) não encaminharem, no prazo determinado, ou não entregarem, quando solicitado, relatórios, mapas ou qualquer outro documento;
- m) não fornecer mensalmente à SEAGRI, os dados referentes ao mês anterior, de interesse na avaliação da produção, matérias-primas, industrialização, transporte e comercialização de produtos de origem animal, bem como uma cópia da guia de recolhimento das taxas obrigatórias quitadas;
- n) não respeitarem o período mínimo de descanso, jejum e dieta hídrica antecedendo a matança dos animais;
- o) utilizarem matérias-primas no processamento dos produtos de origem animal em desacordo às normas e procedimentos técnicos sanitários;
- p) não manterem arquivada, no estabelecimento, documentação pertinente às atividades de inspeção por período não inferior a 05 (cinco) anos;
- q) não promoverem a limpeza, higienização e sanitização dos equipamentos, utensílios e instalações e desinfecção quando necessário;
- r) não armazenarem adequadamente nas instalações as matérias-primas, os ingredientes ou os produtos de origem animal acabados, de modo a evitar sua contaminação ou deterioração;
- s) utilizarem as instalações, equipamentos ou utensílios para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos e aprovados pelo DSIM;
- t) permitirem o acesso de animais domésticos aos locais onde se encontram matérias-primas, material de envase, alimentos terminados ou a qualquer dependência da área industrial;
- II - R\$ 1.001,00 a R\$ 10.000,00 para infrações consideradas graves, quando:
- a) reutilizarem, reaproveitarem ou promoverem o segundo uso de embalagens para acondicionar produtos de origem animal;
- b) não mantiverem, à disposição da inspeção ou fiscalização, por um período não inferior a 05 (cinco) anos, os resultados das análises laboratoriais de autocontrole;
- c) não mantiverem, à disposição da inspeção ou fiscalização, registros relacionados à elaboração, produção, armazenagem ou manutenção e distribuição adequada e higiênica da matéria-prima, dos ingredientes e dos produtos de origem animal;
- d) não dispuserem de instrumentos, equipamentos ou meios necessários à realização dos exames que assegurem a qualidade dos produtos de origem animal ou que não promoverem a realização dos exames solicitados pelo DSIM;
- e) utilizarem matérias-primas não inspecionadas ou qualquer outro produto ou ingrediente inadequado à fabricação de produtos de origem animal;
- f) realizarem trânsito intramunicipal de produtos de origem animal sem estarem registradas no órgão ou entidade competente;
- g) utilizarem rótulos inadequados, não registrados ou em desacordo ao aprovado pelo DSIM, bem como expedirem produtos desprovidos de rótulos;
- h) empregarem método de abate não autorizado pelo DSIM;
- i) promoverem medidas de erradicação de pragas nas dependências industriais por meio do uso não autorizado ou não supervisionado de produtos ou agentes químicos ou biológicos;





j) ameaçar, intimidar ou retirar auxiliar de inspeção de qualquer de suas funções, ainda que temporariamente sem prévia concordância do Médico Veterinário Oficial responsável pelo estabelecimento;

k) não afastarem imediatamente das atividades e instalações os trabalhadores que apresentam lesões ou sintomas de doenças ou infecções, ainda que somente suspeitas, capazes de contaminar os alimentos ou materiais utilizados bem como, não adotarem medidas eficazes para evitar a contaminação;

l) recepcionarem ou mantiverem, em suas instalações, matéria-prima ou ingrediente contendo parasitos, microrganismos patogênicos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas e que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de preparação ou elaboração;

m) transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal em condições inadequadas de acondicionamento, higiene ou conservação, assim potencialmente capazes de contaminá-los ou deteriorá-los;

n) transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal em veículos não apropriados ao tipo do produto;

o) transportarem produtos de origem animal embalados, acondicionados e rotulados em desacordo à legislação vigente;

p) embalarem indevida, imprópria ou inadequadamente produtos de origem animal;

q) não cumprirem os prazos fixados pelo Médico Veterinário Oficial responsável pelo estabelecimento quanto à implantação de medidas ou procedimentos para o saneamento das irregularidades apuradas;

r) não implantarem controle de pragas;

s) manipularem ou permitirem a manipulação de resíduos de forma potencialmente capaz de contaminar os alimentos e produtos de origem animal beneficiados ou não;

t) promoverem, sem prévia autorização da SEAGRI, a ampliação, reforma ou construção nas instalações ou na área industrial;

u) abaterem animais na ausência de Médico Veterinário Oficial responsável pela inspeção;

III - R\$ 10.001,00 a R\$ 25.000,00 para infrações consideradas gravíssimas, quando:

a) impedirem, dificultarem, embaraçarem ou constrangerem, por qualquer meio ou forma, as ações de inspeção e de fiscalização dos servidores públicos oficiais da SEAGRI no desempenho das atividades de que trata este Regulamento e legislação específica;

b) adulterarem, fraudarem ou falsificarem matéria-prima, produtos de origem animal ou materiais e ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalagens ou carimbos;

c) transportarem ou comercializarem carcaças desprovidas do carimbo oficial da inspeção;

d) cederem rótulo, embalagens ou carimbo de estabelecimento registrado a terceiros, sem autorização do DSIM;

e) desenvolverem, sem autorização do DSIM, atividades nas quais estão suspensos ou interditados;

f) utilizarem, sem autorização do DSIM, máquinas, equipamentos ou utensílios interditados;

g) utilizarem ou derem destinação diversa do que foi determinado pelo DSIM ou Inspeção Local aos produtos de origem animal, matéria-prima ou qualquer outro componente interditado, apreendido ou condenado;

h) desenvolverem atividades não pertinentes a sua classificação de registro no DSIM;

i) envolverem comprovadas condutas especificadas na Legislação Penal como desacato, resistência, corrupção, ameaça ou agressão.

j) não notificarem imediatamente à SEAGRI a existência, ainda que suspeita, de sintomas indicativos de enfermidades de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa sanitária nos animais destinados ao abate ou à produção de matérias-primas;

k) não sacrificarem animais condenados na inspeção ante morte ou não promoverem a devida destinação das carcaças ou de suas partes condenadas;

l) não darem a devida destinação aos produtos condenados;



- m) fizerem uso desautorizado de embalagens ou carimbos de estabelecimentos registrados;
- n) não manterem, em depósito, nem proverem a guarda e integridade dos produtos descritos no Termo de Fiel Depositário;

Parágrafo único - Quando a mesma conduta infringente for passível de multa em mais de um dispositivo deste Regulamento, prevalecerá o enquadramento no item mais gravoso.

Art. 216 - Nos casos de reincidência, será aplicada a multa em dobro com base na cobrada anteriormente.

Seção III - Do Processo Administrativo

Art. 217 - Para fins deste Regulamento, são considerados documentos decorrentes do processo de fiscalização, além de outros que vierem a ser instituídos:

- I - auto de apreensão;
- II - termo de inutilização;
- III - termo de colheita de amostra;
- IV - auto de fiel depositário;
- V - auto de interdição;
- VI - auto de infração;
- VII - termo de notificação;
- VIII - termo de desinterdição;
- IX - termo de revelia.

§ 1º - Auto de Apreensão é o documento hábil para reter matéria-prima, produtos, insumos, rótulos, embalagens e outros materiais pelo tempo necessário às averiguações indicadas e para procedimentos administrativos.

§ 2º - Termo de Inutilização é o documento hábil à descrição da providência e destino adotados, tais como condenação ou inutilização da matéria prima, produto, insumo, rótulo, embalagem ou outros materiais apreendidos.

§ 3º - Termo de Colheita de Amostra é o documento que formaliza a colheita de amostras para fins de análise laboratorial.

§ 4º - Auto de Fiel Depositário é o documento hábil que nomeia o detentor da matéria-prima, produto ou rótulos, para responder pela sua guarda, até ulterior deliberação.

§ 5º - Auto de Interdição é o documento hábil para interromper, parcial ou totalmente, as atividades de um equipamento, seção ou estabelecimento quando for constatada a inexistência de condições higiênicossanitárias adequadas e nos casos de adulterações ou falsificações habituais do produto.

§ 6º - Auto de Infração é o documento hábil para a autoridade fiscalizadora autuar pessoa física ou jurídica quando constatada a violação de normas constantes neste Regulamento ou em legislação específica, referente à inspeção de produtos de origem animal, que dará início ao processo administrativo de apuração de infrações.

§ 7º - Termo de Notificação é o documento hábil a ser lavrado para cientificar o infrator, quando houver a aplicação da pena de advertência.

§ 8º - Termo de Desinterdição é o documento hábil a ser lavrado para tornar sem efeito o Auto de Interdição.

§ 9º - Termo de Revelia é o documento que comprova a ausência de defesa, dentro do prazo legal.

Art. 218 - O descumprimento das disposições deste Regulamento e da legislação específica será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura de qualquer um dos documentos listados no art. 217 deste Regulamento, observados os ritos e prazos aqui fixados.

Parágrafo único - O processo será formalizado em ordem cronológica direta, devendo ter todas as suas folhas numeradas e rubricadas.

Art. 219 - Os documentos decorrentes do processo de fiscalização deverão ser claros e precisos, sem entrelinhas, rasuras, emendas ou omissões, sob pena de invalidade.

Art. 220 - O auto de infração será lavrado em 3 (três) vias, destinando-se a primeira ao processo competente, a segunda ao autuado, e a terceira ao arquivo próprio da SEAGRI, e conterá:

I – o nome da pessoa física e sua identificação ou, quando se tratar de pessoa jurídica, a denominação da entidade autuada, sua identificação, especificação de seu ramo de atividade e endereço;

II - local, data e hora da sua lavratura;

III - descrição do fato constitutivo da infração;

IV - dispositivo legal ou regulamentar infringido e penalidade aplicável;

V - prazo de 15 (quinze) dias para defesa;

VI – nome, identificação e assinatura do técnico ou agente de inspeção ou fiscalização;

VII – nome, identificação e assinatura do autuado ou, em caso de ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa a consignação dessa circunstância, com a assinatura de 2 (duas) testemunhas, quando possível.

Art. 221 - A assinatura no Auto de Infração por parte do autuado, ao receber cópia do mesmo, constitui recibo de notificação.

§ 1º - Em caso de recusa do autuado em assinar o Auto de Infração, o agente autuante consignará o fato nos autos, remetendo-os ao autuado, por via postal, com Aviso de Recebimento - AR ou outro procedimento equivalente.

§ 2º - Quando não conseguido localizar o infrator pelos meios descritos no § 1º deste artigo, será utilizado o edital.

§ 3º - O edital deverá ser publicado no Diário Oficial do Município de Feira de Santana ou em jornal de grande circulação.

Art. 222 - A defesa deverá ser apresentada, por escrito, no prazo de 15 (quinze) dias, contados da data do recebimento do Auto de Infração, e julgado pelo Diretor do DSIM da SEAGRI, que será denominado de primeira instância, devendo ser anexada ao processo administrativo.

§ 1º - No caso de comunicação por edital, o prazo será de 15 (quinze) dias contados a partir da sua publicação.

§ 2º - Decorrido o prazo sem que seja apresentada a defesa, o autuado será considerado revel, devendo ser juntado ao processo administrativo o termo de revelia.

§ 3º - Decorrido o prazo, o Secretário da SEAGRI terá o prazo de 60 (sessenta) dias para proferir a decisão.

§ 4º - Após o julgamento da defesa e proferida a decisão, notificar-se-á o autuado que poderá interpor recurso no prazo de 15 (quinze) dias.

§ 5º - No caso de envio por via postal, com Aviso de Recebimento - AR ou outro procedimento equivalente, o prazo será contado a partir da data de recebimento pelo infrator.

§ 6º - Quando não conseguido localizar o infrator, a comunicação resumida da decisão proferida será realizada via edital.

Art. 223 - Após o recebimento do Termo de Julgamento, cabe ao autuado apresentação de recurso, em face de razões de legalidade e de mérito.

§ 1º - O prazo para interposição de recurso administrativo é de 15 (quinze) dias, contados a partir da ciência ou divulgação oficial da decisão recorrida.

§ 2º - O recurso deverá ser encaminhado ao Secretário da SEAGRI que atuará como segunda instância, com prazo de 60 (sessenta) dias para emissão de parecer depois de ouvida a Procuradoria Geral do Município.



§ 3º - Após o julgamento do recurso e proferida a decisão, notificar-se-á o autuado fixando, no caso de multa, um prazo de 30 (trinta) dias para recolhimento, a contar da data do recebimento da notificação.

§ 4º - A multa recolhida no prazo estabelecido, contado da data da ciência de sua aplicação, será reduzida de 20%, implicando, para isso, a desistência tácita do recurso que é facultado ao infrator autuado no § 2º.

§ 5º - O não recolhimento da multa no prazo estipulado implicará na inscrição do débito na Dívida Ativa do Município, sujeitando o infrator à cobrança judicial, nos termos da legislação pertinente, sendo acrescida de juros de mora a partir do primeiro dia do final do prazo, de acordo com a legislação vigente.

§ 6º - O não recolhimento do valor da multa deverá estar comprovado no processo antes de seu encaminhamento para cobrança executiva.

§ 7º - O comprovante de pagamento de multa deverá ser entregue na Sede da SEAGRI no prazo máximo de 15 (quinze) dias após o pagamento.

§ 8º - No caso de envio por via postal, com Aviso de Recebimento - AR ou outro procedimento equivalente, o prazo será contado a partir da data de recebimento pelo infrator.

§ 9º - Quando não conseguido localizar o infrator, a comunicação resumida da decisão proferida será realizada via edital.

Art. 224 - Os prazos começam a correr a partir da notificação oficial, excluindo-se da contagem o dia do começo e incluindo-se o do vencimento.

Parágrafo único - Considera-se prorrogado o prazo até o primeiro dia útil seguinte, se o vencimento cair em dia em que não houve expediente ou este for encerrado antes da hora normal.

Art. 225 - São responsáveis pela infração às disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - produtores de matéria-prima de qualquer natureza, aplicável à indústria animal desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados na SEAGRI;

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

III - que expedirem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo único - A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal.

Art. 226 - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado determinando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo da SEAGRI, ser novamente autuado e sujeito às penalidades previstas no presente Regulamento.

CAPÍTULO XI **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS**

Art. 227 - A inspeção e a fiscalização de que trata este Regulamento e normas complementares integram os princípios de defesa sanitária animal e a execução ou colaboração em programas ou procedimentos a ela relacionados, bem como à saúde pública e à preservação do meio ambiente.

Parágrafo único - Compete ao Secretário da SEAGRI, no âmbito de suas atribuições específicas, articular e expedir normas, visando à integração dos trabalhos de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal conduzidos pela Secretária Municipal de Agricultura, Recursos Hídricos e Desenvolvimento Rural.

Art. 228 - O registro do estabelecimento na SEAGRI dispensa o registro em órgãos federal ou estadual de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, não sendo permitida a duplicidade de inspeção.

Art. 229 - A Inspeção Municipal será exercida em estabelecimento que esteja registrado na SEAGRI.





Art. 230 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal registrados na SEAGRI deverão atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias fixadas pelo DSIM, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade dos alimentos nele processados.

Art. 231 - Os casos omissos neste Regulamento serão detalhados por atos normativos por deliberação do Secretário da SEAGRI.

Art. 232 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, em 21 de setembro de 2016.

JOSÉ RONALDO DE CARVALHO
PREFEITO MUNICIPAL

MARIO COSTA BORGES
CHEFE DE GABINETE DO PREFEITO

CLEUDSON SANTOS ALMEIDA
PROCURADOR GERAL DO MUNICÍPIO

DENISE LIMA MASCARENHAS
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE

JOEDILSON MACHADO DE FREITAS
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE AGRICULTURA, RECURSOS HÍDRICOS
E DESENVOLVIMENTO RURAL

DECRETO Nº 10.050, DE 23 DE SETEMBRO DE 2016.

“Abre crédito suplementar ao Orçamento do Município e dá outras providências.”

O PREFEITO MUNICIPAL DE FEIRA DE SANTANA, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições legais e com base na autorização contida na Lei Nº 3.600, de 28 de dezembro de 2015, artigo 6º, inciso I, item a.

DECRETA:

Art. 1º - Fica aberto Crédito Suplementar ao Orçamento do Município no valor de R\$ 10.000,00 (dez mil reais), conforme detalhamento abaixo:

CLASS. INST.	PROGRAMÁTICA	ECONÔMICA	FONTE	VALOR (R\$)
10.1022	04.122.073.2191	3.3.9036	0000	10.000,00
			TOTAL	10.000,00

Art. 2º - Os recursos disponíveis para acorrer às despesas decorrentes do presente crédito suplementar correrão à conta de anulações nas dotações abaixo detalhadas:

CLASS. INST.	PROGRAMÁTICA	ECONÔMICA	FONTE	VALOR (R\$)
10.1022	04.122.073.2191	4.4.90.51	0000	10.000,00
			TOTAL	10.000,00

Art. 3º - Fica a Contabilidade Municipal autorizada a efetuar os registros contábeis necessários ao cumprimento deste Decreto.

Art. 4º - Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal, 23 de setembro de 2016.

JOSÉ RONALDO DE CARVALHO
PREFEITO MUNICIPAL





DECRETO Nº 10.050, DE 23 DE SETEMBRO DE 2016.

“Abre crédito suplementar ao Orçamento do Município e dá outras providências.”

O PREFEITO MUNICIPAL DE FEIRA DE SANTANA, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições legais e com base na autorização contida na Lei Nº 3.600, de 28 de dezembro de 2015, artigo 6º, inciso I, item a.

DECRETA:

Art. 1º - Fica aberto Crédito Suplementar ao Orçamento do Município no valor de R\$ 10.000,00 (dez mil reais), conforme detalhamento abaixo:

CLASS. INST.	PROGRAMÁTICA	ECONÔMICA	FONTE	VALOR (R\$)
10.1022	04.122.073.2191	3.3.9036	0000	10.000,00
			TOTAL	10.000,00

Art. 2º - Os recursos disponíveis para acorrer às despesas decorrentes do presente crédito suplementar correrão à conta de anulações nas dotações abaixo detalhadas:

CLASS. INST.	PROGRAMÁTICA	ECONÔMICA	FONTE	VALOR (R\$)
10.1022	04.122.073.2191	4.4.90.51	0000	10.000,00
			TOTAL	10.000,00

Art. 3º - Fica a Contabilidade Municipal autorizada a efetuar os registros contábeis necessários ao cumprimento deste Decreto.

Art. 4º - Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal, 23 de setembro de 2016.

JOSÉ RONALDO DE CARVALHO
PREFEITO MUNICIPAL

LEIS

LEI Nº 3.638, DE 23 DE SETEMBRO DE 2016.

“Considera de Utilidade Pública o Sindicato dos Camelôs de Feira de Santana e dá outras providências.”

O PREFEITO MUNICIPAL DE FEIRA DE SANTANA, Estado da Bahia,

FAÇO saber que a Câmara Municipal, através do Projeto de Lei nº 78/2016, de autoria do Edil Roque Pereira do Carmo, decretou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - Fica considerado de utilidade pública o **SINDICATO DOS CAMELÔS DE FEIRA DE SANTANA**, com sede à Rua Conselheiro Franco nº 200, Edifício Mandacaru, 4º andar – sala 405, neste Município.

Art. 2º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas às disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, 23 de setembro de 2016.

JOSÉ RONALDO DE CARVALHO
PREFEITO MUNICIPAL

MARIO COSTA BORGES
CHEFE DE GABINETE DO PREFEITO

CLEUDSON SANTOS ALMEIDA
PROCURADOR GERAL DO MUNICÍPIO





LEI Nº 3.639, DE 23 DE SETEMBRO DE 2016.

“Considera de Utilidade Pública a Associação Igreja em Cristo, e dá outras providências.”

O PREFEITO MUNICIPAL DE FEIRA DE SANTANA, Estado da Bahia,

FAÇO saber que a Câmara Municipal, através do Projeto de Lei nº 77/2016, de autoria do Edil José Carneiro Rocha, decretou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - Fica considerada de utilidade pública a **ASSOCIAÇÃO IGREJA EM CRISTO**, com sede à Rua Japão, nº 100, Bairro Caseb, neste Município de Feira de Santana.

Art. 2º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas às disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, 23 de setembro de 2016.

JOSÉ RONALDO DE CARVALHO
PREFEITO MUNICIPAL

MARIO COSTA BORGES
CHEFE DE GABINETE DO PREFEITO

CLEUDSON SANTOS ALMEIDA
PROCURADOR GERAL DO MUNICÍPIO

LICITAÇÃO

LICITAÇÃO 210-2016 – TOMADA DE PREÇO033-2016

Fica REVOGADA a licitação 210-2016. Objeto: Contratação de empresa de engenharia para executar complementação da construção do Centro de Referência para População em situação de rua – CREAS POP, Feira de Santana/BA. Informações no Dpto. de Licitação e Contratos, mesmo endereço, nos dias úteis, das 09h00 às 12h00 das 14h00 às 17h00. Tel.: 75 3602 8345/8333. FSA, 21/09/2016. José Ronaldo de Carvalho – Prefeito Municipal.

PORTARIAS

PORTARIA 652/2016

O PREFEITO MUNICIPAL DE FEIRA DE SANTANA, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições, tendo em vista o que consta do Processo de nº 30.3362/2016, e no Parecer da Procuradoria Geral do Município nº 1097/2016, com fundamento no art. 6º, incisos I, II, III e IV, da Emenda Constitucional nº 41/2003, combinado com o art. 32, da Lei Complementar nº 011/2002, e alterações contidas na Lei Complementar nº 028/2006, **RESOLVE:** I - Fixar a renda mensal na inatividade da segurada **ANNA CONCEIÇÃO MATHEUS FRANÇA**, matrícula nº 01007501-5, Médica, Classe II, Referência “A”, nível 07, lotada no Instituto de Previdência de Feira de Santana, em 4.410,75 (quatro mil quatrocentos e dez reais e setenta e cinco centavos), equivalentes a 100% do salário de contribuição verificado no mês de agosto/2016, constituído das seguintes parcelas: vencimento R\$ 1.858,29; adicional por tempo de serviço – (30%) R\$ 557,49; gratificação pelo exercício em unidade de saúde – (40%) R\$ 743,32; insalubridade – (20%) R\$ 371,65; Estabilidade Econômica FC-1 – R\$ 880,00. II – Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal, 23 de setembro de 2016.

JOSÉ RONALDO DE CARVALHO
PREFEITO MUNICIPAL

JOÃO MARINHO GOMES JÚNIOR
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

ANTÔNIO ALCIONE DA SILVA CEDRAZ
DIRETOR PRESIDENTE DO INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DE FEIRA DE SANTANA



O DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO DE FEIRA DE SANTANA

garante a autenticidade deste documento quando visualizado diretamente no portal
www.diariooficial.feiradesantana.ba.gov.br



PORTARIA 653/2016

O PREFEITO MUNICIPAL DE FEIRA DE SANTANA, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições, tendo em vista o que consta do Processo de nº 30.3363/2016, e no Parecer da Procuradoria Geral do Município nº 1093/2016, com fundamento no art. 6º, incisos I, II, III e IV, da Emenda Constitucional nº 41/2003, combinado com o art. 40, § 5º da Constituição Federal de 1988, e no art. 32 § 1º da Lei Complementar nº 028/2006, **RESOLVE:** I – Fixar a renda mensal na inatividade da segurada **ANA RITA BATISTA CONCEIÇÃO**, matrícula nº 01069775-8, Professora, Classe I, Referência “F”, nível 05, lotada na Secretaria Municipal de Educação, em R\$ 2.835,49 (dois mil oitocentos e trinta e cinco reais e quarenta e nove centavos), equivalentes a 100% do salário de contribuição verificado no mês de agosto de 2016, constituído das seguintes parcelas: vencimento – R\$ 2.210,91; adicional por tempo de serviço – (23%) R\$ 508,51; adicional – R\$ 116,07. II – Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal, 23 de setembro de 2016.

JOSÉ RONALDO DE CARVALHO
PREFEITO MUNICIPAL

JOÃO MARINHO GOMES JÚNIOR
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

ANTÔNIO ALCIONE DA SILVA CEDRAZ
DIRETOR PRESIDENTE DO INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DE FEIRA DE SANTANA

PORTARIA Nº 654/2016

O PREFEITO MUNICIPAL DE FEIRA DE SANTANA, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições, tendo em vista o que consta do Processo de nº 30.3391/2016, e no Parecer da Procuradoria Geral do Município nº 1109/2016, com fundamento no art. 6º, incisos I, II, III e IV, da Emenda Constitucional nº 41/2003, combinado com o art. 40, § 5º da Constituição Federal de 1988, e no art. 32 § 1º da Lei Complementar nº 028/2006, **RESOLVE:** I – Fixar a renda mensal na inatividade da segurada **MARCIA SANTOS SILVA**, matrícula nº 01000655-7, Professora, Classe I, Referência “F”, nível 06, lotada na Secretaria Municipal de Educação, em R\$ 2.901,83 (dois mil novecentos e um reais e oitenta e três centavos), equivalentes a 100% do salário de contribuição verificado no mês de agosto de 2016, constituído das seguintes parcelas: vencimento – R\$ 2.321,46; adicional por tempo de serviço – (25%) R\$ 580,37. II – Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal, 23 de setembro de 2016.

JOSÉ RONALDO DE CARVALHO
PREFEITO MUNICIPAL

JOÃO MARINHO GOMES JÚNIOR
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

ANTÔNIO ALCIONE DA SILVA CEDRAZ
DIRETOR PRESIDENTE DO INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DE FEIRA DE SANTANA





SECRETARIAS, AUTARQUIAS, OUTROS

DEPARTAMENTO DE LICENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO

PORTARIA DE LICENCIAMENTO AMBIENTAL LICENÇA AMBIENTAL SIMPLIFICADA – LAS

PORTARIA Nº 078, DE 20 DE SETEMBRO DE 2016

O **Secretário Municipal de Meio Ambiente e Recursos Naturais**, no exercício da competência que lhe foi delegada pela Lei Municipal Nº 041/09 (Código de Meio Ambiente), de acordo com o Parecer Técnico nº 196/2016 e tendo em vista o que consta do Processo Nº 14679/15.

RESOLVE:

Art. 1º. Conceder **LICENÇA AMBIENTAL SIMPLIFICADA (LAS)**, válida pelo prazo de **03 (três) anos** ao empreendimento Posto Cajueiro LTDA, empresa do ramo de Postos de Venda de Gasolina e Outros Combustíveis, com uma capacidade de armazenamento de 105 (cento e cinco) m³, CNPJ inscrita no Nº 16.246.555/0001-58, localizada na Avenida Presidente Dutra, 3300, Santa Monica, Feira de Santana, Bahia, para continuar a desenvolver a atividade de Revenda de combustíveis (gasolina, etanol e diesel), mediante o cumprimento da legislação em vigor e das condicionantes abaixo relacionados:

I- Requerer previamente, à SEMMAM, a competente licença no caso de alteração que venha a ocorrer no Projeto apresentado, conforme Lei Municipal nº 041/09, de 03/09/2009 e suas alterações; **Prazo:** 120 antes do vencimento da licença Ambiental.

II. A exploração ou instalação de qualquer meio de publicidade, própria ou de terceiros, deverá cumprir o Decreto Municipal nº 8.300/2011 que regulamenta a cobrança da Licença para Exploração dos Meios de Publicidade, portanto, deverá solicitar a autorização de TLP; **Prazo:** Imediato.

III - Operar os Sistemas de Abastecimento com Tanques Subterrâneos de Combustível (SASC) conforme as normas e critérios estabelecidos nas Normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, especialmente as NBR's 07.505, 12.236, 13.212, 13.312, 13.781, 13.782, 13.783, 13.784, 13.785, 13.786, 13.787, 13.895, 14.605, 14.606, 14.632, 14.639, 14.722, 14.867, 14.973, 15.005, 15.015, 15.072, 15.118, 15.138, 15.139, 15.205, 15.216, naquilo que couber, bem como suas revisões e complementações;

IV - Fornecer e fiscalizar o uso obrigatório dos equipamentos de proteção individual (EPI's) aos funcionários da empresa, conforme Norma Regulamentadora nº 006/78 do Ministério do Trabalho, e cumprir todas as Normas Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego – NR's, pertinentes à atividade da empresa;

V - Realizar o monitoramento da eficiência da caixa de separação de água/óleo, SAO, dos efluentes líquidos para a entrada e saída do sistema de caixa separadora de água e óleo, SAO, com realização dos seguintes parâmetros: pH, sólidos totais, óleos e graxas, e produtos componentes dos combustíveis comercializados (BTEX). O relatório deverá conter comentários técnicos sobre a eficiência da operação da SAO bem como quanto aos resultados obtidos estarem seguindo as recomendações da Resolução CONAMA nº 430, de 13 de maio de 2011, ou outra resolução que venha a ser publicado para lançamento de efluentes, com informações sobre as medidas mitigadoras para correção dos valores e parâmetros fora da determinação da resolução; deverá também conter a identificação, Anotação de Responsabilidade técnica (ART) e a assinatura do responsável técnico pelas análises. As amostras e análises químicas necessárias para elaboração do estudo/avaliação supra, deverão ser coletadas e analisadas por Laboratório acreditado pelo INMETRO, apresentando documentação comprobatória desse credenciamento, conforme Resolução CONAMA nº 430/2011. **Prazo:** anualmente para apresentação a SEMMAM destes relatórios;

VI - Fica proibida a destinação dos resíduos sólidos e oleosos, considerados como Resíduos Classe-1 segundo a NBR 10.004/87, em lixões, botafora e/ou aterros sanitários, devendo o empreendedor cumprir as diretrizes fixadas pela Resolução CONAMA 09/93, e atualizações, em relação ao óleo lubrificante usado;

VII - Manter as áreas de abastecimento e descarga dos sistemas com tanques subterrâneos de piso de concreto impermeabilizado e canaletas para coleta dos efluentes líquidos, os quais deverão ser direcionados para o Sistema de Separação Água/Óleo (SAO);

VIII - Dar continuidade ao PGRS – Programa de Gerenciamento de Resíduos Sólidos, apresentando a avaliação periódica quali-quantitativas de todos os resíduos gerados efetivamente realizados, inclusive dos empreendimentos terceirizados localizados no local, acompanhado de tabelas com as seguintes informações mínimas sobre os resíduos gerados na empresa: quantidades geradas, estocagens, tipos de acondicionamentos,





quantidades de saídas e destinos finais desses resíduos com comprovação do envio para empresas de reciclagem/reutilização, devidamente licenciadas. As notas fiscais de vendas e/ou movimentação de resíduos deverão ser mantidas disponíveis pelo empreendedor para fins de fiscalização. Quando o destino de qualquer resíduo sólido for à entrega a pessoas físicas, e jurídicas, deverá manter um cadastro dessas pessoas com o mínimo de informações como: nome, endereço, identidade e CPF. Prazo: Trimestral;

IX - Apresentar documentos de comprovação de recolhimento, junto à empresa licenciada, do óleo usado proveniente da troca de óleo. Prazo: anualmente;

X - Manter as ações informadas na Análise Preliminar de Risco – APR, apresentado, mantendo em local visível ao público, placas de advertência e treinamentos realizados com os funcionários sobre os riscos existentes no setor, apresentando a devida comprovação, através de atas e folhas de presenças, de treinamentos realizados com os funcionários onde executa suas atividades e sobre o uso de equipamentos de proteção individuais com orientação da adoção de medidas de prevenção de acidentes e ações cabíveis imediatas para controle de situações de emergências e risco;

XI - Operar e manter em condições adequadas de funcionamento os equipamentos e sistemas de detecção e proteção contra vazamento, derramamento, transbordamento, corrosão em tanques subterrâneos e tubulações, os sistemas de emanação de vapores e respiros dos tanques subterrâneos de acordo com Normas Técnicas da ABNT pertinente;

XII - Efetuar, e apresentar a SEMMAM, a revalidação do Relatório/laudo do teste de estanqueidade nos tanques subterrâneos, tubulações e conexões, em conformidade com a NBR 13.784 da ABNT. Este novo teste de estanqueidade deverá constar a respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica, ART, do profissional responsável por sua realização e deverá vir no modelo conforme anexos B/C/D sendo usado aquele que mais se adequar segundo ABNT NBR 13.784. Prazo: Deverão cumprir os prazos de validades sugeridos pelo profissional;

XIII - Destinar os resíduos de óleo usado proveniente da borra do separador água/óleo a empresas de refinadoras devidamente licenciadas pelo órgão ambiental competente, em conformidade com a Resolução CONAMA nº 362/2005, e atualizações, mantendo documentação comprobatória;

XIV - Interditar imediatamente a operação dos tanques subterrâneos que acusarem vazamentos, realizando investigação prévia de contaminação do solo e lençol freático e comunicar imediatamente a SEMMAM a ocorrência de quaisquer vazamentos ou acidentes, responsabilizando-se pela adoção de medidas e cronograma adotados para controle da situação emergencial e para o saneamento das áreas impactadas bem como análise de solo para os principais hidrocarbonetos aromáticos constituídos dos combustíveis veiculares, contemplando entre outros, a investigação prévia de contaminação do solo e lençol freático;

XV - Realizar apenas descarga selada nas operações de transferência de combustíveis dos caminhões para os tanques subterrâneos, mantendo as câmaras de contenção permanentemente limpas e secas, bombeando imediatamente para os tanques, os combustíveis que eventualmente derramarem quando do descarregamento;

XVI - Apresentar o Diagnóstico do lençol freático, avaliação da água subterrânea, e solo com avaliações e medições de VOC para Benzeno, Tolueno, Etil-benzeno e Xileno (BTEX) num raio de influência do empreendimento e nas áreas de maior possibilidade de possível contaminação, quais sejam: próximos aos tanques subterrâneos, ilhas de abastecimento e possíveis focos de contaminações, e a “Caracterização Geológica do terreno onde se insere o empreendimento”. As amostras e análises químicas necessárias para elaboração do estudo/avaliação supra, deverão ser coletadas e analisadas por Laboratório acreditado pelo INMETRO, apresentando documentação comprobatória desse credenciamento, conforme Resolução CONAMA nº 430/2011. Prazo: 120 (cento e vinte);

XVII - Apresentar a SEMMAM relatório de cumprimento de condicionantes, anexado ao processo de renovação da Licença Ambiental Simplificada – LAS; Prazo: Quando da renovação;

XVIII - Manter no quadro profissional da empresa, conforme Lei Nº 3.230, de 11 de julho de 2011, no seu artigo 1º - “As empresas consideradas potencialmente poluidoras, instaladas ou a se instalarem no Município de Feira de Santana ficam obrigadas a contratarem no mínimo um responsável técnico ambiental, de acordo com a necessidade da empresa”;

XIX - Manter uma cópia da Resolução, relativa à Licença Ambiental Simplificada - LAS, no endereço de desenvolvimento das atividades do empreendimento, Avenida Presidente Dutra, 3300, Santa Mônica, Feira de Santana, Bahia, para futuras fiscalizações e acompanhamento de cumprimento das condicionantes.

XX. A SEMMAM, mediante decisão motivada, poderá modificar os condicionantes e as medidas de controle e adequação, suspender ou cancelar a presente Autorização Ambiental, quando ocorrer:

- Violação ou inadequação de quaisquer condicionantes ou normas legais;
- Omissão ou falsa descrição de informações relevantes que subsidiaram a Licença Ambiental Simplificada;
- Superveniência de normas técnicas e legais sobre o assunto;





- Superveniência de graves riscos ambientais e de saúde.

Art. 2º. Esta Portaria, de competência da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Recursos Naturais – SEMMAM refere-se à análise de viabilidade ambiental da atividade em questão, cabendo ao interessado obter a Anuência e/ou Autorização das outras instâncias no Âmbito Federal, Estadual ou Municipal, **quando couber**, para que a mesma alcance seus efeitos legais.

Art. 3º. Estabelecer que esta Portaria, bem como cópias dos documentos relativos ao cumprimento dos condicionantes acima citados, sejam mantidos disponíveis à fiscalização da SEMMAM e aos demais órgãos do Sistema Estadual de Administração dos Recursos Ambientais – SEARA.

Art. 4º. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Feira de Santana, 20 de setembro de 2016.

ANTÔNIO MAURÍCIO SANTANA DE CARVALHO
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE E RECURSOS NATURAIS

