



Diário Oficial do **MUNICÍPIO**

Prefeitura Municipal de Valença

1

Sexta-feira • 18 de Setembro de 2020 • Ano • Nº 5120

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.

Prefeitura Municipal de Valença publica:

- **Retificação - Decreto Nº 3.393 de 12 de dezembro de 2019** - Regulamenta a Lei Municipal nº 2.540 de 19 de outubro de 2018 que dispõe sobre a Instituição do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. e unifica os procedimentos de inspeção sanitária de estabelecimentos que produzam bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal e dá outras providências

**Com a Imprensa Oficial
a população sabe as
ações do gestor.**

MODERNIDADE
ECONOMIA
TRANSPARENCIA

A Lei exige que todo gestor publique seus atos no seu veículo oficial para que a população tenha acesso e sua gestão seja transparente e clara. A Imprensa Oficial criada através de Lei, cumpre esse papel.

**Imprensa Oficial
do Município.**

Gestão Transparente e consciência limpa.

Decretos



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA ESTADO DA BAHIA- BRASIL

DECRETONº 3.393 DE 12 DE DEZEMBRO DE 2019.

Regulamenta a Lei Municipal nº 2.540 de 19 de outubro de 2018 que dispõe sobre a Instituição do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. e unifica os procedimentos de inspeção sanitária de estabelecimentos que produzam bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal e dá outras providências.

CAPÍTULO I **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Seção I **Do Âmbito de Aplicação**

Art. 1º - O presente Decreto buscar regulamentar a Lei que institui o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. subordinado a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento em parceria com a Secretaria de Saúde, que fixou normas de inspeção e fiscalização sanitária, para obeneficiamento, industrialização e a comercialização a nível industrial ou artesanal de bebidas e alimentos destinados ao consumo humano de origem animal e vegetal, comestíveis e não comestíveis sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados, em conformidade com a Lei Federal nº 9.712 de 20/11/1998 e o Decreto Federal nº 5.741, de 30/03/2006, que constituiu o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), o Decreto nº 7216 de 17/06/2010 que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa) e a Recomendação 49/2013 de 31/10/2013 (RDC) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

CAPÍTULO III **DOS ESTABELECIMENTOS**

Seção I **Disposições Gerais**

Art. 2º. Estão sujeitos à fiscalização e ao Registro de Controle da Produção Municipal, dispostos nesta Lei, os estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais, entrepostos de



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

recebimento, beneficiamento e distribuição de produtos de origem animal, vegetal e derivados com produção a nível industrial ou artesanal de bebidas.

§ 1º - Entende-se por “Miniagroindústria” o estabelecimento localizado na pequena propriedade, equipada com instalações adequadas ao processamento dos vegetais, com mão-de-obra predominantemente familiar, sendo o estabelecimento localizado em propriedade rural, via de regra, em zona rural.

§ 2º - Entende-se por “Entrepasto de Vegetais”, o estabelecimento que se destina a classificação, manipulação, acondicionamento e distribuição de vegetais minimamente processados.

§ 3º - Entende-se por “Fábrica de Produtos de Origem Vegetal” o estabelecimento que industrialize vegetais e seus derivados adicionados ou não de produtos de origem animal, oriundos de matéria com no mínimo 50% de produção própria.

§ 4º - Entende-se por “Indústria de Vegetais”, o estabelecimento destinado ao recebimento de matéria-prima e seus derivados, para classificação, manipulação, transformação, acondicionamento e distribuição de vegetais, adicionados ou não de produtos de origem animal.

Seção II

Do Registro dos Estabelecimentos

Art. 3º. O registro dos estabelecimentos será efetuado no Departamento do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., sendo condição para funcionamento legal dos estabelecimentos a apresentação dos seguintes documentos:

I – requerimento dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal, indicando a adoção de Boas Práticas de Fabricação;

II – termo de compromisso indicando a adoção de boas práticas de fabricação;

III – CNPJ ou a inscrição do produtor rural na Secretaria da Fazenda Estadual/Municipal ou CPF/MF no caso de pessoa física;

IV - planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos e roedores;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

V - memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados pelo estabelecimento;

VI – apresentação do rótulo do produto ou descrição dos dizeres de rotulagem para cada produto;

VII - boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

VIII - licença sanitária expedida pela Vigilância Sanitária Municipal;

IX– licença de funcionamento expedida pela Prefeitura Municipal;

X – certidão negativa de tributos e taxas municipais;

XI – comprovante de recolhimento da taxa de registro e ou inspeção;

XII- comprovante do local do estabelecimento e de residência do proprietário/sócio;

XIII - os demais documentos exigidos por ato normativo do Executivo Municipal e legislações concernentes.

§ 1.º tratando-se de agroindústria rural de até pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis.

§ 2.º tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizado uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de afluentes e situação em relação ao terreno.

§ 3.º - A inspeção será anual e a fiscalização semestral, assim, anualmente, deverão ser renovadas a Declaração de Responsabilidade Técnica e Autorização para Funcionamento do estabelecimento, sob pena de revogação do registro no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

§ 4.º Os demais documentos deverão ser renovados sempre que houver alteração nos dados fornecidos ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Art. 4º. É vedada a limitação de acesso ao registro sanitário e à comercialização das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal em função do caráter estrutural, incluindo escalas das construções, instalações, máquinas e equipamentos, desde que asseguradas a higiene, sanidade e inocuidade das bebidas e alimentos de consumo humano.



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

Art. 5º. O estabelecimento pode trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

Art. 6º. Para realização do registro no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. será também necessário, nos casos que assim a legislação ambiental municipal, estadual ou federal exigir, a apresentação do respectivo licenciamento ambiental.

Art. 7º. A construção dos estabelecimentos deve obedecer às exigências previstas, na legislação federal e estadual e às de ordem sanitária ou industrial previstas em ato normativo próprio do Executivo Municipal.

Art. 8º. Os estabelecimentos registrados e licenciados, que preparem subprodutos destinados a alimentação humana, somente pode receber matéria prima de locais fiscalizados e com certificado sanitário competente.

Art. 9º. Para a construção de estabelecimentos novos é obrigatório:

I - o exame do terreno, cujo pedido deve ser instruído com a planta do local, especificando a área disponível, acidentes existentes, detalhes sobre a água de abastecimento e indicação do local de escoamento dos resíduos;

II - apresentação dos projetos das respectivas construções, nas escalas e cores previstas em regulamento administrativo próprio, acompanhadas dos memoriais descritivos das obras a realizar, material a empregar e equipamento a instalar;

§ 1º. O pedido de aprovação da obra/reforma será encaminhado à Secretaria Municipal de Infra Estrutura, e remetido, após aprovação e término da construção/reforma, ao Departamento de Inspeção Municipal – S.I.M. para que seja devidamente instruído o processo com laudo de inspeção fornecido pelo responsável do setor.

§ 2º. Caberá ao Executivo Municipal, em ato normativo próprio, disciplinar as condições estruturais e de porte, específicas das atividades a serem desenvolvidas.

Art. 10. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos que produzam bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal registrados, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, através do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., em conjunto com a Secretaria de Infra Estrutura.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

Art. 11. Não será registrado o estabelecimento novo, destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando a instalação ocorrer em proximidade de outro estabelecimento que, por sua natureza, possa prejudicar suas condições sanitárias, de saúde e higienização.

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos pré-existentes e em funcionamento, nas condições descritas no caput deste artigo, deverá ser celebrado Termo de Ajuste de Conduta - TAC, entre os proprietários, a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento e o Serviço de Inspeção Municipal no qual serão definidas as adequações necessárias à continuidade do funcionamento do estabelecimento e os prazos para sua realização.

Seção III
Do Funcionamento dos Estabelecimentos

Art. 12. Os estabelecimentos de que trata o artigo 10º deste Decreto, para legal funcionamento deverão satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, quando assim demandar a atividade desenvolvida:

I - dispor de área suficiente para a construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;

II - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficientes em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, quando assim a manipulação ou industrialização do produto exigir;

III - possuir pisos e paredes de cor clara, impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e higienização;

IV - dispor de dependências e instalações mínimas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

V - dispor de mesas, caixas, bandejas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes, em aço inoxidável ou material plástico;

VI - tanques segundo sua finalidade, podem ser em alvenaria, convenientemente revestidos de azulejo branco, contendo o dosador automático de cloro;

VII - dispor de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial, de manipulação, preparo e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água, bem como de rede de escoamento;



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

VIII - possuir pátios e vias de tráfego adequadas, bem como as áreas destinadas a secagem de produtos;

IX - possuir instalações de frios com câmara e antecâmara que se fizerem necessárias, em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento quando necessário;

X - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos aos princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de produtos não comestíveis;

XI - só possuir telhados de meia água quando puder ser mantido o pé direito a altura mínima da dependência ou dependências correspondentes;

XII - dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor;

XIII - dispor de dependências para administração, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outras necessárias, separadamente das áreas de manipulação, manejo e industrialização dos produtos;

XIV- Dispor de paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 2m (dois metros) de altura no mínimo, e, total ou parcialmente quando necessário com azulejos brancos vidrados e, em casos especiais, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., com outro material adequado; a parte restante será convenientemente rebocada, caiada ou pintada;

XV- Possuir forro liso e impermeável, de material resistente à umidade e aos vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;

XVI- Possuir portas e janelas providas de proteção contra insetos e que permitam boa aeração;

XVII- Possuir instalações sanitárias e vestiários proporcionais ao numero de pessoas envolvidas no trabalho;

XVIII- Dispor, quando necessário, de dependências administrativas,refeitório e oficina separados do corpo do estabelecimento;

XIX- Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;

XX- Dispor de depósito adequado para ingredientes e embalagens;



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

XXI- Dispor interna e externamente de lixeiras com tampa. As lixeiras internas deverão ter tampas acionadas com pedal;

XXII- Dispor nos locais de acesso as dependências de manipulação de produtos comestíveis de bloqueio sanitário, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes;

Parágrafo único. Esta Lei disciplina:

I - ampliação ou alteração das condições básicas e comuns ao funcionamento dos estabelecimentos;

II – as condições específicas segundo o porte do:

a) estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma de consumo;

b) entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializarem;

c) usinas de beneficiamento do leite nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;

d) entrepostos de ovos e fábricas de produtos derivados;

e) apiários, casas de mel, entrepostos de mel e cera de abelhas;

f) estabelecimentos de beneficiamento e produção a nível industrial ou artesanal de alimentos destinados ao consumo humano de origem vegetal e derivados;

g) entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;

h) estabelecimentos de beneficiamento e produção a nível industrial ou artesanal de bebidas;

i) estabelecimento de agroindústria familiar, comunitária ou artesanal , nos termos do artigo nº 60 desta Lei.

Art. 13. Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas a salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

lugares afastados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

Parágrafo único. O estabelecimento de produto de origem animal e vegetal pode ultrapassar até 20% (vinte por cento) da sua capacidade de instalações e equipamentos.

Art. 14. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a um ano, só pode reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

Art. 15. É proibido o funcionamento no Município de Valença de qualquer estabelecimento industrial, entreposto ou artesanal de bebidas e alimentos destinados ao consumo humano de origem animal e vegetal e vegetal que não esteja previamente registrado na forma desta Lei, e demais legislações, estadual e federal, que lhe forem aplicáveis.

§ 1º. Os estabelecimentos que já se encontrem em funcionamento e que não atendam o disposto neste Capítulo deverão celebrar Termo de Ajuste de Conduta - TAC, com a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento e o Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., no qual serão definidas as adequações necessárias, possíveis e indispensáveis à continuidade do funcionamento do estabelecimento e os prazos para sua realização.

§ 2º. Para que seja celebrado o TAC com seus benefícios não pode:

I- O celebrante ter, nos últimos dois anos, gozado do mesmo benefício;

II - Não possuir registro válido de outra penalidade em seu cadastro.

§ 3º. Deve o celebrante estar ciente que, declarado o cumprimento do TAC, não será instaurado procedimento administrativo pelos mesmos fatos objeto do ajuste, e que o seu descumprimento poderá ser objeto de consideração no exame de novas ocorrências no bojo de processo administrativo que eventualmente venha a ser instaurado.

CAPÍTULO IV
DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.

Art. 16. O Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. será composto por Equipe Multiprofissional, composta por no mínimo um Diretor de Inspeção Sanitária Municipal habilitado em curso de nível superior de medicina veterinária, um nutricionista e um Agente Sanitário Municipal habilitado em curso técnico agrícola ou técnico em agronomia ou técnico em alimentos, com poder fiscal.



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

Parágrafo único. Até a criação de quadro próprio, os servidores públicos, necessários aos trabalhos do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., são alocados e/ou nomeados dos quadros de pessoal do Poder Executivo Municipal.

Art. 17. O Poder de Polícia é inerente aos servidores, no exercício de suas funções, que compõem as Equipes Multiprofissionais do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., especialmente nos termos do Código de Polícia Administrativa do Município de Valença.

Art. 18. Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, da qual constará, além da denominação do órgão, o número de ordem, nome, fotografia, cargo, data da expedição e validade.

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

Art. 19. O Departamento de Serviço de Inspeção Municipal determinará a inspeção periódica:

I – dos estabelecimentos em funcionamento;

II - das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o plano aprovado.

Art. 20. Estão sujeitos à inspeção prevista nesta Lei:

I – os animais destinados à matança, seus produtos, subprodutos e matérias primas;

II – o pescado e seus derivados;

III – o leite e seus derivados;

IV – o ovo e seus derivados;

V – o mel, a cera de abelha e outros produtos da colméia;

VI – bebidas e alimentos destinados ao consumo humano de origem vegetal;

VII - produtos comestíveis de origem animal e vegetal produzidos pela agroindústria familiar, comunitária ou artesanal nos termos do artigo nº 60 desta Lei.



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

Art. 21. Estão sujeitos à inspeção industrial dos produtos de origem animal no âmbito do município os:

I – estabelecimentos de carnes e derivados, compreendendo:

a) matadouros, assim entendidos os estabelecimento para a matança de quaisquer das espécies de açougue, visando o fornecimento de carne em natureza ao comércio interno, com ou sem dependências para industrialização; aproveitamento de matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis;

b) matadouros-frigoríficos, assim entendidos os estabelecimentos destinados ao abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas, com aproveitamento de subprodutos não comestíveis;

c) Estabelecimentos industriais: Entende-se por “estabelecimentos industriais” o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue, com ou sem sala de matança anexa, e em qualquer dos casos seja dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não comestíveis.

II – estabelecimentos de pescados e derivados, compreendendo:

a) entrepostos de pescados e derivados, assim compreendidos pelos estabelecimentos destinados ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, industrialização e de conservas de pescado, ou de subprodutos não comestíveis;

b) estabelecimentos industriais, assim entendidos os estabelecimentos destinados ao recebimento e industrialização de pescado por qualquer forma.

III – estabelecimento de leite e derivados, compreendendo:

a) propriedades rurais, assim compreendidas àquelas destinadas à produção de leite e seus derivados;

b) entrepostos de leite e derivados, assim compreendidos os estabelecimentos destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnate ou coagulação de leite, creme e outras matérias-primas para depósito por curto tempo e posterior transporte para a indústria;



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

c) estabelecimentos industriais, assim entendidos os estabelecimentos destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, incluindo-se as usinas de beneficiamento e fabricas de laticínios.

IV – estabelecimento de ovos e derivados, compreendendo:

a) granjas avícolas, compreendendo os estabelecimentos destinados à produção de ovos, com comercialização direta ou indireta de seus produtos;

b) estabelecimentos industriais, classificados em estabelecimentos destinados ao recebimento e à industrialização de ovos;

c) entrepostos de ovos, assim classificados como estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza.

V - estabelecimento de mel e cera de abelhas, compreendendo:

a) apiário, assim definido como o conjunto de colmeias, materiais e equipamentos, destinados ao manejo das abelhas e à produção de mel, cera, própolis, pólen, geleia real e outros;

b) casas do mel, compreendendo os estabelecimentos que recebam a produção dos apiários, destinadas aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem;

c) entrepostos de mel e cera de abelhas, definidos como estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação e industrialização de mel e seus derivados.

VI – estabelecimentos de produtos de origem vegetal e derivados:

a) entende-se por “Entrepasto de Vegetais”, o estabelecimento que se destina a classificação, manipulação, acondicionamento e distribuição de vegetais minimamente processados;

b) entende-se por “Fábrica de Produtos de Origem Vegetal” o estabelecimento que industrialize vegetais e seus derivados adicionados ou não de produtos de origem animal, oriundos de matéria com no mínimo 50% de produção própria;

c) entende-se por “Indústria de Vegetais”, o estabelecimento destinado ao recebimento de matéria-prima e seus derivados, para classificação, manipulação, transformação, acondicionamento e distribuição de vegetais, adicionados ou não de produtos de origem animal.



PREFETURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

VII - estabelecimentos passíveis de beneficiamento e produção de bebidas:

a) bebida é o produto refrescante, aperitivo ou estimulante destinado à ingestão humana no estado líquido e sem finalidade medicamentosa, observadas a classificação e a padronização previstas na legislação federal competente;

Art. 22. A inspeção do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., se estende às casas atacadistas e estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local, e terá por objetivo:

I - reinspecionar bebidas e produtos de origem animal e vegetal, destinados ao comércio municipal;

II - verificar se existem bebidas e produtos de origem animal e vegetal que não tenham sido inspecionados nos postos de origem ou, quando tenham sido, infringam dispositivos legais.

Art. 23. As bebidas e os produtos de origem animal e vegetal reprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., classificados como produtos não aproveitáveis serão incinerados mediante acompanhamento ou autorização do Diretor do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M..

CAPÍTULO V
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E MANEJO DE CARNES E DERIVADOS

Art. 24. Nos estabelecimentos subordinados a Inspeção Municipal é permitida o abate de animais bovinos, suínos, ovinos e caprinos, bem como das diferentes aves domésticas, usadas na alimentação humana.

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

Art. 25. É vedado o abate sem prévio exame sanitário, que será realizado pelo médico veterinário ou responsável técnico do abatedouro, que será encaminhado ao SIM para inspeção final.

§ 1º. Qualquer animal reconhecido pelo médico veterinário como inadequado para o abate deverá ser condenado à graxaria ou à incineração.

§ 2º. Para o início do abate de animais é necessária prévia autorização da inspeção municipal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

Art. 26. Todo abate de animais será precedido de um descanso mínimo previsto no art. 110 do Decreto Federal 30.691/52, jejum e dieta hídrica nos depósitos dos estabelecimentos.

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

Art. 27. É proibido o abate de:

- I - animais que não haja repousado dentro do estabelecimento pelo período determinado;
- II - animais caquéticos ou extremamente magros, devendo proceder como determina o Decreto Federal 30.691/52;
- III - animais com menos de 30 (trinta) dias de vida extrauterina;
- IV - animais fadigados;
- V - fêmeas de parto recente, com prazo mínimo de 10 dias após o parto;
- VI - fêmeas que abortaram, com prazo mínimo de 10 dias após o aborto;
- VII- animais que foram medicados e não respeitaram período de carência.

Art. 28. É da competência privativa do médico veterinário, conforme dispõe o artigo 5º da Lei Federal nº 5.517/68, o exercício das seguintes atividades e funções, a cargo da união, dos Estados, dos Municípios, dos Territórios Federais, entidades autárquicas, paraestatais e de economia mista e particular:

- I - a direção técnica sanitária dos estabelecimentos industriais de produtos de origem animal;
- II - a inspeção e a fiscalização sob o ponto-de-vista sanitário, higiênico e tecnológico dos matadouros, frigoríficos, fábricas de conservas de carne e de pescado, fábricas de banha e gorduras em que se empregam produtos de origem animal, usinas e fábricas de laticínios, entrepostos de carne, leite, peixe, ovos, mel, cera e demais derivados da indústria pecuária e, de um modo geral, quando possível, de todos os produtos de origem animal nos locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização.

Seção I
Matadouro Frigorífico de Bovinos



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

Art. 29. São requisitos técnicos a serem cumpridos:

I - ter os seguintes pé-direito: sala de matança de bovinos - 7m (sete metros), da sangria à linha do matambre e daí por diante no mínimo 4 m (quatro metros);

II - dispor de currais cobertos, de bretes, banheiros, chuveiros, pedilúvios e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros e comedouros;

III - dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

IV - dispor, no caso de matadouro-frigorífico, de instalações e aparelhagem para desinfecção de vagões e outros veículos utilizados no transporte de animais;

V - localizar os currais de recebimento de animais, que por sua natureza produzem mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

VI - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependência de matança, de triparia, graxaria para o preparo de produtos gordurosos comestíveis e não comestíveis, salsicharia em geral, conserva, depósito e salga de couros, salga, ressalga e secagem de carne, seção de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, bem como de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

VII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, como sejam máquinas, aparelhos, caminhões, vagonetas, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiros e outros, utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria -prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade da indústria;

VIII - possuir instalações adequadas para o preparo de subprodutos não comestíveis;

IX - possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósitos para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

X - possuir digestores em número e capacidade suficientes de acordo com as possibilidades diárias de matança;



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

XI- dispor, conforme o caso, de instalações e aparelhagem adequadas para o aproveitamento de glândulas de secreção interna e preparo de extratos glandulares;

XII - dispor de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;

XIII - dispor de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização;

XIV - dispor de dependências de industrialização de área mínima com 20m² (vinte metros quadrados);

XV - O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (médico veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

Art. 30. Na constituição de razões sociais ou denominação de estabelecimentos que industrializem produtos de origem animal, a designação "frigorífico" só pode ser incluída quando plenamente justificada pela exploração do frio industrial.

Subseção I

Estabelecimentos Industriais e Entrepósitos

Art. 31. Os procedimentos adotados serão nos termos do Capítulo II, Seção III desta Lei. Seção II Matadouros e Matadouros-Frigoríficos de Caprinos, Ovinos e Suínos.

Art. 32. São requisitos técnicos a serem cumpridos:

I - dispor de suficiente "pé direito" nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação higiênica de carcaças e demais matérias-primas, recomendando-se as dimensões mínimas de sala de caprinos, ovinos e suínos(05 metros) para estabelecimentos a serem construídos;

II - dispor de currais e/ou pocilgas cobertas e seus anexos (plataforma elevada, banheiro de aspersão, rampa de acesso) convenientemente pavimentados e providos de bebedouros;

III - dispor no estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais;

IV - dispor de local para efetuar a insensibilização dos animais, obedecendo a peculiaridade de cada espécie e as normas de abate humanitário vigentes;



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

V - dispor, de acordo com a classificação dos estabelecimentos, de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato com as carcaças, com o piso ou entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;

VI - dispor de área destinada à sangria, obedecendo a peculiaridade de cada espécie;

VII - dispor de sistema aéreo de esfola;

VIII - dispor, no estabelecimento de abate, de áreas distintas para a realização das diversas fases de processamento das carcaças durante o abate, contemplando entre outros, a escaldagem por imersão, depilagem, evisceração, utilizando-se de mesas fixas ou rolantes, dependendo da capacidade e a finalidade do estabelecimento, inspeção das carcaças e vísceras e os anexos do abate, bem como chuveiros ao final da área suja e final da linha de abate anteriormente ao resfriamento das carcaças, necessários ao bom andamento das operações tecnológicas e higiênico-sanitárias de abate;

IX - dispor, no estabelecimento de abate, de seções distintas para triparia, bucharia, miúdos, cabeças, pés, rabos e orelhas proporcionais à capacidade e de acordo com a finalidade do estabelecimento;

X - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de seção de aproveitamento de subprodutos não comestíveis;

XI - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de instalações frigoríficas (câmaras de resfriamento);

XII - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências tecnicamente necessárias para industrialização de produtos cárneos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

XIII - dispor de equipamento completo e adequado, tais como plataforma, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores e outros, utilizados em quaisquer das fases do abate, recebimento e industrialização da matéria-prima e de preparo de produtos, em número suficiente e construído com material que permita fácil e perfeita higienização;

XIV - possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, caixas, bandejas e outros, de acordo com a finalidade do estabelecimento;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

XV - o estabelecimento deve possuir um responsável técnico (médico veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação;

Art. 33. Na constituição de razões sociais ou denominação de estabelecimentos que industrializem produtos de origem animal, a designação "frigorífico" só pode ser incluída quando plenamente justificada pela exploração do frio industrial.

Subseção I

Estabelecimentos Industriais e Entrepósitos

Art. 34. Os procedimentos adotados serão nos termos do Capítulo II, Seção III deste Decreto, Seção III Matadouros e Matadouros Frigoríficos de Aves

Art. 35. São requisitos técnicos a serem cumpridos:

I - dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;

II - dispor de suficiente "pé direito", como o mínimo de 3,50 metros, nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação higiênica de carcaças e demais matérias-primas, e as dependências destinadas a manipulação e industrialização de produtos comestíveis, devem ser climatizadas;

III - dispor no estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais;

IV - dispor de local para efetuar a insensibilização dos animais, obedecendo a peculiaridade de cada espécie e as normas de abate humanitário vigentes;

V - dispor, de acordo com a classificação dos estabelecimentos, de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato com as carcaças, com o piso ou entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;

VI - dispor de área destinada à sangria, obedecendo a peculiaridade de cada espécie;

VII - dispor, no estabelecimento de abate, de áreas distintas para a realização das diversas fases de processamento das carcaças durante o abate, contemplando entre outros, a escaldagem por imersão, depenagem, evisceração, utilizando-se de mesas fixas ou rolantes, dependendo da capacidade e a finalidade do estabelecimento, inspeção das carcaças e vísceras e os anexos do



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

abate, bem como chuveiros ao final da área suja e final da linha de abate anteriormente ao resfriamento das carcaças, necessários ao bom andamento das operações tecnológicas e higiênico-sanitárias de abate;

VIII - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de instalações frigoríficas (câmaras para resfriamento, túneis de congelamento, câmara de esticagem e antecâmaras);

IX - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências tecnicamente necessárias para industrialização de produtos cárneos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

X - dispor de equipamento completo e adequado, tais como plataforma, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores e outros, utilizados em quaisquer das fases do abate, recebimento e industrialização da matéria-prima e de preparo de produtos, em número suficiente e construído com material que permita fácil e perfeita higienização;

XI - o estabelecimento deve possuir um responsável técnico (médico veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

Subseção I
Estabelecimentos Industriais e Entrepósitos

Art. 36. Os procedimentos adotados serão nos termos do Capítulo II, Seção III desta Lei.

CAPÍTULO VI
DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Art. 37. Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência, constatada mediante inspeção e laudo devidamente assinado pelo médico veterinário.

§ 1º. Devem ser abatidos com emergência animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusões generalizadas, hemorragia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados que dificultem o abate normal.

§ 2º. É proibida a matança de emergência na ausência ou sem a autorização de funcionário da Inspeção Municipal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

§ 3º. A matança de emergência deverá ser feita em local próprio e, caso sejam utilizadas as instalações destinadas ao abate normal, estas deverão, após o uso, ser limpas e desinfetadas para reutilização.

CAPÍTULO VII
DA MATANÇA NORMAL

Art. 38. O processo de abate normal de animais adotado pela Inspeção Municipal é o de insensibilização, seguida de imediata sangria.

§ 1º. É obrigatória a pelagem e raspagem de toda carcaça de suíno pela prévia escaldagem em água quente, em conformidade com o item 7, “a”, do capítulo I da Portaria 711/1995/SDA/MAPA.

§ 2º. A evisceração deve ser realizada sob as vistas ou autorização de funcionários da Inspeção Municipal em local que permita, com pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças.

§ 3º. A Inspeção Municipal agirá com rigor no caso de carcaças contaminadas no momento da evisceração, aplicando as medidas preconizadas no capítulo “Inspeção postmortem”.

§ 4º. A cabeça antes de destacada do corpo deve ser marcada para permitir fácil identificação com a respectiva carcaça, procedendo-se do mesmo modo relativamente às vísceras.

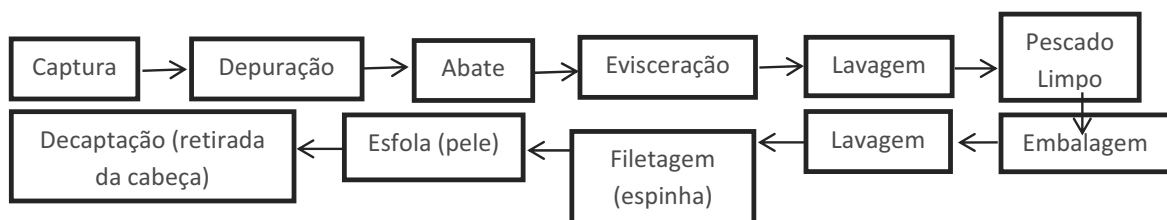
CAPÍTULO VIII
ENTREPOSTOS DE PESCADOS E DERIVADOS

Art.39. Nos estabelecimentos que recebam, manipulam e comercializam pescado fresco e/ou se dedicam a sua industrialização, para consumo humano, necessita:

I - dispor de dependências, instalações e equipamentos para a recepção, seleção, inspeção, industrialização e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

II - manter pescado em estocagem correta, resfriados: 0°C e congelados: -15°C

a) FLUXOGRAMA DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE PESCADO LIMPO:





PREFETURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

b) **CAPTURE E DEPURAÇÃO:** A captura do peixe deve ser feita de forma que ele não lute ou agonize, provocando uma decomposição mais acelerada do pescado final. Os animais devem ser selecionados pelo tamanho e pelo estado de saúde. O processo de depuração consiste em colocar os peixes em reservatório de alvenaria com água corrente e alta vazão. Nesse processo os peixes vivos passam por uma limpeza do trato digestivo e externa. Os peixes devem permanecer 12 a 24 horas no banho de depuração. O período de jejum dos peixes é e torno de 18 a 24 horas, e é realizado com o objetivo de reduzir o conteúdo gastrointestinal e a carga microbiológica, reduzindo a contaminação do pescado no momento da evisceração;

c) **ABATE, EVISCERAÇÃO E LAVAGEM:** O abate do peixe é feito por choque térmico. O animal é colocado em um tanque com água e gelo (proporção 1:1) e mantido lá até a sua insensibilização. O tanque de sangria deve conter água a 5ppm de cloro e gelo. É importante que o gelo usado seja de boa qualidade (feito a partir de água potável), porque isso refletirá na qualidade do pescado final. O gelo deve estar no tamanho e espessura adequados, para que o processo de diminuição da temperatura ocorra o mais rápido possível. Gelo muito grosseiro, além de danificar mecanicamente o pescado, diminui a área de contato e transmissão de calor. Retiram-se então as escamas do pescado, com o uso de facas ou lâminas próprias para a tarefa, e removem-se em seguida suas vísceras. Faz-se uma lavagem final para retirar os resíduos aderidos ao pescado, com água potável clorada. Neste ponto, o pescado está limpo e pode ser embalado e resfriado ou congelado para comercialização, ou seguir para o processo de filetagem. O processo de conservação deve obedecer uma relação entre tamanho dos peixes e capacidade. Em caso de exemplares maiores a capacidade de conservação é de 400kg/peixe/m³, já peixes pequenos deve ser conservados a uma capacidade de 600kg/peixe/m³;

d) **DECAPITAÇÃO, ESFOLA E FILETAGEM** Para fazer a filetagem, deve-se retirar a cabeça, as nadadeiras e a pele do peixe. Depois de eviscerado e decapitado. Remove-se a pele do pescado com o uso de um alicate específico para tal fim. Realiza-se então o corte de filés (filetagem) com facas e utensílios apropriados. A filetagem pode ser manual ou por auxílio de uma máquina.
Captura Depuração Abate Evisceração Lavagem Pescado limpo Lavagem Embalagem Filetagem (espinha) Esfola (pele) Decaptação (retirada da cabeça);

III - possuir instalações para fabrico e armazenagem do gelo, podendo essa exigência, ser dispensada somente em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo e comprovada qualidade sanitária;

IV - dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação e acondicionamento dos produtos finais;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

V - dispor de equipamento adequado a percloração da água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

VI - dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;

VII - dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis podendo, em casos especiais, ser dispensada essa exigência, permitindo-se encaminhamento dos resíduos de pescado aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deveser realizado em veículos adequados;

VIII - dispor de câmara de espera para o armazenamento do excesso de pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;

IX - dispor de equipamento adequado à lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandeja e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;

X - dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;

XI - condições específicas serão estabelecidas em requisitos complementares, dependendo das características intrínsecas da matéria-prima e do tipo de produto a ser elaborado;

XII - a inspeção sanitária do pescado baseia-se:

- a) na determinação do estado do frescor, considerando-se características relacionadas em anexo;
- b) na eliminação de qualquer material suspeito e repugnante;
- c) na realização de exames complementares, representados principalmente por testes bioquímicos de avaliação.

XIII - apresentar documentos comprobatórios de sanidade e origem da matéria-prima;

XIV - o estabelecimento deve possuir um responsável técnico (médico veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.



PREFETURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

CAPÍTULO IX

ENTREPOSTOS DE LEITE E DERIVADOS, ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS

Art. 40. São requisitos técnicos a serem cumpridos:

I - sanidade do rebanho devera ser atestada por medico veterinário, sempre que requisitado pelo Serviço de Inspeção Municipal;

II - vacinação contra febre aftosa e raiva;

III - controle de parasitoses, mastites, brucelose e tuberculose;

IV - é proibido o uso de leite de vacas:

a) em fase colostrual;

b) com resultado positivo de doenças infectocontagiosas (zoonoses);

c) em tratamento com drogas veterinárias passíveis de eliminação pelo leite ou que já terminado o tratamento, mas sem ter completado o período de carência.

V- para obtenção do leite:

a) os currais devem possuir piso e cobertura;

b) as tetas devem ser previamente lavadas com água corrente e secadas com toalhas descartáveis (papel não reciclado);

c) os primeiros jatos de leite devem ser descartados em caneca de fundo escuro, para determinação de mastite;

d) as tetas devem ser desinfetadas com produtos apropriados, imediatamente antes e após a ordenha, sendo eles: iodo glicerinado (0,5% antes, 1% após), clorexidine (0,5 a 1%) ou hipoclorito (4%);

e) o leite obtido deve ser filtrado em coador de 10-15 meshes, de aço inoxidável ou de plástico atóxico (proibido o uso de panos);



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

f) o pessoal responsável pela ordenha deve sempre manter as mãos devidamente higienizadas e unhas aparadas. A higienização no momento da ordenha deve ser feita com água, detergente, escova e álcool a 70%.

VI - Transporte:

a) o leite para comercialização in natura deve ser resfriado a 4°C até ser transportado;

b) o leite cru não resfriado deverá ser transportado em vasilhame adequado e entregue no destino até as 10:00 horas do dia de sua obtenção;

c) o leite cru, obtido em segunda ordenha deverá ser resfriado na fazenda e ser entregue no destino até as 10:00 horas do dia seguinte à ordenha na temperatura máxima de 10°C.

VII - Dispor de paredes lisas com pé direito mínimo de 03 (três) metros, impermeabilizadas a uma altura mínima de 02(dois) metros, com cerâmica de cor clara, de fácil higienização, com ângulos arredondados entre si e o piso; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

VIII - Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;

IX - Possuir dependências ou local próprio para higienização de vasilhames. A higienização deve ser feita com água quente e detergente (biodegradável) e a desinfecção feita com solução 50-100 ppm de cloro ativo (1ml hipoclorito de sódio + 1 litro de água fervida ou filtrada) durante 10 minutos;

X - Os veículos de transporte dos produtos deverão possuir carrocerias revestidas de material não oxidável, impermeável de fácil higienização, dotadas de unidade de refrigeração;

XI - O programa de controle de qualidade será executado sob a responsabilidade do produtor que deverá possuir um responsável técnico(médico veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

Seção I

Leite Cru Resfriado e Pasteurizado



PREFETURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

Art. 41. Produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. O leite de outras espécies deve denominar-se segundo a espécie da qual proceda.

Art. 42. São requisitos técnicos a serem cumpridos:

Parágrafo único. Após recepção nos postos de refrigeração, produto deve ser submetido a tratamento térmico na faixa de temperatura de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) durante 15 a 20s (quinze a vinte segundos), em equipamento de pasteurização a placas, dotado de painel de controle com termo registrador e termorregulador automáticos, válvula automática de desvio de fluxo, termômetros e torneiras de prova, seguindo-se resfriamento imediato em aparelhagem a placas até temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius) e envase em circuito fechado no menor prazo possível, sob condições que minimizem contaminações.

Seção II
Queijarias

Art.43. São requisitos técnicos a serem cumpridos:

I - Dispor de cobertura nos locais de carregamento (queijo/requeijão) e descarregamento (leite);

II - Dispor de depósito exclusivo para ingredientes e embalagens e para material de limpeza e higiene;

III - Possuir dependências para fabricação de queijo, sua conservação e demais operações, incluindo-se câmaras de salga e cura com temperatura e unidade controladas;

IV - Possuir câmara fria (pé direito 2,5m), ou equipamento adequado para refrigeração e estoque dos produtos, com manutenção periódica.

Seção III
Manteiga

Art. 44. São requisitos técnicos a serem cumpridos:

I - Com o nome de manteiga entende-se o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea;



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

II - Deve ser composta exclusivamente pelo creme pasteurizado obtido do leite de vaca, podendo ter como ingredientes opcionais como o cloreto de sódio, até o máximo de 2g para cada 100g de creme (no caso de manteiga salgada), e fermentos lácticos selecionados(no caso de manteiga maturada);

III - Deve apresentar consistência sólida, pastosa a 20°C, de textura lisa e uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade); cor branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração. Sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho;

IV - A manteiga deverá ser envasada com materiais adequados para as condições de armazenamento e que confirmam proteção apropriada contra a contaminação;

V - Permite-se a adição dos seguintes corantes naturais ou sintéticos, idênticos aos naturais, em quantidade suficiente para obter o efeito desejado: *Bixa orellana*, beta caroteno e cúrcuma ou curcumina:

a) decorantes: Permite-se o uso de clorofilina ou clorofilina cúprica em quantidade suficiente para obter o efeito desejado;

b) coadjuvantes: Permite-se a adição dos seguintes sais neutralizantes, em uma quantidade máxima de 2.000 mg/kg isolados ou combinados, expressos como substancias anidras (Ortofosfato de sódio, Carbonato de sódio, Bicarbonato de sódio, Hidróxido de sódio, Hidróxido de cálcio).

CAPÍTULO X
OVOS E DERIVADOS

Art.45. São requisitos técnicos a serem cumpridos:

I - Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis com as atividades desenvolvidas para recepção, classificação/embalagem, depósito/expedição do produto final e depósito de embalagens e rótulos. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações;

II - Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências. Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza da atividade desenvolvida. A iluminação artificial deve ser do tipo “luz fria”, com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

III - Dispor, na sala de classificação/embalagem, de lavatório de mãos acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizantes, papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;

IV - Dispor de mesas de aço inoxidável, sem saliências e reentrâncias ou de pedra lisa para classificação e embalagem;

V - Dispor de equipamento para classificação e embalagem de ovos em perfeito estado de conservação e funcionamento;

VI - Dispor, no depósito de embalagens, de estrados plásticos, com altura mínima de 10cm lisos e de fácil limpeza para apoio das embalagens de papelão e prateleiras para embalagens tipo estojo e rótulos. As pilhas de embalagens devem ficar dispostas, no mínimo, a 60cm das paredes;

VII - Dispor de local adequado para embalagens descartadas distante do corpo do estabelecimento.

CAPÍTULO XI
PRODUÇÃO DE MEL E SEUS DERIVADOS

Art. 46. São requisitos técnicos a serem cumpridos:

I - Possuir equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, destacando-se centrífuga, desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação e decantadores, previstos conforme a capacidade de produção dos apiários, de modo que o mel não fique tempo inferior a 72 (setenta e duas) horas em decantação. Os equipamentos previstos neste item, bem como qualquer outro equipamento ou utensílio destinado a entrar em contato com o produto destinado à alimentação humana, deverá ser construído em aço inoxidável ou material similar, aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.;

II - Dispor de dependências e instalações, com áreas compatíveis com as atividades desenvolvidas para a recepção da matéria-prima, armazenamento de embalagens, rótulos e outros materiais, bem como as operações de extração, filtração, decantação, embalagem e classificação do produto;

III - O apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, deverá ser registrado na Secretária de Agricultura e Abastecimento, em nome do apicultor que poderá processar apenas o mel de produção própria;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

IV - O apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados em nome de instituição representativa da categoria poderá processar apenas o mel oriundo da produção dos respectivos associados;

V - As embalagens e rótulos de mel produzido por pessoa física ou por instituição representativa, devem conter todas as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor e ser registrado na Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

VI - O programa de controle de qualidade será executado sob a responsabilidade do apicultor que deverá possuir um responsável técnico (medico(a) veterinário(a)) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

CAPÍTULO XII
PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL, POR
AGROINDÚSTRIA FAMILIAR, COMUNITÁRIA OU ARTESANAL

Art. 47. A elaboração de produtos comestíveis de origem animal e vegetal, por agroindústria familiar, comunitária ou artesanal, bem como a sua comercialização no Município de Valença, sujeitar-se-á às normas estabelecidas nesta Lei.

Art. 48. A elaboração de bebidas e produtos comestíveis de origem animal e ou vegetal, pela agroindústria familiar, comunitária ou artesanal será permitida aos produtores rurais de micro e pequeno porte e aos agricultores familiares.

Parágrafo único. Na elaboração de bebidas e produtos comestíveis de origem animal e ou vegetal, admitir-se-á a utilização de matéria-prima, adquirida de terceiros, desde que haja comprovação de inspeção higiênico-sanitária pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M..

Art. 49. São considerados passíveis de elaboração por agroindústria familiar, comunitária ou artesanal, nos termos desta Lei:

I - abate ou industrialização de animais produtores de carnes;

II - processamento de pescado ou seus derivados;

III - processamento de leite ou seus derivados;

IV - processamento de ovos ou seus derivados;

V - processamento de produtos das abelhas ou seus derivados;



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

VI – produtos comestíveis de origem vegetal;

VII – bebidas.

§ 1º. São consideradas matérias-primas passíveis de beneficiamento e elaboração de produtos artesanais comestíveis de origem vegetal:

I – mandioca e outros tubérculos comestíveis;

II – frutas;

III – hortaliças e legumes;

VI – cereais;

V – doces;

VI – outros produtos artesanais comestíveis de origem vegetal com padrão de qualidade e identidade estabelecidos passíveis de regulamentação.

Art. 50. Entende-se por agroindústria familiar, comunitária ou artesanal a unidade de processamento de produtos alimentícios de origem animal, com mão-de-obra preferencialmente familiar, em pequena escala e com características tradicionais, culturais ou regionais próprias, que atinja no máximo a classificação de pequeno porte segundo o Anexo I.

§ 1º É considerada pequena escala a produção da agroindústria familiar, comunitária ou artesanal que se enquadrar dentro dos limites estabelecidos nesta Lei.

§ 2º Os produtos de que trata o artigo anterior poderão ser comercializados no Município de Valença, quando cumpridos os requisitos desta Lei e que tenham sido processados em estabelecimentos apropriados para tal fim.

Art. 51. Compete ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. a fiscalização higiênicosanitária e tecnológica dos produtos da agroindústria familiar, comunitária ou artesanal de que trata esta Lei.

Art. 52. A unidade agroindustrial familiar, comunitária ou artesanal de produtos de origem animal e ou vegetal deve ser registrada junto ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

Parágrafo único. O registro previsto neste artigo tem validade de 01 (ano) ano, devendo a solicitação de renovação ser efetuada até 30 (trinta) dias antes do seu vencimento.

Art. 53. A unidade agroindustrial familiar, comunitária ou artesanal, registrada no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. deve manter livro ou fichário para registro das informações, recomendações e visitas da fiscalização, efetuadas para controle higiênico sanitária e tecnológico da produção.

Art. 54. O produto comestível de origem animal e vegetal produzido em unidade agroindustrial familiar, comunitária ou artesanal, deve ter sua composição e método de processamento devidamente anotados nos registros do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., observados os parâmetros técnicos estabelecidos por este Órgão.

Art. 55. As instalações da unidade agroindustrial familiar, comunitária ou artesanal de processamento de alimentos de origem animal e vegetal observarão preceitos simplificados, no tocante à construção e aos equipamentos estabelecidos nesta Lei.

Art. 56. A unidade agroindustrial familiar, comunitária ou artesanal está obrigada a efetuar o controle sanitário dos seus animais, observando as exigências estabelecidas pela legislação de defesa e inspeção sanitária animal.

Parágrafo único. Da mesma forma, deverá exigir de terceiros, que fornecerem matéria prima para a sua produção, a comprovação de controle higiênico-sanitária e tecnológico dos animais.

Art. 57. O transporte e a armazenagem dos produtos da agroindústria familiar, comunitária ou artesanal devem obedecer às condições contidas nesta Lei.

Art. 58. As embalagens e os rótulos dos produtos comestíveis de origem animal, processados em unidades agroindustriais familiares, comunitárias ou artesanais devem conter as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor e o seu número de registro no Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M..

Art. 59. Os estabelecimentos de que trata esta Lei terão o prazo de 06 (seis) meses a 01 (um) ano para adequarem suas instalações e procedimentos.

CAPÍTULO XIII
DA INSPEÇÃO “POST-MORTEM”



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

Art. 60. A Inspeção “post-mortem” consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos, correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos quando necessário.

Art. 61. A inspeção “post-mortem” de rotina deve obedecer a seguinte seriação:

I - observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;

II - exame da cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes;

III - exame geral da cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;

IV - exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos cavitários, intramusculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

Art. 62. As carcaças julgadas em condições de consumo serão assinaladas por funcionário do Serviço de Inspeção Municipal com carimbos padrões e específicos do Executivo Municipal.

§ 1º. Depois de aberta a carcaça ao meio deverão ser examinados o externo, as costelas, as vértebras e a medula espinhal.

§ 2º. Para se determinar a destinação de carcaças, dos órgãos e das vísceras serão observados os critérios estabelecidos pelo Decreto Federal 30.691/52.

Art. 63. Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões, antes do exame pela Inspeção Municipal.

CAPÍTULO XIV
GRAXARIA

Art. 64. Graxaria é a seção destinada ao aproveitamento de matérias primas gordurosas e de subprodutos não comestíveis, compreendendo:

I - Seção de Produtos Gordurosos Comestíveis;

II - Seção de Produtos Gordurosos não Comestíveis;

III - Seção de Subprodutos não Comestíveis.



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

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

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

I - Comestíveis;

II - Não comestíveis.

Art. 65. As dependências e equipamentos destinados a produtos gordurosos comestíveis são privativos para esses produtos, sendo proibida sua utilização para manipulação de produtos ou subprodutos não comestíveis.

CAPÍTULO XV
PRODUTOS GORDUROSOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 66. Os produtos não comestíveis são genericamente denominados “Sebo”, seguindo-se a especificação da espécie animal de que procedem, exceto quando procedentes de suínos que serão designados “Graxa Branca”.

CAPÍTULO XVI
SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 67. Os subprodutos não comestíveis classificam-se em:

I - farinha de carne, sangue, fígado, carne de osso, de chifre e de casco;

II - farinha de sangue;

III - sangue em pó;

IV - farinha de ossos crus, autoclavados ou degelatinizados;

V - adubos;

VI - óleo de mocotó.



PREFETURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

Art. 68. É proibida a mistura de pêlos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal à matéria-prima, destinada ao preparo de farinha de carne e ossos.

Art. 69. A juízo da Secretaria Municipal da Agricultura e Abastecimento, poderá ser permitido o aproveitamento de outras matérias primas, tais como vísceras, cerdas, penas, conteúdo do estômago, na elaboração de subprodutos destinados a rações preparadas.

Art. 70. Quando a composição do “alimento para animais” não se enquadrar nas especificações ou fórmulas aprovadas, permite-se sua correção pela mistura com outras partidas e após homogeneização perfeita.

Art. 71. Permite-se o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transportes, desde que o estabelecimento disponha de instalações adequadas para esse aproveitamento.

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

Art. 72. É permitido o aproveitamento da água residual de cozimento depois de escoimado da gordura, evaporado e concentrado, secado ou não, como matéria-prima a ser incorporada a alimentos para animais ou para fins industriais.

CAPÍTULO XVII
DO PESSOAL

Art. 73. O pessoal que trabalha em estabelecimento de bebidas e produtos de origem animal e vegetal deve apresentar-se com uniforme completo, composto de botas, calça, avental e gorro, de cor clara e limpo, trocado diariamente ou, quando necessário, entre os turnos de trabalho.

§ 1º - os funcionários que trabalham em oficinas, setores de manutenção e outros, devem apresentar-se com uniformes em cores diferenciadas e não poderão ter livre acesso ao interior do estabelecimento onde se processa a matança ou se manipulam produtos comestíveis.

§ 2º - os visitantes somente poderão ter acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável do serviço de inspeção.

Art. 74. Os funcionários deverão, ainda atender as seguintes exigências:

I – possuir atestado de saúde atualizado;



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

II – não ter adornos nas mãos ou pulsos;

III – não apresentar sintomas ou afecções de doenças infecciosas, abscessos ou supurações cutâneas e queimaduras;

IV – não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que, de alguma maneira, possa contaminar o alimento;

V – manter rigorosa higiene pessoal.

CAPÍTULO XVIII
DA ROTULAGEM

Art. 75. Todos os produtos de origem animal e vegetal entregues ao comércio ou ao consumidor devem estar identificados por meio de rótulo.

Parágrafo único. Fica a critério do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. permitir para certos produtos o emprego de rótulo sob a forma ou o uso exclusivo do carimbo da inspeção.

Art. 76. Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa, litografada ou gravada a fogo sobre a matéria-prima ou na embalagem.

Art. 77. O rótulo para produtos de origem animal deve conter as seguintes informações:

I – nome verdadeiro do produto em caracteres destacados;

II – nome da firma ou empresa responsável;

III – natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista nesta Lei;

IV – carimbo oficial da inspeção sanitária municipal (S.I.M.);

V – endereço e telefone do estabelecimento;

VI – marca comercial do produto;

VII – data de fabricação do produto;

VIII – a expressão “prazo de validade” ou “consumir até”;



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

IX – peso líquido;

X – composição e formas de conservação do produto;

XI – os termos “indústria brasileira”;

XII – nome e número do responsável técnico;

XIII – demais disposições aplicáveis.

Art. 78. Os produtos destinados à alimentação animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição “alimentação animal”.

Art. 79. Os produtos não destinados à alimentação humana ou animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição “não comestível”

Art. 80. As informações de produtos cujo rótulo não comporte todas as expressões exigidas pela legislação vigente, poderão ser inseridas em embalagens coletivas, como caixas, latas e outras, higiênicas e adequadas ao produto.

Art. 81. É proibida a reutilização de embalagens.

CAPÍTULO XIX
DO TRÂNSITO E TRANSPORTE

Art. 82. Os produtos e matérias-primas de origem animal e vegetal, procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, satisfeitas as exigências da legislação em vigor, podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território municipal.

Art. 83. As autoridades de saúde pública, em sua função de vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, devem comunicar ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. os resultados das análises de rotina e fiscais que realizarem, se dos mesmos resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias-primas de origem animal e vegetal.

Art. 84. Todos os produtos de origem animal e vegetal, em trânsito pelas estradas municipais, devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados, conforme prevê a legislação vigente, podendo ser reinspecionados pelos técnicos do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. nos postos fiscais, fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino.



PREFETURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

§ 1º Em caso de indícios de descumprimento da legislação ou de dúvidas quanto à identidade ou o destino da produção, carga ou remessa, ou à correspondência entre a produção, carga ou remessa e as respectivas garantias certificadas, a autoridade competente do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. poderá reter a remessa ou partida, até que sejam eliminados os indícios ou as dúvidas.

§ 2º A autoridade competente do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. reterá oficialmente os animais, vegetais, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal transportados, que não cumpram os requisitos da legislação.

§ 3º A autoridade competente notificará oficialmente os responsáveis pela carga sobre a inconformidade constatada, cabendo recurso, na forma definida em norma específica.

§ 4º A autoridade competente do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. adotará, a seu critério, as seguintes medidas:

I - ordenar que os animais, vegetais, inclusive alimentos para animais, produtos de origem animal e vegetal sejam submetidos a tratamento especial ou quarentenário, devolvidos, sacrificados ou destruídos;

II - destinar os animais, vegetais, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal para outros fins que não aqueles a que inicialmente se destinavam, dependendo do risco associado.

§ 5º No caso da detecção de inconformidades, a autoridade competente notificará as demais Instâncias envolvidas e prestará informações.

§ 6º A autoridade competente assegurará que os tratamentos especial ou quarentenário sejam realizados em conformidade com as condições estabelecidas nesta Lei e ou nas normas específicas aplicáveis.

§ 7º O prazo máximo para retenção de cargas ou partidas, por motivo de controle sanitário agropecuário, será de 15 (quinze) dias.

§ 8º O prazo de que trata o § 7º poderá ser ampliado, a critério da autoridade competente, nos casos previstos em normas específicas.

§ 9º Decorrido o prazo de quinze dias, se a reexpedição não tiver sido feita, salvo demora justificada, a remessa deve ser devolvida, sacrificada ou destruída.



PREFETURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

Art. 85. Os responsáveis pela contratação dos serviços de transporte e o transportador de animais, vegetais, inclusive alimentos para animais, produtos de origem animal e vegetal, responderão pelas despesas incorridas em decorrência das decisões das autoridades competentes.

Art. 86. O transporte de produtos de origem animal e vegetal deve ser feito em veículos apropriados tanto ao tipo de produto a ser transportado, como à sua perfeita conservação.

§ 1º - Não podem ser transportados com os produtos descritos nesta Lei produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º - Para o transporte a que se refere este artigo, os produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipiente adequado, independente de sua embalagem individual ou coletiva.

CAPÍTULO XX
DA CERTIFICAÇÃO

Art. 87. Compete a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento através do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. em suas áreas de competência, monitorar a qualidade dos produtos, que têm como objetivo fiscalizar a origem, a qualidade e a identidade dos produtos certificados.

CAPÍTULO XXI
DOS CARIMBOS E UTILIZAÇÃO

Art. 88. Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal representam a marca oficial usados exclusivamente nos estabelecimentos cadastrados no sistema do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M, e possuem a garantia de que o produto provém de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Art.89. O número do registro do Estabelecimento, as iniciais **S.I.M.**, e a palavra **“INSPECIONADO”** tendo na parte inferior a palavra **“VALENÇA-BA”**, representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do **“Carimbo Oficial da Inspeção Municipal”**.

Art.90. As iniciais S.I.M. - traduzem **“SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL”**.

Art. 91. O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos, que integram o Anexo VI desta Lei:

I - Modelo 1 (ANEXO)

a) forma: circular;



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

b) dizeres: número do registro do estabelecimento e número de registro do produto em baixo da palavra “**INSPECIONADO**”, colocada Horizontalmente e “**VALENÇA-BA**” que acompanha a curva inferior da Elipse, as iniciais “S.I.M.” acompanhando a curva superior;

c) uso: produtos aprovados pela inspeção realizada por fiscais do Serviço de Inspeção Municipal –S.I.M.

II - Modelo 2 (ANEXO)

a) forma: quadrada;

b) dizeres: número do registro do estabelecimento e número de registro do produto em baixo da palavra “**REINSPECIONADO**”, colocada Horizontalmente e “**VALENÇA-BA**” que acompanha a curva inferior do quadrado, as iniciais “S.I.M.” acompanhando a curva superior;

c) uso: produtos não aprovados pela inspeção realizada por fiscais do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M..

III - Modelo 3 (ANEXO)

a) forma: triangular;

b) dizeres: número de registro do estabelecimento e número de registro do produto localizados logo abaixo da palavra “**CONDENADO**” dispostos horizontalmente e a palavra “**VALENÇA-BA**”, acompanhando a curva superior do círculo e a palavra “ S.I.M.”, acompanhando a curva superior do triângulo;

c) uso: produtos de origem animal comestíveis após a reinspeção realizada por fiscais do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Art. 92. A carimbagem deve ser acompanhada por um funcionário do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Art. 93. A tinta utilizada na carimbagem de carcaças deve ser tinta nanquim. As demais carimbagens devem ser feitas com tinta atóxica.

Art. 94. O carimbo e a tinta quando fora dos trabalhos deverão ficar sob guarda e responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M no local físico no qual for instalado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

CAPÍTULO XXII
DAS OBRIGAÇÕES

Art. 95. Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

I - observar e cumprir todas as exigências desta Lei e seus regulamentos;

II - fornecer os dados estatísticos de interesse da fiscalização para o controle da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;

III - manter registro diário de entrada e saída de animais e matérias primas especificando procedência, quantidade, qualidade dos produtos fabricados, saída e destino.

Parágrafo único. Toda a documentação fornecida pelo estabelecimento ficará à disposição do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 96. Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer relação atualizada de fornecedores de matéria-prima com os respectivos endereços, quantidade e nome das propriedades rurais.

CAPÍTULO XXIII
DAS AVES

Seção I
DO PRÉ-ABATE

Art. 97. O manuseio pré-abate tem início do jejum das aves e a dieta líquida. O jejum é praticado com o objetivo de limpar o trato digestivo de tal forma evitar a contaminação da carcaça e casos de ruptura.

§ 1º. O tempo de jejum é iniciado quando os comedouros são suspensos e termina no abate. A duração ideal deste tempo está entre 8 a 12 horas. Períodos superiores à doze horas podem levar a ocorrências fisiológicas indesejáveis que comprometem a qualidade da carne.

§ 2º. Essas ocorrências normalmente causam problemas quando a evisceração. Os problemas mais comuns são: (1) rompimento do intestino devido o acúmulo de gases e a redução da espessura; (2) contaminação com bÍlis - no período de jejum ocorre acúmulo de bÍlis na vesícula biliar e está ao romper durante a evisceração causa contaminação da carcaça; (3) endurecimento do tecido de revestimento das moelas; (4) aderência do papo a carcaça, em razão da desidratação da ave, entre outros.



PREFETURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

Seção II
DA CAPTURA

Art. 98. A captura dos frangos deve ser realizada com rapidez e preferencialmente no período noturno, sob luz azul, pois as aves não apresentam visibilidade da cor azul. Deve-se agrupar o lote facilitando a sua captura. Os frangos devem ser capturados individualmente e levados pelas duas pernas. Deve ser cuidadosamente segura na posição vertical. Se forem levadas em grupos, nunca levar mais que três aves na mão. Elas devem ser carregadas sem causar desconforto e ferimento aos animais.

Art. 99. Recomenda-se realizar o transporte à noite, na hora do abate, o primeiro lote que chegou ao abatedouro será o primeiro a ser abatido.

§ 1º. Os animais são transportados em gaiolas, sendo que em cada m² no inverno é possível realizar o transporte de 45kg e no verão 38kg (10 a 12 aves por gaiola). Em dias muito quentes é necessário molhar as aves para a realização do transporte evitando assim a morte de alguns animais.

§ 2º. Ao chegar ao abatedouro, os caminhões devem ficar em plataforma de descanso com ventiladores com aspersão de água.

Seção III
DA ABATE

Art. 100. O processo de abate é dividido nas seguintes fases:

§ 1º. DA INSENSIBILIZAÇÃO:

I- Todo animal antes do abate deve passar pela insensibilização, processo este que deve durar 7 segundos e ser feito para que não ocorra o sofrimento da ave;

II- A técnica pode ser feita através de gás, ou realizada através da eletronarcose, que nada mais é a imersão da ave em água com corrente elétrica causando um choque na mesma. A voltagem do choque é de acordo com o fabricante.

§ 2º. DA SANGRIA:



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

I- Dura, em média, 3 minutos, se a sangria ultrapassar o limite de 3 minutos a depenagem será prejudicada, pois as aves estarão aprisionando as penas pelos folículos devido ao estado de rigor mortis.

§ 3º. DA ESCALDA:

I- O tempo necessário é de 2 minutos com a temperatura de 52°C para que ocorra o afrouxamento das penas. É importante ressaltar que não se deve ultrapassar este tempo pois irá ocorrer o cozimento da carcaça e se ficar um tempo menor que o recomendado não ocorrerá o afrouxamento das penas dificultando a depenagem.

§ 4º. DEPENAGE

É o processo de retirada das penas. É importante ajustar as depenadeiras para o tamanho do frango. Durante esse processo podem ocorrer algumas lesões na carcaça sendo a mais comum à fratura das asas. Depois da depenagem é necessário fazer um acabamento que consiste na retirada das penas que ficaram na carcaça de forma manual.

Antes da evisceração as aves são lavadas em chuveiros de aspersão. Inicialmente é feito o corte da cloaca e a seguir abertura do abdome.

§ 5º. PRÉ-RESFRIAMENTO (Pré-chiller)

O pré-resfriamento consiste na imersão em tanques de inox a uma temperatura de 10- 18°C, durante 12 minutos, com 2 litros de água por ave. O pré-chiller serve para dar início ao resfriamento, limpeza e reidratação da carcaça. O chiller finaliza este processo.

§ 6º. RESFRIAMENTO (Chiller)

Ocorre com temperatura de 2°C durante 17 minutos sendo necessário 1,5 litros de água por ave e para aumentar o resfriamento pode-se acrescentar 2 a 5 ppm de propilenoglicol na água.

§ 7º. GOTEJAMENTO

Dura 3 minutos, o máximo de água que pode ser absorvida é 8%, porém, no Brasil.

Art. 101. DA CLASSIFICAÇÃO:

As aves podem ser classificadas em frangos inteiros e frangos em cortes. Aves com lesões têm aproveitamento parcial para cortes. A tipificação é realizada pelo peso, ou de acordo com o desejo do comprador



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

§ 1º EMBALAGEM

Normalmente, as carcaças são embaladas a vácuo (CO₂) na presença de atmosfera modificada ou em polietileno com grampo.

§ 2º TEMPO DE ARMAZENAMENTO

A temperatura de -1 a 1°C e UR 80-85% permite durabilidade de 6 a 8 dias e com temperatura do túnel de -35 a -40°C por 4 horas permite o armazenamento a -12°C com durabilidade de 8 a 18 meses.

CAPÍTULO XXIII
DO PARCELAMENTO DA DÍVIDA

Art. 102. É permitido o parcelamento sempre que houver motivo que justifique.

§ 1º. O parcelamento dos débitos será concedido mediante requerimento por escrito do devedor, ficando a critério do corpo administrativo do SIM o parcelamento do débito.

§ 2º. O parcelamento máximo permitido com os acréscimos legais, será de até 4 prestações mensais e consecutivas, nunca inferior R\$ 100,00 (cento e cinquenta reais) por parcela, para a pessoa física e R\$ 250,00 (duzentos e cinquenta reais) por parcela para pessoa jurídica.

§ 3º. O atraso no pagamento de 02 (duas) prestações sucessivas, anula o parcelamento inicial originando, se for o caso, o parcelamento da dívida restante com os acréscimos correspondentes ao limite estabelecido.

§ 4º. É vedada a concessão de parcelamento da pessoa física ou jurídica que tenha por duas vezes, o parcelamento anulado.

§ 5º. Em caso de parcelamento de débito proveniente de auto de infração e ocorrendo atraso previsto no § 3º deste artigo, o débito remanescente será apurado no processo administrativo e encaminhado para inscrição em dívida ativa.

CAPÍTULO XXIII
DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Seção I
Disposições Gerais



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

Art. 103. As infrações serão punidas administrativamente, sem prejuízo das demais responsabilidades, cível ou penal, quando for o caso.

Art. 104. Constitui-se infração punível administrativamente a manipulação, manejo e industrialização, preparo, transformação, fracionamento, recebimento, acondicionamento, depositados ou em trânsito no Município de Valença de produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais, fora do fixado por esta Lei.

Art. 105. As infrações puníveis administrativamente sujeitam o infrator as seguintes penalidades:

I - advertência: quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé e a infração seja de leve porte;

II - multa variável nos termos do Anexo II, da Lei, nos não compreendidos no inciso anterior;

III - apreensão ou condenação de bebidas, das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal e vegetal quando não apresentarem condições higiênicosanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;

IV - suspensão de atividades: quando cause risco ou ameaça de natureza higiênicosanitária ou no caso de embaraço a ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento: quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias previstas em normas técnicas;

VI - cassação do registro no Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., em caso de reincidência de infração punível nos termos dos incisos II a V, deste artigo.

§ 1º. A aplicação das sanções previstas neste artigo são variáveis de acordo com a gravidade da infração e o porte do estabelecimento e cumulativas, se assim o caso demandar pela sua gravidade.

§ 2º. A suspensão de que trata o inciso IV deste artigo, cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de franquia da atividade à ação da fiscalização.

§ 3º. A ausência de registro no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., disposto neste artigo, implica na aplicação das penalidades de suspensão das atividades e multa.



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

§ 4º. A interdição de que trata o inciso V deste artigo, poderá ser suspensa após atendimento das exigências que motivaram a ação.

§ 5º. Se a interdição não for suspensa nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

§ 6º. A aplicação da penalidade não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenha motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento.

§ 7º. Findo prazo para adequação da irregularidade que originou a notificação e o auto de infração, sem que esta esteja cumprida, aplicar-se-á nova penalidade, em grau imediatamente superior a anteriormente aplicada.

§ 8º. Mantendo-se as irregularidades, será suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M..

Art. 106. Constitui agravante das penas dispostas no artigo anterior, os casos de artifício ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômica financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a Lei.

Parágrafo único. A reincidência ou descumprimento das adequações ao saneamento da infração que originaram a penalidade, implicará na aplicação de nova sanção, em grau imediatamente superior a anteriormente aplicada.

Art. 107. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos nesta Lei, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, as bebidas, os produtos de origem animal e vegetal:

I - que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

V - que não estiverem de acordo com o previsto nesta Lei;

VI - que contrarie o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 108. Além dos casos específicos nesta Lei são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações, como regra geral:

I - adulterações:

- a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;
- b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria prima alterada ou impura;
- c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécies diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.;
- d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
- e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação;

II - fraude:

- a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
- d) conservação com substâncias proibidas;
- e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não contenha no produto;

III – falsificações:



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo em forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusivamente de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas nesta Lei ou fórmulas aprovadas.

Art. 108. A penalidade de cassação do registro no Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., aplicada pelo mesmo, somente será aplicada pelo SIM, constituindo cassação automática a falta do pagamento, consecutivos ou não, de 03 (três) taxas de inspeção.

Art. 109. Nos casos de cancelamento de registro no Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues a Inspeção Municipal mediante recibo.

Art. 110. As penalidades serão aplicadas no auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringindo, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social.

Art. 111. O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando houver.

Parágrafo único. Sempre que os infratores e seus representantes se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito, no próprio auto, dando-se como ciente o infrator.

Art. 112. A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 03 (três) vias sendo a primeira entregue ao infrator, a segunda remetida a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 113. A multa será recolhida em guiaprópria, mediante aviso prévio, expedida pelo SIM, pago através de boletoemitido pela Receita Municipal, e recolhida mediante pagamento bancário.

Art. 114. A notificação, a infração e a aplicação da penalidade de multa deverão obedecer ao respectivo processo administrativo, disciplinado pelo Código Tributário Municipal, qual deverá garantir a ampla defesa e o contraditório.

§ 1º. O infrator poderá apresentar defesa até 10 (dez) dias corridos após a lavratura do auto de infração.

§ 2º. O julgamento do processo caberá a Comissão composta por 3 membros, sendo eles:



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

- I - A Diretora do Departamento de Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Meio ambiente (Coordenadora do SIM);
- II – O Secretário da Secretaria Agricultura;
- III – A Diretora do Departamento Municipal de Vigilância à Saúde (Coordenadora da Vigilância Sanitária).

Seção II
Das Infrações

Art. 115. Constituem infrações sujeitas a aplicação das penalidades previstas nesta Lei, na seguintes ordem de graduação:

I – Infração leve:

- a) desobediência a qualquer exigência técnico-sanitária, inclusive, para o trabalho de manipulação e preparo de matéria prima;
- b) uso inadequado de embalagens ou recipiente;
- c) permanência de pessoas ao trabalho sem carteira de saúde;
- d) não utilização dos carimbos oficiais;
- e) problemas na rotulagem dos produtos;
- f) transporte de produtos de origem animal para consumo privado com destinação para fins comerciais;
- g) fornecimento de rótulo e carimbo oficial para facilitar o trânsito de produtos não inspecionados;
- h) venda a granel de produtos que deveriam ser vendidos em embalagens individuais;
- i) lançamento no mercado de produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados;
- j) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que deixarem de fazer notificação necessária ao comprador ou locatário na ocasião da venda ou locação.

II- Infração Média:



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

- a) ausência da data de fabricação;
- b) saída de produtos sem prévia autorização do responsável pelo Serviço de Inspeção;
- c) recebimento e guarda de produtos proibidos que possam ser utilizados na produção;
- d) mistura de matérias primas em proporções diferentes das proporções aprovadas;

III – Infração Grave:

- a) alterações e construções novas, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento;
- b) uso indevido do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal;
- c) não pagamento de taxas: TRE, TIAAP, TARE, TARS, e todas as demais estabelecidas nas legislações já existentes;
- d) envio para consumo de produtos inspecionados sem a devida identificação;

IV – Infração Gravíssima:

- a) em caso de fraudes, falsificações e adulterações dos produtos inspecionados;
- b) aproveitamento de matérias primas condenadas ou de animais sem inspeção para alimentação humana;
- c) suborno, tentativa de suborno ou uso de violência física contra funcionários do Departamento de Inspeção Municipal no exercício de suas atividades;
- d) abate de animais em desacordo com as exigências ao Departamento de Inspeção Municipal.

Art. 116. A classificação das atividades dar-se-á segundo porte(micro, pequeno, médio, grande), como nos termos do Anexo I, desta Lei.

Art. 117. Considera-se em funcionamento o estabelecimento ou exploração de atividades até a data de entrada do pedido de baixa, salvo prova em contrário.



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

Art. 118. Considera-se como existente a atividade ou empreendimento a indicação pela conjunção, parcial ou total, dos seguintes elementos:

I – manutenção de pessoal, material, mercadoria, máquinas, instrumentos e equipamentos;

II – estrutura organizacional ou administrativa;

III – inscrição nos órgãos previdenciários;

IV – indicação como domicílio fiscal para efeito de outros tributos;

V – permanência ou ânimo de permanecer no local, para a exploração econômica da atividade exteriorizada através da indicação do endereço em impressos, formulários ou correspondência, contrato de locação do imóvel, propaganda ou publicidade, ou em contas de telefone, de fornecimento de energia elétrica, água ou gás.

§ 1º. São, também, considerados empreendimentos:

I – os locais onde forem exercidas as atividades de diversões públicas de natureza itinerante;

II – a residência de pessoa física aberta ao público em razão do exercício da atividade profissional.

§ 2º. Consideram-se estabelecimentos distintos:

I – os que, embora no mesmo local, e com idêntico ramo de atividade, ou não, pertençam a diferentes pessoas físicas ou jurídicas;

II – os que, embora com idêntico ramo de atividade e sob a mesma responsabilidade, estejam situados em prédios distintos ou em locais diversos, ainda que no mesmo imóvel.

Art.119. Se aplica subsidiariamente, no que lhe couber, as normas do Código Tributário Municipal.

CAPÍTULO XXIV
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 120. Todo produto de origem animal e vegetal exposto à venda no Município, sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado produzido no Município e como tal, sujeito às exigências e penalidades previstas em Lei.

Art. 121. Para eficácia desta Lei, o Executivo Municipal, mediante ato normativo próprio, estabelecerá, dentre outras medidas:

I – critérios administrativos de implantação do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.. e de suas funções;

II – as regras do processo administrativo de notificação a infração;

III – os modelos padrões de termos, guias e autos de infrações;

IV – normas de caráter complementar;

V – as taxas a serem cobradas.

Art. 122. A Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária, continuará fiscalizando e inspecionando todos os alimentos na área de comercialização, em consonância com a legislação sanitária em vigor.

Art. 123. As empresas e estabelecimentos já instaladas terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, para iniciarem o procedimento de adequação estrutural e física a este Decreto no SIM, a ser fixado pela equipe de fiscalização, em detrimento do porte do estabelecimento e das adequações necessárias e possíveis de serem realizadas.

Art. 124. Constitui Anexos integrantes desta Lei:

ANEXO1- CLASSIFICAÇÃO QUANTO AO PORTE DOS ESTABELECIMENTOS;

ANEXO 2–PESCADOS;

ANEXO 3- REQUERIMENTO;

ANEXO 4-DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO;

ANEXO5- DADOS DO ESTABELECIMENTO;

ANEXO6- DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA;



PREFETURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

ANEXO 7- DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO;

ANEXO 8- MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO;

ANEXO 9- PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS;

ANEXO 10- CADASTRAMENTO DO PRODUTO;

ANEXO 11- DECLARAÇÃO;

ANEXO 12- AUTORIZAÇÃO DE FUNCIONAMENTO;

ANEXO 13- FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO;

ANEXO 14- COMPOSIÇÃO DO PRODUTO;

ANEXO15 -CARIMBOS;

ANEXO 16- AUTO DE APREENSÃO;

ANEXO 17- AUTO DE INFRAÇÃO;

ANEXO 18- AUTO DE MULTA;

ANEXO 19- TERMO DE ADVERTÊNCIA;

ANEXO 20- TERMO DE DOAÇÃO;

ANEXO 21- TERMO DE FIEL DEPOSITÁRIO;

ANEXO 22-CONTROLE DE AUTO DE INFRAÇÃO E MULTA;

ANEXO 23- FICHA DE ATENDIMENTO;

ANEXO 24- CADASTRO DE ESTABELECIMENTO – S.I.M. VALENÇA;

ANEXO 25- TERMO DE AJUSTAMENTO DE CONDUTA.

Art. 125. Na falta de regulamento próprio Municipal aplicam-se subsidiárias ou supletivamente, no que couber, normas Estaduais e Federais afins.



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

Art. 126. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito de Valença, 12 de dezembro de 2019.

RICARDO SILVA MOURA
Prefeito Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

ANEXO 1

CLASSIFICAÇÃO QUANTO AO PORTE DOS ESTABELECIMENTOS

PORTE DO ESTABELECIMENTO	MICRO	PEQUENO	MÉDIO	GRANDE/ INDUSTRIAL
CARNE ABATE	Até 50 animais dia	De 51 a 300 animais/dia	De 301 a 800 animais/dia	Acima de 800 animais/dia
CARNE MANIPULAÇÃO	Até 300 Kg de produto/dia	De 301 a 1.000 Kg de produto/dia	De 1.001 a 20.000 Kg de produto/dia	Acima de 20.000 Kg de produto/dia
AVES	Até 100 animais dia	De 101 a 1.000 animais/dia	De 1.001 a 10.000 animais/dia	Acima de 10.000 animais/dia
LEITE E DERIVADOS	Até 300 Litros/ dia	De 301 a 1.000litros/dia	Litros/dia De 1.001 a 10.000 Litros/dia	Acima de 10.000 Litros/dia
PESCADO E DERIVADOS	Até 300 Kg de produto/dia	De 301 a 1.000 Kg de produto/dia	De 1001 a 10.000 Kg de produto/dia	Acima de 10.000 Kg de produto/dia
OVOS	Até 10 dúzias/dia	De 11 a 50 dúzias/dia	De 51 a 500 dúzias/dia	Acima de 500 dúzias/dia
MEL E DERIVADOS	Até 500 Kg de produto/ano	De 501 a 5.000 Kg de produto/ano	De 5001 a 50.000 Kg de produto/ano	Acima de 50.000 Kg de produto/ano
FRUTAS IN NATURA	Até 500 Kg	De 501 a	De 5.001 a	Acima de 50.000



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

	de produto/ dia	105.000 Kg de produto/dia	50.000 Kg de produto/dia	Kg de produto/dia
POLPAS	Até 500 Kg de produto/ dia	De 501 a 10.000 Kg de produto/dia	De 10.001 a 50.000 Kg de produto/dia	Acima de 50.000 Kg de produto/dia
HORTALIÇAS LEGUMES E	Até 10 Kg de produto/ dia	De 11 a 500 Kg de produto/dia	De 501 a 10.000 Kg de produto/dia	Acima de 10.000 Kg de produto/dia
CEREAIS	Até 10 Kg de produto/ dia	De 11 a 500 Kg de produto/dia	De 501 a 50.000 Kg de produto/dia	Acima de 50.000 Kg de produto/dia
MANDIOCA OUTROS E	Até 15 Kg de produto/ dia	De 16 a 30 Kg de produto/dia	De 31 a 5000Kg de produto/dia	Acima de 5000Kg de produto/dia
TUBÉRCULOS				
DOCES	Até 200 Kg de produto/ dia	De 201 a 3.000 Kg de produto/dia	De 3.001 a 10.000 Kg de produto/dia	Acima de 5.000 Kg de produto/dia
OUTROS PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL	Até 10 Kg de produto/ dia	De 11 a 2.000 Kg de produto/dia	De 2.001 a 50.001 Kg de produto/dia	Acima de 50.000 Kg de produto/dia
BEBIDAS	Até 500 Litros/ dia	De 501 a 30.000 Litros/dia	De 30.001 a 200.000 Litros/dia	Acima de 200.000 Litros/dia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

ANEXO 2

PESCADOS

ITENS	PEIXE FRESCO	PEIXE AVARIADO
Cheiro	Leve e agradável Cheiro de capim aquático ou às vezes de barro.	Forte, desagradável, ácido amoniacal ou pútrido.
Aparência geral	Luzente, metálica com reflexo e superfície lisa.	Fosco, sem brilho e sem reflexo.
Corpo	Rígido, arqueado.	Mole.
Consistência	Firme e elástica, à pressão dos dedos não deixa marcas.	Mole, à pressão dos dedos deixa marcas (sinal de Godet).
Carne	Firme, branca ou cor-de-rosa com reflexo marcante.	Friável, músculos bordados de azul ou de amarelo.
Secreção	Não há.	Presente e viscosas.
Escamas	Bem aderentes à pele, brilhante.	Levantadas, afastando-se facilmente ao contato.
Pele	Rosa, bem estendida, colorida.	Com rugas, descolorada, rasgável
Olho	Claro, brilhante, convexo, transparente, sem mancha na íris, ocupando completamente as órbitas.	Vidroso, opaco, côncavo, com manchas nas íris.



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

Brânquias	Róseas ou vermelhas, úmida e brilhante com odor suave.	Cinzentas ou cor de chumbo, secas.
Barriga	Normal, sem manchas, com relativo brilho metálico.	Mole ou deformado, às vezes inchada.
Ânus	Hermeticamente fechado.	Aberto e quase sempre proeminente.
Vísceras	Rasas, limpas, luzentes, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente.	Deprimidas ou inchadas, cor de vinho, peritônio frágil.
Costelas e coluna vertebral	Aderentes, não podem ser separadas da caixa torácica, nem dos músculos.	Levantadas, separam-se facilmente dos músculos.

ANEXO 3
REQUERIMENTO

Eu, _____, RG _____,
CPF _____, residente: _____,
_____ no Município de Valença,
proprietário da empresa _____,
com registro no CNPJ nº _____, situado à
Rua _____, Bairro _____
_____ no município de
Valença, classificada como _____,
que irá trabalhar com _____,
_____ para comercialização no Município de Valença, venho requerer de V.Sa., o registro de meu estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal.

Valença-BA, _____ de _____ de 200 _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

Assinatura/Carimbo

ANEXO 4
DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO

Nome: _____

Endereço residencial: _____

_____ nº _____

Complemento: _____ Bairro: _____ Valença-BA, CEP: 45.400-000

Fone: _____ e-mail: _____

Documentos:

CPF: _____ RG: _____ Órgão Expedidor: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

Assinatura

ANEXO 5
DADOS DO ESTABELECIMENTO

Lista de equipamentos utilizados no estabelecimento para o processamento dos produtos:



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

ANEXO 6
DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Declaro para os devidos fins, junto ao Departamento de Inspeção Municipal de Valença, que o estabelecimento _____ localizado no endereço: _____ de Propriedade do (a) sr.(a) _____, é acompanhada pelo Responsável técnico _____ por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

Valença-BA, _____ de _____ de 20____.

Assinatura / Estabelecimento



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

Assinatura Responsável Técnico

ANEXO 7
DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: _____

Formação: _____

ENDEREÇO RESIDENCIAL:

Nome: _____

Endereço residencial: _____

_____ nº _____

Complemento: _____

Bairro: _____ Cidade: _____ UF: Bahia

CEP: _____ Fone: _____ Fax: _____ e-mail: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

DOCUMENTOS:

RG: _____, Órgão Exp: _____, Data: ____/____/____
CPF: _____, Reg. Profissional: _____
Diploma de: _____

ANEXO 8
MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. Nome da firma, do proprietário ou arrendatário
2. Denominação dada ao estabelecimento (identificação)
3. Localização do estabelecimento
4. Características e tipo do estabelecimento
5. Produtos que pretendem trabalhar
6. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos
7. Procedência da matéria prima por município
8. Mercado de consumo que pretende abastecer
9. Número de funcionários do estabelecimento
10. Meio de transporte do produto final
11. Água de abastecimento, procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade dos depósitos, distribuição
12. Destino das águas servidas
13. Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências
14. Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis
15. Indicar o sistema de proteção usado para moscas e outros insetos
16. Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis
17. Detalhar o revestimento das mesas, tanques
18. Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestiário, banheiro e refeitório
19. Informar se existe nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzem mau cheiro



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

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

Valença-BA, _____ de _____ de 20____.

Assinatura

Anexo 9
PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS

Caso seja solicitado o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS), deverá ser apresentado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

ANEXO10
CADASTRAMENTO DO PRODUTO

1. Identificação da Empresa

Razão Social: _____

CNPJ: _____ contato: _____

Endereço: _____

Representante Legal: _____

CPF: _____ contato: _____

2. Registro do Produto

Nome do produto: _____

Marca em Destaque: _____

Tipo de Produto: _____

Cuidados de Conservação: _____



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

Validade: _____ nº. do registro: _____

Ingredientes: _____

Aditivos: _____

Embalagem: _____

Nome do Fabricante da embalagem: _____

Assinatura

ANEXO 11
DECLARAÇÃO

Declaro que estou ciente:

Que a empresa não poderá iniciar as atividades sem comunicado por escrito e autorização do Departamento de Inspeção Municipal, para o devido acompanhamento dos profissionais do Serviço de Inspeção.

Que os rótulos dos produtos da empresa, deverão ser apresentados ao Departamento do Serviço de Inspeção Municipal, quem caberá parecer e autorização para utilização dos mesmos.

Valença-BA, de _____ de 20_____.

Assinatura



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

ANEXO 12
AUTORIZAÇÃO DE FUNCIONAMENTO

Solicito ao Departamento do Serviço de Inspeção Municipal a autorização para a Empresa _____, com registro no CNPJ nº _____, situado à Rua _____, _____, dar início às atividades de produção a partir do dia _____ de _____ de 20____.

Valença-BA, _____ de _____ de 20____.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

Assinatura

ANEXO 13
FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO

Produto: _____

Descrição do fluxograma:

Valença-BA: _____ de _____ de 20____.

Assinatura



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

ANEXO 14
COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Empresa: _____

Produto: _____

Nº de registro no S.I.M. _____ Reg. do produto: _____

MATÉRIA PRIMA	INGREDIENTES SECOS	INGREDIENTES LÍQUIDOS
OUTROS INGREDIENTES	AROMATIZANTES	CONSERVADORES
MATERIAL DE EMBALAGEM	CORANTES	

Valença-BA, _____ de _____ de 20____.

Assinatura





PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

ANEXO 15
CARIMBOS





PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

ANEXO 16
AUTO DE APREENSÃO

No(s) dia(s) _____ do mês de _____ do ano de _____, no município de Valença/Bahia, eu, _____, do Serviço de Inspeção deste município, presentes as testemunhas abaixo assinadas, apreendi do estabelecimento _____, endereço _____, o(s) produto(s) _____, num total de _____ kg, com base na Lei nº _____ / _____, e no Decreto nº _____ / _____.

O(s) produto(s) ficam sob custódia do Serviço de Inspeção Municipal, não podendo ser comercializado(s), transferido(s) ou devolvido(s), até posterior deliberação. Do que, para constar, lavrei o presente Auto de Apreensão, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da Lei.

Valença, _____ de _____ de _____.

Autuante

Autuado

Testemunhas:

RG: _____
CPF: _____

RG: _____
CPF: _____





PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

ANEXO 17
AUTO DE INFRAÇÃO

No(s) dia(s) _____ do mês de _____ do ano de _____, do Serviço de inspeção do _____, presentes as testemunhas abaixo assinadas, constatei a seguinte infração, pelo(a) _____ do(s) Artigos _____ do(a) _____ (lei ou decreto), nº _____ / _____, como abaixo se descreve: _____.

Do que, para constar, lavrei o presente Auto de Infração, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da lei.

Em _____ de _____ de _____

Autuante

Autuado

Testemunhas:

RG: _____
CPF: _____

RG: _____
CPF: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

ANEXO 18
AUTO DE MULTA

No(s) dia(s) _____ do mês de _____ do ano de _____, no município de _____, eu, _____, do Serviço de inspeção do _____, confirmado a infração do(s) Artigo(s) _____ do(a) _____ (lei ou decreto)nº _____/_____, em que ocorreu o estabelecimento _____ estabelecida no endereço _____, como se vê do Auto de Infração, lavrado em _____ do mês _____ do ano de _____, em anexo, que comprova a mencionada infração.

Assim, baseado no Decreto nº _____/_____, faço lavrar contra a mencionada infratora, o presente Auto de Multa, em quatro vias, das quais se entrega uma para seu conhecimento, ficando a mesma citada a recolher em guia de pagamento em anexo dentro de 72 horas, a partir do respectivo ciente da interessada, a quantia de R\$ _____, referente à multa estabelecida no dispositivo regulamentar citado, para que não seja cobrado judicialmente.

Assinatura

Ciente em ____/____/_____, às _____ horas

Assinatura Autuado



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

ANEXO 19
TERMO DE ADVERTÊNCIA

O Chefe do Serviço de Inspeção de _____, usando das prerrogativas que lhe confere o artigo _____, do Decreto nº _____, ADVERTE a empresa _____, estabelecida à _____, no município de _____, em virtude da infração ao(s) artigo(s) _____ do (a) Decreto(lei) nº _____/_____, ocorrida em ____/____/_____, quando _____, conforme Auto de Infração anexo.

Fica o(a) infrator(a) ciente de que a reincidência implicará nas penalidades previstas em lei.

(local) _____ em ____ / ____ / ____

Assinatura e Carimbo do Diretor de Inspeção

Ciente em: ____ / ____ / ____

Assinatura do responsável pela empresa



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

ANEXO 20
TERMO DE DOAÇÃO

No(s) dia(s) _____ do mês de _____ do ano de _____, a empresa _____, estabelecida à _____, no município de _____/_____, foi procedida pelo Serviço de Inspeção de _____, em conformidade com o artigo _____, do Decreto nº _____/_____, teve produtos apreendidos que devem ser doados à entidade _____, do município de _____/_____, do produto _____

Assinatura e Carimbo do Médico Veterinário responsável

Ciente em: ____/____/____

Assinatura do responsável pela empresa



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

ANEXO 21
TERMO DE FIEL DEPOSITÁRIO

A empresa _____, estabelecida à _____, no município de _____/_____, ficará como FIEL DEPOSITÁRIA do(s) produto(s) _____, num total de _____, por ter sido o mesmo apreendido pelo Serviço de Inspeção de _____, com embasamento legal em _____. O produto apreendido ficará à disposição do Serviço de Inspeção do _____, que lhe dará a destino conveniente.

Assinatura e carimbo do Médico Veterinário responsável

Ciente em: ____/____/____

Assinatura do Responsável pela empresa



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

Principais Atividades Realizadas/ Assuntos
Abordados: _____

Resultados/Comentarios: _____

Principais Pessoas
Contatadas: _____

Total de pessoas envolvidas

Assinatura do Estabelecimento

Assinatura e Carimbo do Veterinário do S.I.M





PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

ANEXO 24
CADASTRO DE ESTABELECIMENTO – S.I.M.VALENÇA

Nome: _____
CNPJ/CPF: _____
Classificação: _____
Endereço: _____
Bairro/Distrito/Comunidade: _____
Município: _____
Telefone: _____ Celular: _____
E-mail: _____
Nº registro no S.I.M.: _____
Data do registro do estabelecimento no S.I.M.: _____
Produtos registrados: _____
Dados de produto: _____





FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

ANEXO 25
TERMO DE AJUSTAMENTO DE CONDUTA

TERMO DE AJUSTAMENTO DE CONDUTA			
PROCESSO RELACIONADO			
1 - IDENTIFICAÇÃO DO SERVIDOR COMPROMISSÁRIO			
NOME:			
TELEFONE:		E-MAIL:	
2 - AUTORIDADE CELEBRANTE			
NOME:			
CARGO:			
3 - AUTORIDADE HOMOLOGADORA			
NOME:			
CARGO:			
4 - PROPOSTA DE TAC			
OFÍCI O		A PEDIDO	
5 - FUNDAMENTOS DE FATO E DIREITO			



FEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

6 - DISPOSITIVO LEGAL VIOLADO	
	Outras observações:
7 - DECLARAÇÃO DE ASSUNÇÃO DE RESPONSABILIDADE	
O compromissário assume a responsabilidade pela irregularidade a que deu causa, e compromete-se a ajustar sua conduta e a observar os deveres e proibições previstos na legislação vigente, nos termos do presente Termo de Ajustamento de Conduta.	
8 - COMPROMISSO	



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

O compromissário declara reconhecer a inadequação da sua conduta e compromete-se a observar e a cumprir o elenco de deveres e proibições a que está sujeito nos moldes desta lei.
O compromissário assume o dever de doravante, em situação similar, agir dentro das cautelas e formalidades exigidas pela disciplina e pela ética e, em caso de dúvida, buscar a devida orientação.

O compromissário compromete-se, ainda, a **(descrever as obrigações impostas serem cumpridas ao longo do prazo estabelecido e as formas como deve fazê-lo)**, mediante apresentação de documentação comprobatória **(se for o caso)**.

9 - EXISTÊNCIA DE PREJUÍZO AO ERÁRIO (até 8 mil reais, quando não caracterizar extravio ou dano a bem público em que seja cabível apuração por Termo Circunstanciado Administrativo - TCA)

SIM		NÃO	
VALOR DO RESSARCIMENTO:			

10 - PRAZO DE CUMPRIMENTO

11 - FORMA DE FISCALIZAÇÃO DAS OBRIGAÇÕES

Nome do servidor:
Cargo:
Matrícula:
Lotação:

12 - DECLARAÇÃO SOBRE ATENDIMENTO ÀS VEDAÇÕES

O compromissário declara, ainda:
Não ter, nos últimos dois anos, gozado do benefício estabelecido nesse TAC;
Não possuir registro válido de outra penalidade em seu cadastro;
Estar ciente que, declarado o cumprimento do TAC, não será instaurado procedimento administrativo pelos mesmos fatos objeto do ajuste, e que o seu descumprimento poderá ser objeto de consideração no exame de novas ocorrências no bojo de processo administrativo que eventualmente venha a ser instaurado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA- BRASIL

LOCAL E DATA

Valença/BA, ____ de _____ de 20 ____.

ASSINATURA DO COMPROMISSÁRIO

ASSINATURA DA AUTORIDADE CELEBRANTE