



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

## DECRETO Nº 12.291/2021

### ALTERA O DECRETO Nº 10.806/2018, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Prefeito Municipal de Alegre, Estado do Espírito Santo, no uso das atribuições que o cargo lhe confere,

#### DECRETA:

**Art. 1º** - Fica altera o Decreto nº 10.806/2018 – que institui as normas que regulam, em todo o território do Município de Alegre, a Prévia Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária de produtos de Origem Animal, passando a vigorar com a seguinte redação:

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

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

**Art. 2º** - Para efeito deste regulamento considera-se:

- I - estabelecimento: a área que compreende o local e sua circunvizinhança destinado à recepção e depósito de matérias-primas e embalagens, à industrialização e ao armazenamento e à expedição de produtos alimentícios;
- II - inspeção e fiscalização: os atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a higiene dos manipuladores, a higiene do estabelecimento, das instalações e equipamentos; as condições higiênico-sanitárias e os padrões físico-químicos e microbiológicos no recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, assim como durante as fases de elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem e transporte de produtos alimentícios;



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

*Secretaria Executiva de Administração*

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

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

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

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

**VII** - suspensão das atividades: medida administrativa na qual Serviço de Inspeção Municipal S.I.M. suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, por período certo e determinado;

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

**IX** - apreensão: consiste em o S.I.M. apreender as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a Lei 3.461/2017, este regulamento e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível, de acordo com este regulamento;

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

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

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



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

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

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

- a) estarem instaladas em propriedade rural;
- b) utilizarem mão-de-obra predominantemente familiar;
- c) sessenta por cento, no mínimo, da matéria-prima empregada nos produtos sejam oriundas de sua propriedade.

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

- a) não deter, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais;
- b) utilizar predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;
- c) ter percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento, na forma definida pelo Poder Executivo;
- d) dirigir seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

**§1º** - Excetuam-se da exigência da alínea “c” do inciso XIV os estabelecimentos cuja matéria-prima principal seja a carne. **§ 2º** O disposto na alínea “a” do inciso XV deste artigo não se aplica quando se tratar de condomínio rural ou outras formas coletivas de propriedade, desde que a fração ideal por proprietário não ultrapasse 4 (quatro) módulos fiscais.

## CAPÍTULO II DA COMPETÊNCIA DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

**Art. 3º** - A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos são privativas do Serviço de Inspeção Municipal, realizada exclusivamente pelo Médico Veterinário, vinculado a Secretaria Executiva de Desenvolvimento Rural, sempre que se tratar de produtos de origem animal destinados ao comércio municipal e intermunicipal.

**Art. 4º** - Os servidores da equipe do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M, deverão ser devidamente nomeados por Portaria e publicado no Diário Oficial do Município



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

de Alegre e quando em serviço de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, terão livre acesso em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento em funcionamento, que industrialize, comercialize, manipule, entreposte, armazene, transporte, despache ou preste serviços em atividades sujeitas à prévia inspeção e fiscalização.

**Art. 5º** - Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento devem possuir carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Executiva de Desenvolvimento Rural, da qual constará, além da denominação do órgão, o número de ordem, nome, fotografia, cargo e data de expedição.

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

**Art. 6º** - A Secretaria Executiva de Desenvolvimento Rural poderá se valer de servidores de consórcios públicos dos quais o Município participe, se for o caso, para a execução dos objetivos deste regulamento, respeitadas as competências.

**Art. 7º** - Compete ao Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M:

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

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

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

IV - expedir registro de estabelecimentos;

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

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

VII - fiscalizar e monitorar a aplicação das normas de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e os Autocontroles da indústria.

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



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

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

- I. nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;
- II. nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de animais de açougues, entendidos como tais, os fixados neste Regulamento;
- III. nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- IV. nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;
- V. nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;
- VI. nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

**Art. 10** - A concessão de inspeção pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M, isenta o estabelecimento de quaisquer outra fiscalização, industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal.

**Art. 11** - A Inspeção dos estabelecimentos registrados pelo S.I.M. ocorrerá em caráter permanente ou periódico.

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

**§2º** - Os demais estabelecimentos que constam neste Regulamento terão inspeção periódica.

**Art. 12** - Para a consecução dos objetivos da Lei 3.461/2017 e do presente regulamento, fica a Secretaria Executiva de Desenvolvimento Rural autorizada a realizar convênio e termos de cooperação técnica com órgãos da administração direta e indireta.

## CAPÍTULO III DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 13** - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

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



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

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

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

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

**Art. 14** - Os estabelecimentos pescado são classificados em:

- I. Entrepasto de Pescado;
- II. Fábrica de Produtos de Pescado;

**§1º** - Entende-se por Entrepasto de Pescado e Derivados o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento, lavagem, manipulação, fracionamento, acondicionamento, frigorificação, estocagem, distribuição ou comercialização do pescado e derivados, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

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

**Art. 15** - Os estabelecimentos de ovos são classificados em:



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

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

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

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

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

**Art. 16** - Os estabelecimentos de leite são classificados em:

- I. Posto de Refrigeração;
- II. Granja Leiteira;
- III. Usina de Beneficiamento;
- IV. Fábrica de Laticínios;

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

**§2º** - Entende-se por granja leiteira: é o estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e envase para consumo em natureza, de leite tipo A, podendo, ainda, elaborar derivados lácteos a partir de leite de sua própria produção.

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



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

**§4º** - Entende-se por fábrica de produtos lácteos: é o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e derivados para o preparo de quaisquer produtos lácteos, com exceção do leite de consumo direto. Permite-se que a fábrica de produtos lácteos fracione, mature e estoque produtos lácteos oriundos de outros estabelecimentos com Inspeção Oficial, desde que dotada de instalações e equipamentos que satisfaçam as exigências deste regulamento.

**Art. 17** - Os estabelecimentos de produtos das abelhas são classificados em:

- I – Apiários;
- II – Entrepósitos de mel e cera de abelhas

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

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

## CAPÍTULO IV DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

**Art. 18** – O registro do estabelecimento terá validade anual, portanto o responsável pela agroindústria de produto de origem animal deverá solicitar a renovação anualmente.

I – Cópia autenticada do DAM pago segundo a legislação vigente e todos os documentos citados no artigo 19.

**Art. 19** - Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

- I - requerimento, dirigido ao coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, solicitando o registro;
- II - planta baixa ou croqui das construções, acompanhadas do memorial descritivo da construção;
- III - cópia do contrato ou estatuto social da firma, registrada no órgão competente (no caso de firma constituída);
- IV - cópia do registro no Cadastro Nacional de Pessoa Física - CPF ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, conforme for o caso;
- V- cópia da carteira de identidade;
- VI - inscrição na Secretaria de Estado da Fazenda, conforme for o caso;



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

**VII** - alvará de licença para construção, ou documento equivalente, fornecido pela prefeitura municipal;

**VIII** - licença ambiental ou dispensa de licença ambiental fornecida pelo órgão ambiental competente;

**IX** - boletim de exames físico-químico e microbiológico da água de abastecimento, sem ônus para o Município, fornecido por laboratório credenciado pelo IDAF;

**X** - Memorial econômico sanitário do estabelecimento e exames físico-químico e microbiológico dos produtos fabricados, sem ônus para o Município, fornecido por laboratório credenciado pelo IDAF e segundo a nota técnica municipal referente a periodicidade dos exames laboratoriais;

**XI** - comprovante de pagamento da taxa de vistoria (DAM).

**§1º** - Os modelos de requerimento para solicitação de registro e vistoria serão fornecidos pelo S.I.M.

**§2º** - A planta baixa ou croqui devem ser elaborados com escala de 1:100 (um para cem), de forma a permitir a completa visualização das instalações e áreas adjacentes.

**Art. 20** - Apresentados os documentos exigidos neste regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal procederá vistoria do estabelecimento para apresentação do competente laudo.

**Art. 21** - Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição de "TÍTULO DE REGISTRO", constando do mesmo o número do registro, nome da firma, validade do registro e outros detalhes necessários.

**Parágrafo Único.** A Secretaria Executiva de Desenvolvimento Rural cobrará taxa para registro nos termos da legislação de taxas em vigor.

**Art. 22** - A venda, arrendamento, doação ou qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro deve, necessariamente, ser comunicada ao S.I.M, bem como encaminhada toda a documentação probatória para modificação do registro.

**Art. 23** - Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação das plantas pelo S.I.M.

## CAPÍTULO V DO REGISTRO DOS PRODUTOS



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

**Art. 24** O registro de produto será requerido junto ao S.I.M. através de requerimento com os seguintes documentos:

I - memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 2 (duas) vias, conforme modelo fornecido pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.;

II - *lay out* dos rótulos a serem registrados, em seus diferentes tamanhos, em 2 (duas) vias.

**Art. 25** - Cada produto registrado terá um número próprio que constará no seu rótulo.

**Art. 26** - Os estabelecimentos só poderão utilizar rótulos devidamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.

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

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

**Art. 27** - Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem e a identificação do registro.

**Art. 28** - Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade ou tipo do produto de origem animal, deverá ser previamente solicitada ao S.I.M., podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido.

## CAPÍTULO VI DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS SEÇÃO I DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 29** - Os estabelecimentos deverão garantir que as operações possam realizar-se seguindo as boas práticas de fabricação, desde a chegada da matéria-prima até a expedição do produto alimentício.

**Art. 30** - O estabelecimento deve possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos, constando obrigatoriamente:

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

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

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



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

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

**Art. 31** - Os estabelecimentos deverão reunir as seguintes condições:

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

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

**III** - ser fisicamente isolados de residências e ou outras dependências;

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

**V** - estar afastados dos limites das vias públicas, no mínimo em 5 (cinco) metros, possuir área disponível para circulação de veículos, ter acesso direto e independente, não comum a outros usos;

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

**VII** - o estabelecimento deve possuir leiaute adequado ao processo produtivo com número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo

de atividade, volume de produção e expedição. Apresentar fluxo de produção ordenado, linear e sem cruzamentos;

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

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

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

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

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

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

**XIV** - nas áreas de manipulação de alimentos as paredes deverão ser lisas, de cor clara, construídas e revestidas de materiais não absorventes e laváveis;



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

- XV** - os ângulos entre as paredes, as paredes e os pisos, e as paredes e o teto deverão ser de fácil limpeza;
- XVI** - a ventilação em todas as dependências deve ser suficiente, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;
- XVII** - o estabelecimento deve dispor de luz abundante, natural ou artificial;
- XVIII** - as portas devem apresentar dispositivo de fechamento imediato, sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação e ser de fácil abertura, de forma a ficarem livres os corredores e passagens;
- XIX** - possuir janelas e basculantes providos de proteções contra pragas e em bom estado de conservação;
- XX** - as portas e janelas deverão ser construídas de material não absorvente e de fácil limpeza, de forma a evitar o acúmulo de sujidades;
- XXI** - paredes com pé-direito de no mínimo 3(três) metros, sendo que serão admitidas reduções desde que atendidas as condições de iluminação, ventilação e a adequada instalação dos equipamentos, condizentes com a natureza do trabalho;
- XXII** - a água deve ser potável, encanada sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão estar protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;
- XXIII** - a higienização dos estabelecimentos, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser realizada de forma correta e registrados em planilhas, de acordo com o Manual de Fabricação de Boas Práticas de Fabricação e POP, atendendo a legislação vigente.
- XXIV** - os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de evacuação de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido, a todo momento, em bom estado de funcionamento e de acordo com o órgão ambiental competente;
- XXV** - todos os estabelecimentos deverão conter vestiários, sanitários e banheiros adequados ao número de funcionários, convenientemente situados e não poderão ter comunicação direta com as áreas onde os alimentos são manipulados;
- XXVI** - junto aos sanitários devem existir lavatórios com água fria, ou fria e quente, com os elementos adequados para lavar e secar as mãos, dispostos de tal modo que o usuário tenha que passar junto a eles quando retornar à área de manipulação;
- XXVII** - junto às instalações a que se refere o inciso anterior deverão ser afixados avisos indicando a obrigatoriedade de higienizar as mãos após o uso dos sanitários;
- XXVIII** - não será permitido o uso de toalhas de pano ou papel reciclado;
- XXIX** - na área de industrialização deverão existir instalações adequadas, higiênicas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos;
- XXX** - as lixeiras deverão ter tampas de acionamento não manual;
- XXXI** - deverão existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho;



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

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

## SEÇÃO II DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

**Art. 32** - Os equipamentos e utensílios deverão atender às seguintes condições:

**I** - todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, sabores, e sejam não absorventes, resistentes à corrosão e capazes de resistir às operações de higienização;

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

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

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

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

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

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

**Art. 33** - Nos estabelecimentos não será permitido apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios.

## CAPÍTULO VII DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS SEÇÃO I DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

**Art. 34** - Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos alimentícios.



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

**Art. 35** - Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes for necessário, deverão ser rigorosamente limpos o chão, os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação.

**Art. 36** - O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses.

**Art. 37** - Os equipamentos de conservação dos alimentos devem atender às condições de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados sempre que necessário ou pelo menos uma vez por ano.

**Art. 38** - Todos os produtos de higienização devem ser aprovados pelo órgão de saúde competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

**Art. 39** - Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

**Art. 40** - Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada, sendo que, aqueles resultantes da elaboração que sejam veículos de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias.

**Art. 41** - Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho, sempre que for necessário. Sendo obrigatória sua retirada ao menos uma vez por dia.

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

**Art. 42** - É proibida a presença de animais nos arredores e interiores dos estabelecimentos.

**Art. 43** - Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas e vetores.

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

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

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



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

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

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

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

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

## SEÇÃO II DA HIGIENE PESSOAL

**Art. 44** - É obrigatório o uso de calçados fechados, roupas brancas, limpas e conservadas, sem prejuízo dos acessórios exigidos em atividades específicas, assim como a boa higiene dos funcionários, proprietários e agentes de fiscalização nas dependências do estabelecimento.

**Art. 45** - Os manipuladores devem:

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

**II** - usar cabelos presos e protegidos com touca;

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

**IV** - não fumar nas dependências do estabelecimento;

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

**VI** - proteger o rosto ao tossir ou espirrar;

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

**VIII** - evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos.

**Art. 46** - Se houver a opção pelo uso de luvas e máscaras estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, bem como, deverão ser trocadas diariamente, ou sempre que se fizer necessário.

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



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

**Art. 47** - Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos.

**Art. 48** - Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, com a expressão “apto a manipular alimentos”, anualmente serão submetidos a exame em repartição da saúde pública, apresentando à Inspeção Municipal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que o incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

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

**Art. 49** - Os manipuladores de alimentos não poderão ser veículos de qualquer tipo de contaminação.

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

**§2º** - Apresentando o funcionário infecções, irritação ou prurido cutâneos, feridas abertas, diarreia, ou qualquer outro tipo de enfermidade, que pela sua natureza, seja passível de contaminar os alimentos, deverá o responsável legal pelo estabelecimento tomar as medidas necessárias para afastar o funcionário da atividade de manipulação até que o mesmo tenha liberação médica.

**Art. 50** - O responsável tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

**Art. 51** - A inobservância dos preceitos legais contidos nesta seção importará, ao responsável legal, cominação das sanções previstas neste regulamento.

**Art. 52** - Os manipuladores devem estar capacitados para as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação - BPF.

## CAPÍTULO VIII DO PROCESSAMENTO E EMBALAGENS

**Art. 53** - Todas as operações do processo de produção deverão realizar-se em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação química, física ou microbiológica que resulte em deterioração ou proliferação de microorganismos patogênicos e causadores de putrefação.



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

**Art. 54** - Toda água utilizada no estabelecimento deverá ser potável.

**Parágrafo Único** - Fica o responsável legal pelo estabelecimento obrigado a apresentar semestralmente e sem ônus para o município, o laudo de análises físico-químico e microbiológico da água de abastecimento e dos produtos fabricados, efetuado por laboratório credenciado ao IDAF.

**Art. 55** - As matérias-primas ou ingredientes utilizados na elaboração dos produtos alimentícios deverão estar limpos e em boas condições higiênico-sanitárias.

**Parágrafo Único** - As matérias-primas ou ingredientes deverão ser inspecionados e classificados antes de serem para a industrialização.

**Art. 56** - As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, guardados ou transportados devem estar dentro do prazo de validade.

**Art. 57** - Os métodos de conservação dos produtos alimentícios deverão ser controlados de forma a proteger contra a contaminação, deterioração após o processamento e ameaça de risco à saúde pública.

**Art. 58** - Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos deverá ser armazenado em local destinado a esta finalidade e em condições de sanidade e limpeza.

**Art. 59** - As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente.

**Art. 60** - É proibida a reutilização de embalagens.

**Art. 61** - Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.

**Art. 62** - As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

**Art. 63** - Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.

**Art. 64** - O transporte de produtos deverá ser efetuado em veículos fechados ou cobertos em condições de manter a qualidade dos mesmos.

**Parágrafo Único** - Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem dispor de meios que permitam verificar a temperatura e,



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

quando necessário, a umidade que devem ser mantidas dentro dos níveis adequados.

## CAPÍTULO IX DA IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

**Art. 65** - Os produtos alimentícios devem atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, padrões microbiológicos e de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação, e outras legislações pertinentes.

**Art. 66** - A Secretaria Executiva de Desenvolvimento Rural regulamentará, quando necessário, os padrões de identidade e qualidade dos produtos alimentícios abrangidos por este regulamento através de atos normativos complementares.

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

**Art. 67** - O controle sanitário dos animais deverá seguir orientação do órgão oficial de defesa sanitária animal do Estado.

## CAPÍTULO X DA ROTULAGEM SEÇÃO I DA ROTULAGEM EM GERAL

**Art. 68** - Além de outras exigências previstas neste Regulamento ou em legislação específica, os rótulos devem obrigatoriamente conter, de forma clara e legível, as seguintes indicações:

- I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, com no mínimo 1/3 (um terço) da maior inscrição do rótulo, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou outros dizeres;
- II - marca comercial ou nome fantasia do produto;
- III - razão social ou nome do produtor;
- IV - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- V - categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista neste regulamento;
- VI - endereço completo do estabelecimento e inscrição estadual do produtor;
- VII - carimbo oficial da Inspeção Municipal;
- VIII - data da fabricação contendo o dia/mês/ano, prazo de validade e identificação do lote;
- IX - informações nutricionais e lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados pelo nome ou número de Sistema Internacional de Numeração - INS e função tecnológica;
- X - indicação do número de registro do produto no S.I.M.;



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

**XI** - identificação da origem;

**XII** - conservação do produto, incluindo a validade após aberta a embalagem;

**XIII** - conteúdo líquido, conforme legislação do órgão competente.

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

**§2º** - Os produtos cuja a validade varia segundo a temperatura de conservação devem ter a indicação da conservação doméstica em função da temperatura de armazenamento.

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

**XIV**- declaração de alérgenos e indicação da presença ou não de glúten.

**Art. 69** - O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória não pode ser inferior a 01 mm, sendo que as indicações de conteúdo líquido seguirão os padrões metroológicos vigentes.

**Art. 70** - Somente podem ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um regulamento técnico específico.

**Art. 71** - Nenhuma informação contida nos rótulos poderá levar o consumidor a equívocos ou enganos.

**Art. 72** - No caso de produtos expostos ao consumo sem qualquer proteção além de seu envoltório ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou outro material resistente que possa ser preso ao produto como forma de identificação.

**Art. 73** - Os rótulos dos produtos coloridos artificialmente devem conter a expressão “COLORIDO ARTIFICIALMENTE”.

**Art. 74** - Nenhum rótulo de produto de origem animal poderá conter alegação terapêutica.

**Art. 75** - No caso de cancelamento de registro ou fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar os rótulos existentes em estoque.



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

**Art. 76** - A observância das exigências de rotulagem contidas neste regulamento, não desobriga o cumprimento das demais legislações municipais, estaduais e federais de rotulagem.

## SEÇÃO II DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO E SEUS USOS

**Art. 77** - O carimbo oficial da inspeção municipal é a garantia que o estabelecimento se encontra devidamente registrado no S.I.M.

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

**§2º** - Os modelos de carimbos de inspeção a serem usados nos rótulos de produtos alimentícios registrados na Secretaria Executiva de Desenvolvimento Rural constam no Anexo I e obedecerão às seguintes especificações:

**I** - forma: elíptica no sentido horizontal na cor preta;

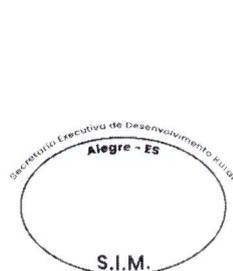
**II** - dimensões:

modelo 01- dimensão 2,0 (dois) cm de comprimento e 3,0 (três) cm de altura;  
modelo 02- dimensão 3,0 (três) cm de comprimento e 4,00 (quatro) cm de altura;  
modelo 03 – dimensão 3,6 (três vírgula seis) cm de comprimento e 5,0 (cinco) cm de altura.

**III** - dizeres: a sua margem externa superior as palavras “Secretaria Executiva de Desenvolvimento Rural”, na margem interna superior “ALEGRE-ES”, e no centro horizontalmente a palavra “INSPECIONADO”, logo em baixo paralelamente o número de registro do estabelecimento e a sigla da inspeção municipal no vértice das faces inferiores;

**IV**- modelos:

### Secretaria Executiva de Desenvolvimento Rural



2,00 X 3,00



3,00 X 4,00



3,6 X 5,00 cm





# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

## CAPÍTULO XI REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

**Art. 78** - Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

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

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

**Art. 79** - Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.

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

**Art. 80** - Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

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

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

**Art. 81** - Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal ou S.I.F, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

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

## CAPÍTULO XII DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

**Art. 82** - O Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. solicitará o alvará sanitário das empresas fornecedoras de matérias-primas, ingredientes e embalagens e coletará amostras da água e dos produtos alimentícios fabricados para exames laboratoriais físico-químicos e microbiológicos no laboratório credenciado pelo IDAF, sempre que julgar necessário.

**§1º** - As análises verificarão os produtos, água de abastecimento e ingredientes quanto a:

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

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

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

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



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

**§5º** - Não será colhida amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas; nesses casos, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependerão das análises e de laudos laboratoriais. As amostras para análises deverão ser colhidas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a sua validade analítica.

**§ 6º** - A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo a colheita.

**Art. 83** - Para realização das análises fiscais será colhida amostra em triplicata da matéria-prima, insumo ou produto a ser analisado, assegurando sua inviolabilidade e conservação, sendo a prova enviada ao laboratório, uma contraprova mantida sob a guarda do S.I.M. e a outra contraprova sob a guarda do estabelecimento.

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

**§2º** - Pode ser dispensada a colheita em triplicata quando se tratar de análises fiscais que, a critério do S.I.M., possam ser realizadas durante os procedimentos de verificação oficial.

**§3º** - O número de amostras colhidas para análise microbiológica fiscal será conforme a amostragem prevista no Regulamento Técnico do produto ou em legislação específica, não cabendo contraprova.

**Art. 84** - Sem embargos de outras ações pertinentes, na ocorrência de resultado não conforme em análises fiscais, o S.I.M. deverá:

- I - notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos;
- II - lavrar o auto de infração.

**Art. 85** - No caso de discordância do resultado, o interessado deverá comunicar que realizará a análise da contraprova em seu poder, dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis da data da ciência do resultado.

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



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

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

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

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

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

§6º - A realização da análise de contraprova em poder do interessado não resultará em qualquer custo ao S.I.M.

**Art. 86** - Em caso de divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da contraprova do estabelecimento, deverá ser realizado novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do S.I.M., sendo o seu resultado considerado o definitivo.

**Art. 87** - Nos casos de análises fiscais de produtos que não possuam Regulamentos Técnicos ou legislações específicas, permite-se o seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

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

**Art. 88** - A realização de análise fiscal não exclui a obrigatoriedade do estabelecimento de realizar análise de controle de seu processo produtivo, abrangendo aspectos tecnológicos, físico-químicos, toxicológicos e microbiológicos, seguindo métodos com reconhecimento técnico-científico comprovado e que disponham de evidências auditáveis pelo S.I.M..

## CAPÍTULO XIII DAS INFRAÇÕES

**Art. 89** - Consideram-se infrações, para os efeitos deste regulamento:



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

## Secretaria Executiva de Administração

- I** - realizar atividades de elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal sem inspeção oficial;
- II** - industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias-primas e produtos alimentícios sem observar as condições higiênico-sanitárias estabelecidas neste regulamento;
- III** - elaborar e comercializar produtos em desacordo com os padrões higiênico-sanitários, físico-químicos, microbiológicos e tecnológicos estabelecidos por legislações federal, estadual ou municipal vigentes;
- IV** - industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida;
- V** - transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução;
- VI** - apresentar instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;
- VII** - industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;
- VIII** - realizar ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado sem prévia aprovação das plantas pelo S.I.M.;
- IX** - vender, arrendar, doar ou efetuar qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro sem comunicar ao S.I.M.;
- X** - não possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos ou não mantê-lo atualizado;
- XI** - não disponibilizar o acesso ao sistema de controle de entrada e saída de produtos quando solicitado pelo S.I.M.;
- XI** - utilizar rótulos ou embalagens que não tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M.;
- XIII** - modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M.;
- XIV** - reutilizar embalagens;
- XV** - aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrendo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no S.I.M.;
- XVI** - apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;
- XVII** - realizar atividades de industrialização em estabelecimentos em mau estado de conservação, com defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;
- XVIII** - utilizar equipamentos e utensílios que não atendam às condições especificadas neste regulamento;



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

- XIX** - utilizar recipientes que possam causar a contaminação dos produtos alimentícios;
- XX** - apresentar as instalações, os equipamentos e os instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene, antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;
- XXI** - utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar;
- XXII** - apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios;
- XXIII** - utilizar produtos de higienização não aprovados pelo órgão de saúde competente;
- XXIV** - possuir ou permitir a permanência de animais nos arredores e ou interior dos estabelecimentos;
- XXV** - deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores;
- XXVI** - permitir a presença de pessoas e funcionários, nas dependências do estabelecimento, em desacordo com o disposto na Seção II do Capítulo VI deste regulamento;
- XXVII** - possuir manipuladores trabalhando nos estabelecimentos sem a devida capacitação;
- XXVIII** - Deixar de fazer cumprir os critérios de higiene pessoal e requisitos sanitários a que alude o na Seção II do Capítulo VI deste regulamento;
- XXIX** - manter funcionários exercendo as atividades de manipulação sob suspeita de enfermidade passível de contaminação dos alimentos, ou ausente a liberação médica;
- XXX** - utilizar água não potável no estabelecimento;
- XXXI** - não assegurar a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios;
- XXXII** - Desacatar, obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;
- XXXIII** - sonegar ou prestar informações inexatas sobre dados referentes à quantidade, qualidade e procedência de matérias-primas e produtos alimentícios, que direta e indiretamente interesse à fiscalização do S.I.M.;
- XXXIV** - desrespeitar o termo de suspensão e/ou interdição impostos pelo S.I.M.

**Art. 90** - As infrações classificam-se em leve, grave e gravíssima.

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

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



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

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

## CAPÍTULO XIV DAS PENALIDADES

### SEÇÃO I DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

**Art. 91** - Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, as infrações à Lei 3.461/2017e a este regulamento, acarretarão isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções, independentemente da aplicação de medida cautelar previstas nos incisos III a VI deste artigo:

I - advertência;

II - multa pecuniária conforme os termos deste regulamento;

III - apreensão de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos;

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

V - suspensão das atividades do estabelecimento;

VI - interdição do estabelecimento;

VII - cancelamento de registro.

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

### SEÇÃO II DA ADVERTÊNCIA

**Art. 92** - A advertência será cabível nas seguintes condições:

I - o infrator ser primário;

II - o dano puder ser reparado;

III - a infração cometida não causar prejuízo a terceiros;



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

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

V - a infração ser classificada como leve.

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

## SEÇÃO III DA MULTA PECUNIÁRIA

**Art. 93** - A multa será de 1 (um) a 1000 (hum mil) URFMA (Unidade de Referência Fiscal do Município de Alegre), sendo aplicada em dobro quando da reincidência, obedecendo a seguinte gradação:

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

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

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

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

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

## SEÇÃO IV DA APREENSÃO, INUTILIZAÇÃO E DESTINO

**Art. 94** - As matérias-primas, os produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos que não estiverem de acordo com este regulamento serão apreendidos e/ou inutilizados.

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

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



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

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

**Art. 95** - Estão sujeitos à apreensão, podendo ou não, ser inutilizados:

I - matérias-primas, subprodutos, ingredientes e produtos alimentícios que:

- a) sejam destinados ao comércio sem estar registrado no IDAF, salvo os produtos de estabelecimentos sob regime de inspeção federal ou registrados nos órgãos competentes da saúde e os dispensados de registro;
- b) se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- c) forem adulterados ou falsificados;
- d) se apresentem com potencial tóxico ou nocivo à saúde;
- e) não estiverem adequados às condições higiênico-sanitárias previstas neste regulamento.

II - rótulos e embalagens, onde:

- a) não houver aprovação do S.I.M. para o uso;
- b) divergirem dos aprovados no ato do cadastro.

III - utensílios e/ou equipamentos que:

- a) forem utilizados para fins diversos ao que se destina;
- b) estiverem danificados, avariados ou que apresentem condições higiênico-sanitárias insatisfatórias.

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

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

**§3º** - Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes, e subprodutos apreendidos pela fiscalização que necessitarem de análise laboratorial, cujo prazo de validade permita o aguardo do resultado, ficarão sob a guarda do proprietário, e somente serão inutilizados após confirmada a



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

condenação e caso não possam de qualquer forma ser aproveitados. A inutilização se dará independentemente da conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

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

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

**Art. 96** - Além de outros casos específicos previstos neste regulamento consideram-se adulterações ou falsificações:

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

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

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

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

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

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

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

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

**IX** - quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais e



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

privilegio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham autorizado.

**Art. 97** - A inutilização dos produtos a que se referem os parágrafos segundo, terceiro e quarto do art. 91 deve ser precedida de termo de inutilização, assinado pelo autuado e por uma testemunha.

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

**Art. 98** - As despesas decorrentes do processo de inutilização correrão às expensas do autuado.

## SEÇÃO V DA SUSPENSÃO E INTERDIÇÃO

**Art. 99** - A suspensão das atividades do estabelecimento será aplicada nos casos da infração consistir risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária possíveis de serem sanadas.

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

**§2º** - Se a suspensão do estabelecimento não for levantada no prazo de 6 (seis) meses, o registro será cancelado de ofício pelo S.I.M.

**Art. 100** - A interdição do estabelecimento será aplicada no caso de falsificação ou adulteração de matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios, ou quando se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas ao seu funcionamento ou no caso de embaraço da ação fiscalizadora.

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

**§2º** - Se a desinterdição do estabelecimento não ocorrer no prazo de 6(seis) meses, o registro será cancelado de ofício pelo S.I.M.

**Art. 101** - As sanções constantes desta seção serão aplicadas pela autoridade fiscalizadora e lavrados em termos próprios.

**Art. 102** - As sanções administrativas, constantes neste regulamento, serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridade de saúde pública ou policial.



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

## SEÇÃO VI DA GRADAÇÃO DA PENA

**Art. 103** - Para a imposição da pena e sua gradação, a autoridade competente observará:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

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

III - os antecedentes do infrator quanto ao cumprimento das normas desta Portaria.

**Art. 104** - Para efeitos de gradação da pena, considera-se:

I - atenuantes:

- a) a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- b) o infrator, por espontânea vontade, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- c) se a falta cometida for de pequena monta;
- d) a falta cometida não contribuir para dano à saúde humana.

II - agravantes:

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

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

## CAPÍTULO XV DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

### SEÇÃO I DO PROCESSO

**Art. 105** - O processo será iniciado pelo auto de infração e dele constarão as provas e demais termos que lhe servirão de instrução.



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

**Art. 106** - O autuado ou seu representante legal, querendo, poderá ter vistas do processo, bem como solicitar cópias, nas dependências do escritório do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.

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

**Art. 107** - O auto de infração e demais termos que comporão o processo administrativo terão modelos próprios, aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M..

## SEÇÃO II DA AUTUAÇÃO

**Art. 108** - A infração a esta legislação será apurada em procedimento administrativo, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os prazos estabelecidos neste regulamento e em outras normas legais e regulamentares aplicáveis à espécie.

**Art. 109** - Constatada a infração, será lavrado, pelo agente de inspeção devidamente credenciado, o respectivo auto que deverá conter dentre outras informações:

I - nome do infrator, endereço, CGC ou CPF; bem como os demais elementos necessários a sua qualificação e identificação civil;

II - local e hora da infração;

III - descrição sucinta da infração e citação dos dispositivos legais infringidos;

IV - nome do agente de inspeção e testemunhas, quando houver, que deverão ser qualificadas;

V - assinatura do autuado, do fiscal, e de testemunhas quando houver.

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

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

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



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

## SEÇÃO III DA INSTRUÇÃO DO PROCESSO

**Art. 110** - O fiscal que lavrar o auto de infração deverá instruí-lo com laudo fotográfico e relatório circunstanciado, de forma minuciosa, sobre a infração e demais ocorrências, bem como de peças que o compõem, de forma a poder melhor esclarecer a autoridade que proferirá a decisão.

**Art. 111** - O processo administrativo receberá parecer jurídico sobre o seu embasamento legal ao caso concreto.

**Art. 112** - Concluída a fase de instrução, o processo será submetido a julgamento em primeira instância o processo será submetido a julgamento em primeira instância pelo Chefe do Serviço de Inspeção Municipal e em segunda instância ao Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural.

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

## SEÇÃO IV DO JULGAMENTO DO PROCESSO

**Art. 113** - As decisões definitivas do processo administrativo serão executadas:

I - administrativamente;

II - judicialmente.

**Art. 114** - Serão executadas por via administrativa:

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

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

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

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

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



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

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

**Art. 115** - Nos casos de pena pecuniária, a não quitação do débito ensejará a inscrição na dívida ativa da instituição e promoção da execução fiscal.

**Art. 116** - Após inscrição em dívida ativa, a pena de multa será executada judicialmente.

**Art. 117** - Para fins de inscrição de débitos em dívida ativa serão gerados os seguintes formulários:

I - inscrição da dívida ativa;

II - certidão de dívida ativa;

III - documento único de arrecadação - DUA com valor consolidado da dívida.

**Parágrafo Único** - A emissão eletrônica dos documentos referidos no *caput* deste artigo ficará a cargo da assessoria jurídica da Prefeitura.

**Art. 118** - A inclusão e a baixa da dívida ativa no Sistema Integrado de Administração Financeira dos Estados e Municípios (SIAFEM) serão efetuadas pelo município.

**Art. 119** - As omissões ou incorreções na lavratura do auto de infração não acarretarão nulidade do mesmo quando do processo constarem os elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

**Art. 120** - Os resumos dos pareceres proferidos pela comissão serão publicados no Diário Oficial do Estado.

**Art. 121** - A defesa e/ou recurso, quando produzidos por procurador, deverão estar acompanhados do instrumento de mandato sob pena de não serem apreciados.

## SEÇÃO V DA DEFESA E DO RECURSO

**Art. 122** - O infrator, querendo apresentar defesa, deverá protocolizá-la na Sede do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., dirigida ao coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, no prazo de 30 (trinta) dias corridos, contados da data do recebimento do auto de infração.



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

**Art. 123** - Recebida à defesa, ou decorrido o prazo estipulado para a mesma, após parecer jurídico, a comissão de primeira instância e ou de segunda instância proferirá o julgamento e encaminhará resumo da decisão para ser publicada no Diário Oficial do Município.

**Art. 124** - Não concordando, o autuado, com a decisão proferida em primeira instância, poderá, no prazo de 30 (trinta) dias contados da data do recebimento da decisão, através do aviso de recebimento (AR), interpor recurso para a comissão de segunda instância.

**Art. 125** - Transitada em julgado a decisão ou transcorridos os prazos recursais o infrator terá o prazo de 30 (trinta) dias para cumprir a obrigação.

## SEÇÃO VI DOS ÓRGÃOS DE JULGAMENTO

**Art. 126** - A defesa administrativa e o recurso impugnado às penalidades impostas pelo presente regulamento serão julgados:

I - em primeira instância por um representante do Serviço de Inspeção Municipal.

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

§1º - As Comissões de Primeira e Segunda Instâncias processarão os julgamentos na forma do seu regimento interno.

§2º - Os participantes da Comissão de Segunda Instância não poderão, anteriormente, de forma alguma, ter se manifestado no processo.

## SEÇÃO VII DA INSTRUÇÃO DO PROCESSO

**Art. 127** - O fiscal que lavrar o auto de infração deverá instruí-lo com laudo fotográfico e relatório circunstanciado, de forma minuciosa, sobre a infração e demais ocorrências, bem como de peças que o compõem, de forma a poder melhor esclarecer a autoridade que proferirá a decisão.

**Art. 128** - O processo administrativo receberá parecer jurídico sobre o seu embasamento legal ao caso concreto.



# Prefeitura Municipal de Alegre

Estado do Espírito Santo

Secretaria Executiva de Administração

**Art. 128** - O processo administrativo receberá parecer jurídico sobre o seu embasamento legal ao caso concreto.

## CAPÍTULO XVI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**Art. 129** - A Receita decorrente da Lei nº 3.461/2017, e deste regulamento serão aplicadas no Fundo Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável.

**Art. 130** - Os casos omissos serão detalhados por atos normativos do S.I.M.

**Art. 131** - Este Decreto entra em vigor nesta data. Revogam – se as disposições em contrário em especial o Decreto nº 10.806/2018.

Alegre - ES, 27 de julho de 2021.

  
**NEMROD EMERICK**  
Prefeito Municipal

  
**WAGNER DE PINHO PIRES**  
Secretário Executivo de Administração

  
**EDLENE BARROS GONÇALVES**  
Secretária Executiva de Desenvolvimento Rural - Interina