Decreto Municipal nº 246, de 29 de janeiro de 2021.

EMENTA: Propõe emendas ao Decreto Municipal nº 95, de 23 de abril de 2015, que Dispõe sobre a regulamentação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM -, criado pela Lei Municipal nº 433, de 25 de setembro de 2013, e dá outras providências.

O Prefeito Municipal de Porteiras, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, em conformidade com os arts. 78, inciso IV, e 110, inciso III, da Lei Orgânica do Município de Porteiras e a Lei Municipal nº 433, de 25 de setembro de 2013, com as alterações da Lei Municipal nº 593, de 21 de janeiro de 2021, DECRETA:

Art. 1º - O art. 1º do Decreto Municipal nº 95, de 23 de abril de 2015, passará a viger com a redação a seguir:

Art. 1º - O Serviço de Inspeção e Fiscalização Sanitária dos produtos de origem animal, criado pela Lei Municipal nº 433, de 25.09.2013, é ligado diretamente à Secretaria Municipal de Meio Ambiente.

Art. 2º - O art. 6º do Decreto Municipal nº 95, de 23 de abril de 2015, passará a viger com as alterações a seguir:

Art. 6º - Para obter o registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal - SIM - o produtor, pessoa física ou jurídica, deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

I - requerimento simples de solicitação de registro do produto elaborado por empresa ou produtor autônomo dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal, da Secretaria Municipal de Meio Ambiente, contendo, obrigatoriamente, dados pessoais do interessado e descrição básica do produto;

II - ...

III – memorial descritivo do estabelecimento, construção e/ou reforma de acordo com os modelos do anexo V e VI, no caso, de pessoas jurídicas;

IV – licença ambiental de funcionamento ou protocolo, no caso, de pessoas jurídicas;

V – registro da junta comercial;

VI – fica extinto o inciso VI do art. 6º do decreto nº 95 de 23 de abril de 2015;

VII - CNPJ ou a inscrição do produtor rural na Secretaria da Fazenda Estadual ou CPF, no caso de pessoa física;

VIII – fica extinto o inciso VIII do art. 6º do decreto nº 95 de 23 de abril de 2015;

IX - ...

X – certidões negativas de tributos e taxas municipais, estadual e federal;

XI - licença sanitária expedida pela Vigilância Sanitária, após regular laudo de inspeção;

XII – Alvará de Localização e Funcionamento expedido pelo Município de Porteiras;

XIII – contrato social, no caso de pessoa jurídica.

§ 1º - Para os produtores artesanais o processo de registro será instruído simplificadamente da seguinte forma:

a) Requerimento dirigido a Secretaria Municipal de Meio Ambiente;
b) Conforme anexo V e VI;
c) Licença sanitária e alvará de funcionamento;
d) ...
e) ...
f) ...

§2º - O Município de Porteiras cobrará taxa de registro do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. no valor de 10 UFIRM (unidade de referencia municipal).

§3º - Os modelos de requerimento para solicitação de registro e vistoria serão fornecidos pelo S.I.M.

Art. 3º - Fica acrescido ao TITULO II do Decreto Municipal nº 95, de 23 de abril de 2015, o art. 15-A, com a redação a seguir:

Art. 15-A - A venda, o arrendamento, a 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. 4º - O Decreto Municipal nº 95, de 23 de abril de 2015, passará a viger com as alterações a seguir:

Art. 17 - Fica extinto o art. nº 17 do decreto nº 95 de 23 de abril de 2015.

TÍTULO IV
EMBALAGEM E ROTULAGEM
(...)
CAPÍTULO I
DO REGISTRO DOS PRODUTOS

Art. 29-A - O registro de produto será requerido junto ao S.I.M. através de requerimento com os seguintes documento conforme anexo IV.

Art. 29-B - Cada produto registrado terá um número próprio que constará no seu rótulo.

Art. 29-C - Os estabelecimentos só poderão utilizar rótulos devidamente aprovados pelo 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. 29-D - Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem e a identificação do registro.

Art. 29-E - 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.

(...)

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

Art. 41 - Os interessados na obtenção do registro do SIM, para a instalação de estabelecimentos industriais destinados ao abate de animais, deverão obedecer as seguintes etapas:

I - ...;

II – Fica extinto o inciso II do decreto nº 95 de 23 de abril de 2015;

III - estar em posse da Licença Prévia da Secretária Municipal de Meio Ambiente e a licença de instalação emitida pelos órgãos públicos competentes, quando for o caso;

Art. 47 - 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. 48 - O estabelecimento deve possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos, constando obrigatoriamente:

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

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

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

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

Art. 49 - 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 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;

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

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

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

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

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

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

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

XI -- o estabelecimento deve dispor de luz abundante, natural ou artificial;

XII - 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;

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

XIV - 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;

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

XVI - 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;

XVII- 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;

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

XIX - deverão existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho;

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

SEÇÃO II
DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 50 - 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. 51 - 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 II
DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS
SEÇÃO I
DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 52 - Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos alimentícios.

Art. 53 - 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. 54 - O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses.

Art. 55 - 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. 56 - 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. 57 - Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

Art. 58 - 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. 59 - 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. 60 - É proibida a presença de animais nos arredores e interiores dos estabelecimentos.

Art. 61 - Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas e vetores.

§1º - Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser monitorados 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.

§4º - A aplicação de praguicida deverá obedecer a critérios técnicos de forma a garantir a inocuidade da matéria-prima e produtos alimentícios e serão aplicados por empresa especializada, devidamente licenciada pela vigilância sanitária e órgão ambiental.

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. 62 - 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. 63 - 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 todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos.

Art. 64 - Se houver a opção pelo uso de luvas e máscaras estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, bem como, deverão ser trocadas diariamente, ou sempre que se fizer necessário.

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

Art. 65 - Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos.

Art. 66 - 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. 67 - O responsável tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

Art. 68 - A inobservância dos preceitos legais contidos nesta seção importará, ao responsável legal, cominação das sanções previstas neste regulamento.

CAPÍTULO III
DO PROCESSAMENTO E EMBALAGENS

Art. 69 - 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 micro-organismos patogênicos e causadores de putrefação.

Art. 70 - Toda água utilizada no estabelecimento deverá ser potável.

Art. 71 - As matérias-primas ou ingredientes utilizados na elaboração dos produtos alimentícios deverão estar limpos e em boas condições higiênico sanitárias.

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

Art. 72 - As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, guardados ou transportados devem estar dentro do prazo de validade.

Art. 73 - 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. 76 - 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. 74 - As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente.

Art. 75 - É proibida a reutilização de embalagens.

Art. 76 - Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.

Art. 77 - As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

Art. 78 - Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.

CAPÍTULO IV
DA IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Art. 79 - 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. 80 -. A Secretária de Meio Ambiente 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. 81 - O controle sanitário dos animais deverá seguir orientação do órgão oficial de defesa sanitária animal do Estado.

CAPÍTULO V
DA ROTULAGEM
SEÇÃO I
DA ROTULAGEM EM GERAL

Art. 82 - 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 - endereço completo do estabelecimento produtor;

VI - carimbo oficial da Inspeção Municipal;

VII - data da fabricação, prazo de validade e identificação do lote;

VIII - 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;

IX - indicação do número de registro do produto no S.I.M.;

X - identificação da origem;

§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...".

Art. 83 - 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 metrológicos vigentes.

Art. 84 - 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. 85 - Nenhuma informação contida nos rótulos poderá levar o consumidor a equívocos ou enganos.

Art. 86 - 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. 87 - Os rótulos dos produtos coloridos artificialmente devem conter a expressão "COLORIDO ARTIFICIALMENTE".

Art. 88 - Nenhum rótulo de produto de origem animal poderá conter alegação terapêutica.

Art. 89 - No caso de cancelamento de registro ou fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar os rótulos existentes em estoque.

Art. 90 - 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. 91 - O carimbo oficial da inspeção municipal é a garantia que o estabelecimento/produto se encontra devidamente registrado no S.I.M.

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

§2º - O modelo de carimbo de inspeção a ser usado nos rótulos de produtos alimentícios registrados na Secretária Municipal de Meio Ambiente obedecerá às seguintes especificações:

I - Forma e dimensão: elíptica na forma horizontal com dimensões de no mínimo 2,0 centímetros de comprimento por 1,0 centímetro de altura, podendo ser maior respeitando a proporcionalidade elíptica;

II - Dizeres: no centro a sigla do serviço de inspeção municipal "S.I.M.", logo acima a palavra "INSPECIONADO", e abaixo do "S.I.M." o número de registro. Na porção inferior, abaixo do número de registro o nome do município e sigla do estado "Porteiras-CE".

III - Modelo:

CAPÍTULO VI
DAS INFRAÇÕES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.;

XII - 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 encobrindo, 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;

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 neste regulamento;

XXVII - Deixar de fazer cumprir os critérios de higiene pessoal e requisitos sanitários a que alude este regulamento;

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

XXiX - Utilizar água não potável no estabelecimento;

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

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

XXXII - 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.;

XXXIII - Desrespeitar o termo de suspensão e/ou interdição impostos pelo S.I.M.

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

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

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

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

CAPÍTULO VII
DAS PENALIDADES
SEÇÃO I
DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 94 - Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, as infrações à Lei Municipal nº 433, de 25 de setembro de 2013, e a este regulamento acarretarão, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções, independentemente da aplicação de medida cautelar previstas nos incisos III a VI deste artigo:

I - advertência;

II - multa pecuniária conforme os termos deste regulamento;

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

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

V - suspensão das atividades do estabelecimento;

VI - interdição do estabelecimento;

VII - cancelamento de registro.

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

SEÇÃO II
DA ADVERTÊNCIA

Art. 95 - A advertência será cabível nas seguintes condições:

I - o infrator ser primário;

II - o dano puder ser reparado;

III - a infração cometida não causar prejuízo a terceiros;

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

V - a infração ser classificada como leve.

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

SEÇÃO III
DA MULTA PECUNIÁRIA

Art. 96 - A multa será de 15 (quinze) a 100 (cem) UFIRM (Unidade Fiscal do Município de Porteiras), sendo aplicada em dobro quando da reincidência, obedecendo a seguinte gradação:

I - de 15 (quinze) até 35 (trinta e cinco) UFIRM, nas infrações leves ou casos de já ter sido aplicada ao infrator sanção de advertência;

II - de 36(trinta e seis) até 50 (cinquenta) UFIRM, nas infrações graves;

III - de 51(cinquenta e um) até 100 (cem) UFIRM, 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.

§3º - As multas poderão ser elevadas até o máximo de 50 (cinquenta) vezes quando o volume do negócio do infrator faça prever que a punição será ineficaz.

SEÇÃO IV
DA APREENSÃO, INUTILIZAÇÃO E DESTINO

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

§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.

§3º - Deverá o agente de fiscalização informar ao fiel depositário das penalidades constantes do artigo 5º, LXVII Constituição da República Federal/88 e demais legislações vigentes, caso deixe de apresentar, quando solicitado, os bens sob sua guarda, bem como da possibilidade de suspensão temporária das atividades comerciais.

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

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

a) sejam destinados ao comércio sem estar registrado no S.I.M., salvo os produtos de estabelecimentos sob regime de inspeção federal, estadual 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 privadas, de caráter assistencial e sem fins lucrativos, preferencialmente com reconhecimento de utilidade pública, desde que preenchidos os seguintes requisitos:

I – possuir cadastro ativo perante o Poder Público Municipal;

II - ter sede na circunscrição do Município de Porteiras;

III – atender preferencialmente crianças e idosos.

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

§3º - Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes, e subprodutos apreendidos pela fiscalização que necessitarem de análise

laboratorial, cujo prazo de validade permita o aguardo do resultado, ficarão sob a guarda do proprietário, e somente serão inutilizados após confirmada a condenação e caso não possam de qualquer forma ser aproveitados. A inutilização se dará independentemente da conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 100- A inutilização dos produtos a que se referem os parágrafos segundo, terceiro e quarto do art. 102 deve ser precedida de termo de inutilização, assinado pelo autuado e por uma testemunha.

§1° - 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.

§2° - Em local de difícil acesso ou não atendido pelo serviço postal, a entrega do termo de inutilização de que trata o §1° será realizada pessoalmente pelo fiscal ou equipe de apoio, sempre que possível na presença de duas testemunhas, certificando no termo ocorrido com menção ao lugar e a hora.

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

SEÇÃO V
DA SUSPENSÃO E INTERDIÇÃO

Art. 102 - A suspensão das atividades do estabelecimento será aplicada nos casos de a infração consistir em 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. 103 - A interdição do estabelecimento será aplicada no caso de falsificação ou adulteração de matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios, ou quando se verificar a inexistência de condições higiênico sanitárias adequadas ao seu funcionamento ou no caso de embaraço da ação fiscalizadora.

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

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

SEÇÃO VI
DA GRADAÇÃO DA PENA

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

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

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

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

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

I - atenuantes:

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

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

c) se a falta cometida for de pequena monta;

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

II - agravantes:

a) ser o infrator reincidente;

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

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

d) coagir outrem para execução material da infração;

e) ter a infração consequência danosa à saúde humana;

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

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

CAPÍTULO VIII
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO
SEÇÃO I
DO PROCESSO

Art. 108 - O processo será iniciado pelo auto de infração e dele constarão as provas e demais termos que lhe servirão de instrução.

Art. 109 - O autuado ou seu representante legal, querendo, poderá ter vistas do processo, bem como solicitar cópias, nas dependências do escritório do S.I.M.

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

Art. 110 - O auto de infração e demais termos que comporão o processo administrativo terão modelos próprios, aprovados pelo S.I.M.

SEÇÃO II
DA AUTUAÇÃO

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

Art. 111 - Constatada a infração, será lavrado, pelo agente de inspeção devidamente credenciado, o respectivo auto que deverá conter dentre outras informações:

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

II - local e hora da infração;

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

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

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

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

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

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

§4º - Em local de difícil acesso ou não atendido pelo serviço postal, a entrega do termo de inutilização de que trata o §1° será realizada pessoalmente pelo fiscal ou equipe de apoio, sempre que possível na presença de duas testemunhas, certificando no termo ocorrido com menção ao lugar e a hora.

SEÇÃO III
DA INSTRUÇÃO DO PROCESSO

Art. 112 - 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. 113 - O processo administrativo receberá parecer jurídico sobre o seu embasamento legal ao caso concreto.

Art. 114 - Concluída a fase de instrução, o processo será submetido a julgamento em primeira instância pelo Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal e em segunda instância ao Secretário Municipal Meio Ambiente.

Parágrafo único - O resumo da decisão será publicado no site da Prefeitura Municipal de Porteiras e afixado no átrio da sede do Poder Executivo Municipal.

SEÇÃO IV
DO JULGAMENTO DO PROCESSO

Art. 115 - As decisões definitivas do processo administrativo serão executadas:

I - administrativamente;

II - judicialmente.

Art. 116 - 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;

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

Art. 117 - Nos casos de pena pecuniária, a não quitação do débito ensejará a inscrição na dívida ativa da instituição e promoção da execução fiscal.

Art. 118 - Após inscrição em dívida ativa, a pena de multa será executada judicialmente.

Art. 119 - 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 de arrecadação municipal - DAM 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 ou do Setor Tributário.

Art. 1250- A inclusão e a baixa da dívida ativa no Sistema Integrado de Administração Financeira dos Estados e Municípios serão efetuadas pelo município.

Art. 121 - 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. 122 - 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. 123 - O infrator, querendo apresentar defesa, deverá protocolizá-la na sede do S.I.M., dirigida ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, no prazo de 10 (dez) dias corridos, contados da data do recebimento do auto de infração.

Art. 124 - Recebida a defesa, ou decorrido o prazo estipulado para a mesma, após parecer jurídico, o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal proferirá o julgamento.

Art. 125- Não concordando, o autuado, com a decisão proferida em primeira instância, poderá, no prazo de 10 (dez) dias corridos, contados da data do recebimento da decisão, através do aviso de recebimento (AR), interpor recurso a segunda instância.

Art. 126 - Transitada em julgado a decisão ou transcorridos os prazos recursais o infrator terá o prazo de 30 (trinta) dias corridos para cumprir a obrigação.

SEÇÃO VI
DOS ÓRGÃOS DE JULGAMENTO

Art. 127 -. A defesa administrativa e o recurso impugnado às penalidades impostas pelo presente regulamento serão julgados:

I - em primeira instância Coordenador do S.I.M.;

II - em segunda e última instância, o recurso será julgado pelo Secretário(a) Municipal de Meio Ambiente, com o auxílio da Assessoria Jurídica, quando necessário.

Parágrafo único - Durante o trâmite processual as instâncias julgadoras poderão solicitar apoio técnico para embasamento ou para tomada das referidas decisões.

CAPÍTULO IX
DAS TAXAS DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 128 - Ficam instituídas as taxas de inspeção e fiscalização e de serviços públicos constantes do Anexo II deste Decreto, decorrentes da atuação institucional do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Parágrafo único - O valor das taxas será reajustado, anual e automaticamente, na primeira quinzena do mês de dezembro, pela variação acumulada do período de 12 (doze) meses do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, ou na falta deste, por outro índice que o substitua.

Art. 129 - As taxas instituídas têm como fato gerador:

I - a prática de atos em razão do exercício do poder de polícia;

II - a utilização, efetiva ou potencial, dos serviços públicos que compõem o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, prestados ao contribuinte ou postos à sua disposição.

Art. 130 - O valor da taxa deverá ser pago em postos bancários, devidamente autorizados a receber os valores dos tributos e multas pelo órgão ou entidade competente pela inspeção e fiscalização sanitária.

Parágrafo único - A autoridade competente pode, em casos ou situações excepcionais, autorizar o recebimento do valor da taxa em locais ou por estabelecimentos ou pessoas diversas daqueles compreendidos nas disposições do caput.

Art. 131- O contribuinte da obrigação tributária é a pessoa jurídica ou física beneficiária do serviço prestado, e o responsável tributário pelo pagamento a pessoa que o solicitou.

Art. 132 - Competem aos agentes do Serviço de Inspeção Municipal - SIM os atos típicos de lançamento, arrecadação, controle e fiscalização das taxas, sem prejuízo do exercício da competência originária dos fiscais da Tributação Municipal para a prática dos atos de lançamento e fiscalização dos demais tributos de competência do Município.

Parágrafo único - A competência dos agentes do Serviço de Inspeção Municipal - SIM compreende, inclusive, a aplicação de penalidades pelo inadimplemento da obrigação tributária ou pelo descumprimento desta Lei.

CAPÍTULO X
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 133 - O produto da arrecadação das taxas e multas eventualmente impostas ficará vinculado ao órgão executor e será aplicado no financiamento das atividades relacionadas.

Art. 134 - Os casos omissos serão detalhados por atos normativos do S.I.M.

Art. 135- São partes integrantes deste Decreto Municipal os Anexos I, II, III, IV, V, VI e VII.

Art. 5º - Os arts. 47, 48, 49 e 50 do Decreto Municipal nº 95, de 23 de abril de 2015, serão renumerados, passando a ser os arts. 141, 142, 143 e 144, respectivamente.

Art. 6º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Paço da Prefeitura Municipal de Porteiras, Estado do Ceará, aos vinte e cinco (25) dias do mês de janeiro de dois mil e vinte e um (2021).

Fábio Pinheiro Cardoso
Prefeito Municipal

Anexo II

| 1 - FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DA PRODUÇÃO DE: | UNIDADE | VALOR |

Bovinos e Bufalino:		
a) Para abate	cabeça	R$ 10,00
b) Para cria e recria (confinamento)	cabeça	R$ 10,00
c) Para leite	cabeça	R$ 10,00
Suínos:		
a) Para abate	cabeça	R$ 10,00
b) Para cria e recria (confinamento)	cabeça	R$ 10,00
Ovinos e Caprinos:		
a) Para abate	cabeça	R$ 10,00
b) Para cria e recria (confinamento)	cabeça	R$ 10,00
c) Para leite	cabeça	R$ 10,00
Aves:		
a) Para abate	centena ou fração	R$ 20,00
b) Para cria e recria (confinamento)	centena ou fração	R$ 20,00
c) Para postura (confinamento)	centena ou fração	R$ 20,00
Peixes:		
a) Para abate	centena ou fração	R$ 20,00
b) Para cria e recria (confinamento)	centena ou fração	R$ 20,00
c) Alevinos	milheiro ou fração	R$ 20,00
Coelhos:		
a) Para abate	cabeça	R$ 5,00
b) Para cria e recria (confinamento)	cabeça	R$ 5,00
Animais exóticos (javali, ema, outros):		
a) Para abate	cabeça	R$ 25,00
b) Para cria e recria (confinamento)	cabeça	R$ 25,00
2 - FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS:		
a) Carnes e seus derivados	centena de quilos ou fração	R$ 0,50
b) Leite e seus derivados	centena de litros ou fração	R$ 0,50
c) Mel e seus derivados	centena de quilos ou fração	R$ 0,50
d) Ovos e seus derivados	centena ou fração	R$ 0,50
e) Pescado e seus derivados	centena de quilos ou fração	R$ 0,50
f) Frutas, hortaliças e seus subprodutos	centena de quilos ou fração	R$ 0,50
g) Cereais e seus subprodutos	centena de quilos ou fração	R$ 0,50
h) Bebidas	centena de litros ou fração	R$ 0,50
i) Outros produtos de origem animal e vegetal	centena de quilos ou fração	R$ 0,50
3- FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DO ESTABELECIMENTO		
a) Emissão de certificado de inspeção sanitária	unidade	R$ 5,00
b) Aprovação de projetos não residenciais, sujeitos à aprovação do SIM	por metro quadrado de área construída	R$ 0,40
c) Vistoria para encerramento de atividade	unidade	R$ 80,00

de estabelecimento registrado ou alteração de registro ou de endereço		
d) Registro do estabelecimento	unidade	R$ 50,00
e) Registro de produtos, rótulos ou embalagens	unidade	R$ 140,00

ANEXO III
REQUERIMENTO PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTO NO S.I.M.

ESTADO DO CEARÁ
GOVERNO MUNICIPAL DE PORTEIRAS

selo unicef
edição 2017 - 2020

Ilmo Sr.
Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal de Porteiras -CE.

1- Dados do Requerente

Nome			
RG	CPF	Insc. Estadual	Telefone

2- Dados da Atividade

Nome/Razão Social			
CNPJ	Insc. Estadual		Insc. Municipal
Endereço/Rua/ Avenida			Vila/Comunidade
Distrito/Bairro	Nº	Cep	Complemento
Município	Telefone DDD ( )	E-mail	

Requeiro registro no Serviço de Inspeção Municipal S.I.M. do estabelecimento classificado como:

Estabelecimento de Carnes e Derivados:
☐ Matadouro-Frigorífico ☐ Fábrica de Produtos Cárneos ☐ Entreposto de Carnes

Estabelecimento de Pescado e Derivados:
☐ Entreposto de Pescado e Derivados ☐ Fábrica de Produtos de Pescado

Estabelecimento de Ovos:
☐ Granja Avícola ☐ Entreposto de Ovos ☐ Fábrica de Produtos de Ovos

Estabelecimento de Leite:
☐ Posto de Refrigeração ☐ Granja Leiteira ☐ Usina de Beneficiamento ☐ Fábrica de Laticínios

Estabelecimentos de Produtos de Abelhas:
☐ Apiários ☐ Entreposto de Mel e Cera de Abelhas

Que irá produzir:

_____

_____

Solicito a V. Sª. a análise da documentação anexa necessária ao requerido.

Assumo o compromisso de acatar todas as exigências constantes no Regulamento da Prévia Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Município de Porteiras Ceará aprovado pelas Leis Municipal 433, 593 e seus decretos de regulamentação.

Local e Data: PORTEIRAS CE, _____ de _____ de _____.	Assinatura do proprietário ou representante legal:

ANEXO IV

REGISTRO DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

CNPJ:07.654.114/000/-02 CGC: 06.920.279-06
Rua Mestre Zuca, 16, Centro – CEP 63 270-000
PABX: (88) 3557- 1254/ 1230/ 1242 /1253
E-mail: gapre@porteiras.ce.gov.br

ESTADO DO CEARÁ
GOVERNO MUNICIPAL DE PORTEIRAS

1- IDENTIFICAÇÃO DO FORMULÁRIO

SIM do estabelecimento	Nome do produto

2- PETIÇÃO

Sr. Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal de Porteiras,

O estabelecimento abaixo qualificado, através do seu representante legal, requer que seja providenciado o atendimento da solicitação especificada neste documento.

3- IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Nome/Razão Social		Classificação do Estabelecimento	
CNPJ/CPF		Inscrição Estadual	
Responsável Legal pela Firma		Inscrição Municipal	
Endereço		Nº	Bairro/comunidade
CEP	Município	UF	Caixa Postal
Telefone/FAX		E-mail	

4- IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do Produto
Marca

5- NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

	Registro
	Alteração de rótulo
	Cancelamento
	Alteração de Formulário de Registro de Produto
	Plano de Marcação

6- CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

Rótulo	Embalagem

CNPJ:07.654.114/000/-02 CGC: 06.920.279-06
Rua Mestre Zuca, 16, Centro – CEP 63 270-000
PABX: (88) 3557- 1254/ 1230/ 1242 /1253
E-mail: gapre@porteiras.ce.gov.br

	Impresso		Plástico
	Etiqueta		Lata
	Litografado		Papel
	Gravado em relevo		Embalagem Natural

7- DESCRIÇÃO DO RÓTULO E EMBALAGEM

Tipo de embalagem primária
Indicação da data de fabricação, validade e lote
Quantidade de produto por embalagem

8- COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Matéria-Prima	Kg ou L	%
Sub total		
Ingredientes	**Kg ou L**	**%**
Sub total		
Total geral		

9- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Quantidade por porção de ( )	Quantidade	%

Valor Energético		
Carboidrato		
Proteína		
Gorduras Totais		
Gorduras Saturadas		
Gorduras Trans		
Fibra Alimentar		
Sódio		

10- PROCESSO DE FABRICAÇÃO

Descrição

11- SISTEMA DE EMBALAGEM

Descrição

12- CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Descrição

13- MEDIDAS DE CONTROLE DE QUALIDADE

Descrição

14- TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR

Descrição

Local e data:	Carimbo e assinatura do responsável legal:

ANEXO V

MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO SANITÁRIO

1- IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão Social/ Nome do Produtor (a)	Nome Fantasia
Classificação do Estabelecimento	
CNPJ/CPF	Inscrição Estadual
Responsável Legal pela Firma	Inscrição Municipal

2- LOCALIZAÇÃO

Endereço		Bairro	
CEP	Município	UF	Caixa Postal
Telefone/FAX	E-mail		

3- DESCRIÇÃO

NÚMERO APROXIMADO DE FUNCIONÁRIOS		
Masculino	Feminino	Possuem Carteira de Saúde? ☐ Sim (apresentar cópias) ☐ Não

DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

CAPACIDADE APROXIMADA DE PRODUÇÃO DO ESTABELECIMENTO				
Animais de Abate	Cabeças abatidas/Espécie/dia			
Aves	Aves abatidas/dia			
Carnes e Derivados	Produtos por categoria/dia			
Leite e Derivados	Total recebido (L/dia)	Total leite envasado (L/dia)	Total derivados (Kg/dia)	
Mel	Média Mensal (Kg)			
Pescado(Kg)	Capacidade congelamento	Estoque Fresco	Estoque congelado	Produção gelo
Ovos	Produção ovos/dia		Em conserva (Kg/dia)	

TRANSPORTE DA MATÉRIA-PRIMA
Descrição

MATÉRIA-PRIMA
Descrição

PRODUTOS PRODUZIDOS (Relacionar em ordem decrescente a quantidade de produção e sua frequência)			
Código	Denominação	Quantidade (Kg/L)	Frequência

PRODUTOS QUE SE PRETENDE PRODUZIR (Relacionar em ordem decrescente a quantidade de produção e sua frequência)			
Item	Denominação	Quantidade (Kg/L)	Frequência

VEÍCULO TRANSPORTADOR
Descrição (Quantidade de veículos, capacidade individual, isotérmico ou com sistema de resfriamento,...)

MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS				
Item	Denominação	Quant	Capacid. Total	Unid. Medida

DESTINO DE ÁGUAS RESIDUÁRIAS
Descrição sistema de esgotamento sanitário e tratamento de resíduos.

DESTINO SUBPRODUTOS
Descrição da destinação dos subprodutos da produção.

ÁGUA DE ABASTECIMENTO
Informação da origem, captação, vazão, reservatório de água (capacidade), tipo de tratamento e distribuição.

NATUREZA DOS PISOS, PAREDES, PORTAS E TETO DAS SALAS DE ELABORAÇÃO DE PRODUTOS COMESTÍVEIS
Descrição

NATUREZA E REVESTIMENTO DAS SUPERFÍCIES DE MESAS E DEMAIS SUPERFÍCIES UTILIZADOS COMO APOIO NA FABRICAÇÃO DE PRODUTOS COMESTÍVEIS
Descrição
VENTILAÇÃO E ILUMINAÇÃO
Descrição

NATUREZA DO SISTEMA DE PROTEÇÃO UTILIZADO PARA PRAGAS E VETORES
Descrição

SEPARAÇÃO ENTRE AS DEPENDÊNCIAS, ELABORAÇÃO DE PRODUTOS COMESTÍVEIS OU NÃO COMESTÍVEIS
Descrição dos materiais utilizados para delimitar as dependências.

CONTROLES E ANÁLISES
Descrição dos equipamentos e análises a serem realizadas (tipo e freqência).

FONTES PRODUTORAS DE MAU CHEIRO/CONTAMINAÇÃO NAS PROXIMIDADES DO ESTABELECIMENTO
Informar se existe nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzam mau cheiro, o tipo e a distância.

INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS
Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.

ISOLAMENTO DO MEIO EXTERNO
Descrição dos materiais utilizados na delimitação.

FLUXOGRAMA DE MATANÇA/ FABRICAÇÃO DE PRODUTOS
Descrição

PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Descrição

VESTUÁRIO/REFEITÓRIO PARA FUNCIONÁRIOS
Detalhar dimensão, localização e capacidade.

INFORMAÇÕES SOBRE BANHEIROS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS
Detalhar dimensão, localização e capacidade

PROGRAMA DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO
Apresentação de documentos comprobatórios.

OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES
Descrição

Local e data:	Carimbo e assinatura do responsável legal:

ANEXO VI

MEMORIAL DESCRITIVO DO ESTABELECIMENTO, CONTRUÇÃO E/OU REFORMA.

1- IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão Social/ Nome do Produtor (a)	Nome Fantasia
Classificação do Estabelecimento	
CNPJ/CPF	Inscrição Estadual
Responsável Legal pela Firma	Inscrição Municipal

2- LOCALIZAÇÃO

Endereço		Bairro/Localidade	
CEP	Município	UF	Caixa Postal
Telefone/FAX	E-mail		

3- CARACTERIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Localização Zona: ☐ Rural ☐ Urbana	
Área total do terreno (m²)	Área a ser construída (m²)
Área Útil (m²)	Recuo de Ruas, Avenidas e Estradas(m)
Confrontantes e vias de acesso	

4- DESCRIÇÃO DA CONSTRUÇÃO

Serviços Preliminares:
Descrever sobre limpeza e preparo do terreno: supressão de vegetação (autorização de órgão competente), aterro e terraplanagem (autorização de órgão competente), demolições, dentre outros.

Pavimentação e Delimitação Externa
Informar material utilizado para pavimentação do pátio (concreto, asfalto, blocos, etc.) e a delimitação das áreas externas (cerca, muro, alambrado, etc.).

Pé Direito

Informar a altura do pé direito nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento.

Cobertura/Telhado

Informar o material utilizado para cobertura (incluindo o material utilizado nas vigas/madeiramento) nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento.

Forros

Informar o material utilizado como forro nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento.

Portas, janelas, básculas e exaustores

Informar as dimensões, os materiais utilizados e a localização nas dependências do estabelecimento.

Esquadrias, batentes e marcos

Informar as dimensões, os materiais utilizados.

Pisos e rodapés

Informar o material do piso e sua declividade em relação aos ralos e calhas, bem como a presença de ralos sifonados, canaletas, e calhas. Informar o material dos rodapés (devendo possuir os cantos arredondados entre o piso e as paredes).

Paredes

Informar o material utilizado e a altura da impermeabilização das paredes internas nos diferentes setores do estabelecimento e sobre a pintura utilizada nas paredes externas.

Instalações de água e canalização
Relacionar os pontos de água internos e externos.Informar se a canalização é embutida ou externa e informar também sobre a capacidade de armazenamento e abastecimento.

Sistema de escoamento de águas residuais
Descrever sucintamente sobre o sistema de escoamento das águas residuais (tipo de tratamento e destino).

Modelos de tomadas, iluminação e fiação
Descrever quais os tipos de tomada (com ou sem proteção contra água). Identificar os pontos de iluminação, qual o tipo de proteção das lâmpadas presentes e informar se a fiação é embutida ou em dutos externos.

Fonte produtora de calor, banco de água gelada e fábrica de gelo
Informar o tipo, a localização e a capacidade de produção.

Tempo aproximado para conclusão da obra

5- OBSERVAÇÃO:

Anexar plantas/croqui:	
Baixa	Na escala de 1/100

Local e data:	Carimbo e assinatura do responsável legal:

ANEXO VII

ESTADO DO CEARÁ
GOVERNO MUNICIPAL DE PORTEIRAS

MAPA MENSAL DE PRODUÇÃO

Razão Social do Estabelecimento	Classificação	
CNPJ/CPF	S.I.M.	Mês/Ano

ENTRADA DE MATÉRIA-PRIMA

Data	Produto	Procedência	SIM/SIE/SIF	Unid.	Quant.
TOTAL GERAL					
Observações:					

SAÍDA DE PRODUTOS/COMERCIALIZAÇÃO

Data	Destinatário	CPF/CNPJ	Local	Produto	Lote	Unid.	Quant.
TOTAL GERAL							
Observações:							

CNPJ:07.654.114/000/-02 CGC: 06.920.279-06
Rua Mestre Zuca, 16, Centro – CEP 63 270-000
PABX: (88) 3557- 1254/ 1230/ 1242 /1253
E-mail: gapre@porteiras.ce.gov.br

ESTADO DO CEARÁ
GOVERNO MUNICIPAL DE PORTEIRAS

CERTIDÃO DE PUBLICAÇÃO

O Prefeito Municipal de Porteiras, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, e nos termos do art. 37, *caput,* da Constituição Federal, art. 28, inciso X, da Constituição do Estado do Ceará, art. 121, § 1º, da Lei Orgânica do Município de Porteiras, em cumprimento com as exigências legais e em conformidade com a decisão do Superior Tribunal de Justiça, nos autos do Recurso Especial nº 105.232/96/0053484-5,

CERTIFICA

que o Decreto Municipal nº 246, de 29 de janeiro de 2021, que **Propõe emendas ao Decreto Municipal nº 95, de 23 de abril de 2015, que Dispõe sobre a regulamentação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM -, criado pela Lei Municipal nº 433, de 25 de setembro de 2013, e dá outras providências,** foi publicado na data de hoje por meio de afixação no flanelógrafo situado no átrio da sede do Poder Executivo Municipal e disponibilizado no site oficial da Prefeitura Municipal de Porteiras.

Pelo que firmo a presente.
Porteiras(CE), 29 de janeiro de 2021.

Fábio Pinheiro Cardoso
Prefeito Municipal

CNPJ:07.654.114/000/-02 CGC: 06.920.279-06
Rua Mestre Zuca, 16, Centro – CEP 63 270-000
PABX: (88) 3557- 1254/ 1230/ 1242 /1253
E-mail: gapre@porteiras.ce.gov.br