



Diário Oficial do **MUNICÍPIO**

Prefeitura Municipal de Maragogipe

1

Sexta-feira • 29 de Outubro de 2021 • Ano • Nº 3631

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.

Prefeitura Municipal de Maragogipe publica:

- **Decreto Nº 120/2021, de 29 de Outubro de 2021** - Revoga o Decreto no 122/2019 e Regulamenta a Lei nº 017/2014, que dispõem sobre o Serviço de Inspeção Municipal de Maragogipe, e dá outras providências.



Lei exige que todo gestor publique seus atos no seu veículo oficial para que a gestão seja mais transparente. A Imprensa Oficial cumpre esse papel.

Imprensa Oficial
a publicidade legal
levada a sério

Decretos



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIPE
GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 120/2021, DE 29 DE OUTUBRO DE 2021.

Revoga o Decreto nº 122/2019 e Regulamenta a Lei nº 017/2014, que dispõem sobre o Serviço de Inspeção Municipal de Maragogipe, e dá outras providências.

O **PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MARAGOJIPE**, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições dispostas na Lei Orgânica Municipal,

CONSIDERANDO as disposições contidas na Lei Municipal nº 017/2014, que cria o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, destinado à inspeção e à fiscalização sanitária na industrialização e no beneficiamento de alimentos destinados ao consumo humano de origem animal e/ou vegetal;

DECRETA:

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O presente Regulamento está em consonância com a Lei Federal nº 1.283/1950, Decreto Federal nº 9.013/2017, alterado pelo Decreto Federal nº 10.468/2020, Lei Federal nº 7.889/1989, Leis nº 9.712/98 e Decreto 5.741/2006, que regulamenta a Lei nº 8.171/1991, que constitui o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, de modo a regulamentar o estabelecido na Lei Municipal nº 017/2014.

Art. 2º. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e/ou vegetal será exercida no âmbito do Município de Maragogipe, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos abatedouros frigoríficos municipais, produtores artesanais, indústrias de pequeno porte que se dediquem ao abate, produção, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal e/ou vegetal.

Art. 3º. Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I - Promover a saúde humana e do meio ambiente, bem como prezar pelo bem estar animal e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da indústria e agroindústria rural de pequeno porte, bem como a produção artesanal de produtos característicos;

II - Prezar pela qualidade sanitária das matérias primas, bem como dos produtos finais;

III - Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação do governo, da sociedade civil, de produtores, de

Rua Durval de Morais, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22

CERTIFICAÇÃO DIGITAL: Q1S5HNHN9NUAE4QXORCMGW

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnicas e científicas nos sistemas de inspeção.

Art. 4º. A implantação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM obedecerá as normas descritas neste regulamento, em consonância com as prioridades de saúde pública, desenvolvimento sócio-econômico e abastecimento da população.

Art. 5º. Ficará a cargo da Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca fazer cumprir as normas deste regulamento, bem como outras que venham a ser implantadas, por meio de dispositivos legais, que se refiram à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e/ou vegetal dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste Decreto.

Parágrafo único. A referida regulamentação abrangerá os seguintes requisitos:

- I - Classificação do estabelecimento;
- II - Condições e exigências para registro;
- III - Higiene dos estabelecimentos;
- IV - Inspeção *ante e post mortem* dos animais destinados ao abate;
- V - Inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal e/ou vegetal, durante as diferentes fases de industrialização;
- VI - Padronização dos produtos industrializados de origem animal e/ou vegetal;
- VII - Regulamentação dos produtos artesanais de origem animal e/ou vegetal;
- VIII - Registro de rótulos;
- IX - Análises laboratoriais;
- X - Trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas;
- XI - Carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais informações a serem impressas nas embalagens de produtos de origem animal e/ou vegetal;
- XII - Quaisquer outros aspectos que sejam necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e/ou vegetal.

Art. 6º. Os produtos de origem animal e/ou vegetal in natura ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstas na legislação específica em vigor, bem como, na Lei nº 8.078/90 - Código de Defesa do Consumidor.

Art. 7º. A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

§ 1º. A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate nos abatedouros frigoríficos municipais das diferentes espécies animais.

§ 2º. Nos demais estabelecimentos que constam nesse Regulamento a inspeção será executada de forma periódica.

§ 3º. Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos pelo Departamento de Inspeção Municipal, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos.

Art. 8º. O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, desde que atendidas as normas de higiene e saúde, incluindo a produção artesanal e a agroindústria rural de pequeno porte.

Art. 9º. Em consonância com a Instrução Normativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nº 05, de 14 de fevereiro de 2017, considera-se estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal e/ou vegetal aquele que, cumulativamente:

I - Pertence, de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares, equivalentes ou produtores rurais;

II - É destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal e/ou vegetal;

III - Possui área útil construída não superior a 250 m² (duzentos e cinquenta metros quadrados).

§ 1º. Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída o vestiário, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

§ 2º. O estabelecimento deve fornecer ao órgão de fiscalização, documentação comprobatória do requisito estabelecido no inciso I do *caput* deste artigo, emitida pelo órgão competente.

Art. 10. Para fins deste regulamento, entende-se por produto, derivado ou subproduto a ser inspecionado, todo produto proveniente de matéria-prima de origem animal e/ou vegetal produzidos para a alimentação humana.

CAPÍTULO II
DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO
MUNICIPAL

Art. 11. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM deverá:

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

I - Dispor de pessoal técnico de nível superior e médio, em número adequado à realização da inspeção sanitária "ante e post-mortem" e tecnológica, obedecendo à legislação vigente;

II - Promover capacitação da equipe de nível superior - Fiscal Municipal Agropecuário e nível médio - Agente de Inspeção, através de visitas e estágio dos profissionais em outros serviços de inspeção já em funcionamento, para troca de experiências;

III - Dispor de meios para registro e compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, aplicação de penalidades e outros dados que porventura se tornem necessários.

Art. 12. Para o cumprimento da exigência do artigo 6º, os abatedouros frigoríficos municipais, produtores artesanais e as indústrias fornecerão relatórios mensais de produção, ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, na forma determinada por este.

CAPÍTULO III
DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO OU
RELACIONAMENTO

Art. 13. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária em nível municipal, de acordo com a Lei Federal nº 7.889/1989 e da Lei Municipal nº 017/2014, ficam obrigados a obter registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

§ 1º. Nenhum estabelecimento do Município de Maragogipe poderá realizar comércio com produtos de origem animal sem estar registrado ou relacionado no Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º. O Título de Registro é o documento emitido pelo chefe do SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

§ 3º. O Título de Relacionamento é o documento emitido pelo chefe do SIM ao estabelecimento depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

Art. 14. Para a solicitação, aprovação do projeto e obtenção do registro na forma descrita no artigo anterior, deverá ser encaminhado o requerimento ao Diretor do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, acompanhado dos seguintes documentos:

I - Termo de compromisso, no qual o estabelecimento concorde em acatar as exigências deste regulamento, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;

II - Requerimento simples dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal;

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

III - Laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções fornecidas pelo Departamento de Inspeção Municipal;

IV - Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006;

V - Documento da autoridade municipal e órgãos de saúde pública competentes que não se opõem à instalação do estabelecimento;

VI - Apresentação da Inscrição Estadual, Contrato Social registrado na Junta Comercial, cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ, CPF do produtor para empreendimentos individuais ou Inscrição do Produtor Rural;

VII - 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;

VIII - Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

IX - Boletim oficial do exame de água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

§ 1º. Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental individualizada, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única;

§ 2º. O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com o laudo de inspeção elaborado por servidor do SIM.

§ 3º. Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamentos de efluentes e situação em relação ao terreno.

Art. 15. As plantas ou croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinadas pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro responsável pela elaboração e conter:

I - Planta baixa ou croqui de cada pavimento na escala de 1:100 (um para cem);

II - Planta baixa ou croqui com layout dos equipamentos na escala de 1:100(um para cem).

§ 1º. As convenções de cores das plantas ou croquis devem seguir as normas Técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

§ 2º. Nos casos em que as dimensões do estabelecimento não permitam visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas imediatamente subsequentes.

§ 3º. Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte, as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnico do Serviço de Extensão Rural do Estado ou Município.

Art. 16. O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 17. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste regulamento ou atos complementares expedidos pelo Departamento de Inspeção Municipal.

Art. 18. Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, o Departamento de Inspeção Municipal autorizará a expedição do Título de Registro ou Relacionamento, devendo constar o número de registro ou relacionamento, nome empresarial, a classificação do estabelecimento e a localização (Estado, Município, Cidade, Vila e Povoado) e outros detalhes necessários.

§ 1º. Os números de Registro mencionados acima obedecerão à série própria e independente, uma para Registro e outra para Relacionamento.

§ 2º. O número de Registro constará, obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Art. 19. Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal e/ou vegetal, nos termos do art. 15, ficam sujeitos ao Relacionamento:

I - Os postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenem, manipulem, conservem, distribuam ou acondicionem produtos de origem animal e ou/vegetal;

II - As casas atacadistas e os depósitos que armazenem/ou comercializem produtos de origem animal e/ou vegetal.

Art. 20. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

Art. 21. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma de execução, será requerido ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM a vistoria prévia e a autorização do início das atividades.

Parágrafo único. Deferida a autorização para início das atividades, compete ao SIM promover de imediato a inspeção no estabelecimento ou iniciar a inspeção periódica, de acordo com as necessidades do serviço.

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

Art. 22. A renovação do registro junto ao SIM deverá ser solicitada anualmente.

Parágrafo único. As taxas para adesão dos estabelecimentos ao Selo de Inspeção Municipal serão criadas em legislação específica em consonância com os Princípios e Leis Tributárias;

Art. 23. No caso dos projetos aprovados com ressalvas, o início de produção só deverá ocorrer após a aprovação das mesmas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Parágrafo único. Este artigo se aplica no que couber, aos estabelecimentos em atividade a fim de que se adequem as exigências da Lei Municipal nº 017/2014.

TÍTULO II
DAS OBRIGATORIEDADES DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I
OBRIGAÇÕES DA EMPRESA

Art. 24. Constituem obrigações dos responsáveis pelos estabelecimentos:

I - Observar e fazer cumprir todas as exigências contidas neste Regulamento;

II - Fornecer o material adequado julgado indispensável aos trabalhos da inspeção, inclusive acondicionamento e amostras autênticas para exame laboratorial;

III - Manter locais apropriados, a juízo da inspeção, para recebimento e guarda de matérias primas utilizadas nos processos de produção, ou retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados, tanto para matérias primas quanto para produtos suspeitos;

IV - Fornecer, a juízo da inspeção, uma relação atualizada de fornecedores de matéria prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural, ou estabelecimentos relacionados;

V - Fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório, e todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) necessários para atender as exigências deste regulamento.

Parágrafo único. Os abatedouros frigoríficos de responsabilidade municipal deverão:

I - Avisar, com antecedência, ao Serviço de Inspeção Municipal, a chegada de animais para abate, bem como fornecer todos os dados pertinentes;

II - Dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão.

CAPÍTULO II

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 25. Os produtos de origem animal e/ ou vegetal pronto para o consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, físico-químicos, microbiológicos, toxicológicos e bromatológicos oficiais e devem ser realizados em laboratórios credenciados pelo município.

Art. 26. Estão sujeitos às análises os produtos de origem animal e/ou vegetal e seus derivados, seus ingredientes, o gelo e a água de abastecimento.

Art. 27. Para os casos onde existam dúvidas da inocuidade de produtos devido ao comprometimento das condições industriais ou higiênico sanitárias das instalações e do processo tecnológico de qualquer produto, a partida ficará sequestrada, sob a guarda e conservação do responsável pelo estabelecimento como fiel depositário, até o laudo final dos exames laboratoriais.

Art. 28. Nos casos de análises fiscais de produto com padrões microbiológicos não previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou em legislação específica, permite-se seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

Art. 29. A coleta de amostra para fins de análise fiscal será feita mediante lavratura do "Termo de Coleta de Amostra", em triplicata, asseguradas sua inviolabilidade e conservação, de modo a garantir suas características originais.

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

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

§ 3º. Os valores referentes as amostras coletadas pelo Órgão de Inspeção Municipal para as análises fiscais serão descritos em normas técnicas publicadas posteriormente.

§ 4º. Em casos excepcionais, se a quantidade ou a natureza do produto não permitir a coleta das amostras em triplicata, uma única amostra será encaminhada para o laboratório credenciado, neste caso torna-se inviável a contraprova devido à ausência de amostras suficientes para posterior análise.

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

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

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

da análise de fiscalização.

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

Art. 30. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir a sua integridade física.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.

Art. 31. Nos casos de resultados de análises fiscais em desacordo com a legislação, o Departamento de Inspeção Municipal deverá notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotar as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 32. Em caráter preventivo, visando atender a programas e demandas específicas, pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, atacadistas e afins a coleta de amostras de produtos de origem animal e/ ou vegetal registrados no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 33. Confirmada a condenação do produto ou da partida, o SIM determinará a sua inutilização em subproduto não comestível.

CAPÍTULO III
DOS REQUISITOS GERAIS DE ESTRUTURA FÍSICA E DEPENDÊNCIAS

Art. 34. Em consonância com a Instrução Normativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nº 05, de 14 de fevereiro de 2017, o estabelecimento de produtos de origem animal e/ou vegetal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis:

I - A área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ter tamanho suficiente para a construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida;

II - Localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

III - Localização em terreno com área suficiente para fluxo de veículos de transporte;

IV - A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos, não excedendo o limite estipulado no inciso III;

V - Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente;

VI - Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção;

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

VII - A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampas acionadas sem contato manual e substância sanitizante;

VIII - As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria, produção, acondicionamento, armazenagem e expedição;

IX - O pé direito deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação;

X - Os pisos, paredes, forros, portas, janelas, equipamentos, utensílios devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção;

XI - As paredes da área de processamento devem ser revestidas com material impermeável de cores claras na altura adequada para realização das operações;

XII - É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas de depósito de produtos químicos, bem como a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais;

XIII - Nos estabelecimentos que não tem forro, o teto deve atender aos requisitos do inciso X deste artigo;

XIV - As operações devem ser organizadas de tal forma a evitar contaminação;

XV - Os equipamentos devem ser alocados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização;

XVI - Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações;

XVII - É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento;

XVIII - Os produtos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de frio;

XIX - Produtos comestíveis diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos;

XX - A armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e mais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

limpeza;

XXI - A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolada das demais dependências;

XXII - A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria;

XXIII - As lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria prima de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos;

XXIV - É proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades;

XXV - A água deve ser potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento;

XXVI - Em caso de cloração para obtenção de água potável, o controle de teor de cloro deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade;

XXVII - A cloração da água deve ser realizada por meio do dosador de cloro;

XXVIII - O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em regulamento específico;

XXIX - Quando os sanitários e vestiários não forem contínuos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza;

XXX - Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papéis com tampa acionada se contato manual;

XXXI - É proibida a instalação de vaso sanitário do tipo turvo;

XXXII - É proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento;

XXXIII - As redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento;

XXXIV - É proibida a instalação de rede de esgoto sanitário junto das paredes, pisos e tetos da área industrial;

XXXV - As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor;

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

XXXVI - Todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias;

XXXVII - Os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais;

XXXVIII - Dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenagem ou expedição de matérias primas e produtos comestíveis e não comestíveis;

XXXIX - Dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagem, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

XL - Dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;

XLI - Ordenamento das dependências para evitar estrangulamento no fluxo operacional e prevenir contaminação cruzada;

XLII - Ralos de fácil higienização e sifonados;

XLIII - Janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

XLIV - Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos, e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XLV - Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XLVI - Rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para o tratamento de água;

XLVII - Dispor de mesas com tampos em aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção;

XLVIII - Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção;

XLIX - Dispor, nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, de pias em boas condições de funcionamento. Os acessos também devem ser providos de lavadouros de botas;

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

L - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo de sifonamento de modo a evitar o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais.

CAPÍTULO IV
DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 35. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal e/ou vegetal sejam realizadas de forma higiênica, com objetivo de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 36. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais

Art. 37. Os funcionários envolvidos de forma direta e indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 38. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º. Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias primas, produtos e insumos.

§ 2º. Quando utilizado o controle químico deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 39. Os abatedouros frigoríficos, indústrias e estabelecimentos de produção artesanal sob inspeção do SIM devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais. Para tanto, deverá dispor de telas em todas as janelas e também em outros acessos para o interior do estabelecimento.

Art. 40. O pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, fica obrigado a usar uniformes de cor branca, mantidos convenientemente limpos.

Parágrafo único. É obrigatório o uso de botas e protetores de cabeça, tais como touca e capacete.

Art. 41. Os funcionários que manipulem produtos condenados e/ou não comestíveis usarão uniformes diferenciados e deverá proceder a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

Art. 42. É proibido que os funcionários façam suas refeições nos ambientes de produção, devendo existir nos estabelecimentos local específico para alimentação.

Art. 43. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 44. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 45. É proibido quaisquer outras atitudes pessoais não higiênicas em quaisquer dependências dos estabelecimentos.

Art. 46. A substituição, raspagem, pintura, reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos, serão realizados sempre que o SIM julgar necessário.

Art. 47. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 48. As matérias primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluindo o transporte.

Art. 49. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluindo transporte.

Art. 50. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§ 1º. Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizam com a fabricação de alimentos.

§ 2º. No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possam comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

Art. 51. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 52. As caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas a rede de esgoto devem ser inspecionadas e mantidas convenientemente limpas.

Art. 53. Devem ser conservados, ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

Art. 54. É vedado o emprego de vasilhames que por sua forma e composição, possa causar prejuízo à manipulação, estocagem e transporte de matérias-primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 55. Os continentes quando destinados ao condicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser inspecionados, previamente, sendo rejeitados os que forem julgados sem condições de uso.

Parágrafo único. De modo algum será permitido o acondicionamento de matérias-primas, ou produtos destinados à alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 56. Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança, seus anexos e na expedição.

Art. 57. Não é permitida a utilização de qualquer dependência da indústria ou abatedouro frigorífico como residência.

Art. 58. Os instrumentos de trabalho deverão ser higienizados diariamente ou sempre que necessário.

Art. 59. É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades do estabelecimento, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como pelo encarregado do SIM.

Art. 60. O Departamento de Inspeção Municipal poderá exigir alterações nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 61. O estabelecimento de produtos de origem animal e/ ou vegetal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos

TÍTULO III
DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 62. Os estabelecimentos de produtos de origem animal e/ou vegetal que realizem comércio regional, sob inspeção municipal, são classificados em:

I - De carnes e derivados;

II - De pescado e derivados;

III - De ovos e derivados;

IV - De leite e derivados;

V - De produtos de abelhas e derivados;

Rua Durval de Morais, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

VI - De armazenagem;

VII - De produtos de origem vegetal e seus derivados;

VIII - De produtos não comestíveis.

CAPÍTULO I
DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 63. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - Abatedouros frigoríficos;

II - Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

III - Unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

§ 1º. Entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 2º. Entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos.

Art. 64 - A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Parágrafo único. O processamento de peles para obtenção de matérias primas na fabricação dos produtos não comestíveis será realizado na Unidade de Beneficiamento de Produtos não Comestíveis.

Art. 65 - Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, devem dispor de:

I - Instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - Instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - Instalações específicas para necrópsia com forno crematório anexo, autoclave

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

ou outro equipamento equivalente, destinado a destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

IV - Instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais;

V - Instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

§ 1º. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

§ 2º. Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinja ao final as mesmas garantias sobre a sanidade e inocuidade do produto, com embasamento técnico-científico e aprovação do Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO II
DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 66. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I - Barco fábrica;

II - Abatedouro frigorífico de pescado;

III - Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

IV - Estação depuradora de moluscos bivalves.

§ 1º. Entende-se por barco fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

§ 2º. Entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 3º. Entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

de produtos não comestíveis.

§ 4º. Entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

Art. 67. O estabelecimento de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - Cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II - Câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

III - Local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves;

IV - Instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água do mar limpa, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. Os barcos fábrica devem atender as mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no qual for aplicável.

Art. 68 - Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 69 - É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 70 - Os controles oficiais do pescado e dos seus produtos, no que for aplicável abrangem o que se segue:

I - Análises sensoriais;

II - Indicadores de frescor;

III - Controle de histamina, nas espécies formadoras;

IV - Controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana;

V - Controle de parasitas.

Rua Durval de Morais, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

Art. 71. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I - Peixes:

- a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
- c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, própria e suave;
- d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;
- g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente a parede da cavidade celomática;
- h) ânus fechado;
- i) odor próprio, característico da espécie;

II - Crustáceos:

- a) aspecto geral brilhante, úmido;
- b) corpo em curvatura natural, rígida, artigos firmes e resistentes;
- c) carapaça bem aderente ao corpo;
- d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- e) olhos vivos, proeminentes;
- f) odor próprio e suave;
- g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos.

III - Moluscos:

- a) Bivalves:

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

1 - estarem vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;

2 - odor próprio e suave;

3 - carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie.

b) Cefalópodes:

1 - pele lisa e úmida;

2 - olhos vivos, proeminentes nas órbitas;

3 - carne firme e elástica;

4 - ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e

5 - odor próprio.

III - Gastrópodes:

a) Carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;

b) Odor próprio e suave;

c) Estarem vivos e vigorosos.

IV - Anfíbios:

a) Carne de rã:

1 - odor suave e característico da espécie;

2 - cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;

3 - ausência de lesões e elementos estranhos;

4 - textura firme, elástica e tenra.

V - Répteis:

a) Carne de jacaré:

1 - odor característico da espécie;

2 - cor branca rosada;

3 - ausência de lesões e elementos estranhos;

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

4 - textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente.

b) carne de quelônios:

1 - odor próprio e suave;

2 - cor característica da espécie, livre de manchas escuras;

3 - textura firme, elástica e tenra.

§ 1º. As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.

§ 2º. As características sensoriais a que se refere o caput deste artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.

§ 3º. Os pescados de que tratam os incisos de I a III de devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, utilizando-se uma tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico científico, conforme definido em norma complementar pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

§ 4º. Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares, sem prejuízos da avaliação das características sensoriais.

Art. 72 - Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

I - pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;

II - pH da carne a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;

III - pH da carne inferior a 6,85(seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos;

IV - bases voláteis totais inferiores a 30mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.

§ 1º. Poderão ser estabelecidos valores de pH e bases voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.

§ 2º. As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art. 73. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis à doenças ou infecções, bem como presença de parasitas.

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

Parágrafo único. O monitoramento deste procedimento deve ser executado por pessoa qualificada do estabelecimento, atendendo ao dispositivo em normas complementares, exceto para as espécies de pescado de abate, que serão submetidas a inspeção permanente.

Art. 74 - Para preservação da inocuidade e da qualidade do produto, o Serviço de Inspeção Municipal estabelecerá, em norma complementar, as espécies de pescado que poderão ser submetidas à sangria, ao descabeçamento ou à evisceração a bordo, previamente ao encaminhamento para o estabelecimento, bem como os requisitos para sua recepção.

Art. 75 - É permitido o aproveitamento condicional, conforme normas de destinação estabelecidas em norma complementar, do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou com presença de parasitas localizados.

Art. 76 - Nos casos do aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido, a critério do SIM, a um dos seguintes tratamentos:

I - congelamento;

II - salga;

III - calor.

Art. 77 - Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por 24 horas (vinte e quatro horas) ou -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

Parágrafo único. Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinja ao final as mesmas garantias sobre a sanidade e inocuidade do produto, com embasamento técnico-científico e aprovação do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 78 - O pescado, parte deles e os órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção, considerando risco de sua utilização.

CAPÍTULO III
DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 79 - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - Granja avícola;

II - Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º. Entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 2º. É permitida a granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 3º. Entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

§ 4º. É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 5º. Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

Art. 80 - Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para ovoscopia e para classificação dos ovos.

Art. 81 - O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de ovos de galinha e ovos de codorna e derivados deve receber, no máximo, 3.600 (três mil e seiscentos) ovos de galinha ou 18.000 (dezoito mil) ovos de codorna por dia, podendo ser processados os dois tipos de ovos, desde que respeitadas as quantidades máximas previstas para cada tipo.

Art. 82 - O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar a seleção e internalização da matéria prima para processamento, instalada em sala ou área coberta e isolada das áreas de processamento por paredes inteiras.

§ 1º. A seleção quando realizada de forma mecanizada, pode ocorrer na área de processamento.

§ 2º. A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamentos suficientes para proteção das operações nela realizadas.

§ 3º. Deve ser previsto recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

Art. 83 - A higienização das caixas de transporte de matéria prima, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva, próxima a área de recepção, dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.

Parágrafo único. A higienização das caixas de transporte de matéria prima pode ser realizada na área de recepção, desde que em momento distinto do recebimento dos ovos.

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

Art. 84 - A higienização de embalagem secundária, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva, dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.

Art. 85- A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

§ 1º. Para fabricação de produtos líquidos de ovos, o estabelecimento deve possuir dependência exclusiva para quebra de ovos, com temperatura ambiente não superior a 16°C (dezesesseis graus centígrados).

§ 2º. A higienização de utensílios e das embalagens primárias para o acondicionamento dos ovos de galinha e ovos de codorna imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura pode ser realizada na área de processamento, desde que esta seja dotada de ponto de água corrente e local para secagem, exclusivos para esta finalidade, e deve ocorrer em momento distinto da produção.

§ 3º. A higienização das embalagens primárias deve ser realizada no dia de sua utilização.

Art. 86 - O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

§ 1º. O sistema estabelecido no caput deste artigo pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

§ 2º. Quando houver uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênico-sanitárias e de operação do estabelecimento.

Art. 87 - O estabelecimento deve utilizar matéria prima proveniente de estabelecimento de postura comercial sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica.

Art. 88 - A lavagem e secagem dos ovos de galinha, quando realizadas, devem ser executadas em máquina lavadora e secadoras específicas para este fim.

§ 1º. Os ovos destinados à industrialização devem ser selecionados e submetidos à lavagem e secagem.

§ 2º. É proibida a lavagem por imersão dos ovos.

§ 3º. Os ovos de galinha e de codorna destinados a fabricação de produtos imersos em salmoura ou outros tipos de líquidos de cobertura podem ser lavados por imersão, desde que submetidos imediatamente ao cozimento.

§ 4º. É proibida a utilização de substâncias descontaminantes na água utilizada para lavagem de ovos, com exceção do cloro que poderá ser utilizado em níveis superiores a 50ppm (cinquenta partes por milhão).

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

Art. 89 - Para produção de ovos de galinha, são necessários os seguintes equipamentos:

I - Câmara escura dotada de foco de luz incidente sob os ovos, para operação de ovoscopia;

II - Classificador por peso;

III - Recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

Parágrafo único. Para produção de ovos de codorna são dispensadas as etapas de ovoscopia e classificação por peso.

Art. 90 - As operações de ovoscopia, classificação por peso, lavagem e secagem podem ser realizadas por processos equivalentes aos dispostos nos artigos 74 e 75, acima citados.

Art. 91 - As embalagens primárias e secundárias para ovos de galinha e ovos de codorna e derivados devem ser de primeiro uso.

Parágrafo único. A embalagem secundária pode ser reutilizada, desde que fabricada com material impermeável, resistente e que permita limpeza e desinfecção.

Art. 92 - Para produção de produtos líquidos de ovos é necessário:

I - Equipamento ou utensílio para quebra;

II - Peneira ou filtro;

III - Recipiente coletor provido de embalagem primária;

IV - Recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação;

V - Tanque de recepção;

VI - Filtro de linha sob pressão;

VII - Pasteurizador a placas ou pasteurizador tubular;

VIII - Resfriador a placas ou resfriador tubular;

IX - Tanque pulmão;

X - Envasadora;

XI - Câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa.

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

§ 1º. Os equipamentos utilizados para a quebra mecanizada devem ser operados a uma velocidade que permita a segregação de ovos considerados impróprios.

§ 2º. O pasteurizador deve dispor de controle automático de temperatura, termorregistadores e termômetros.

§ 3º. Os estabelecimentos que transportam produtos para outro estabelecimento sob inspeção oficial para serem pasteurizados ficam dispensados de possuir pasteurizador, resfriador, tanque pulmão e envasadora.

§ 4º. Os produtos, quando não pasteurizados imediatamente após quebra, devem:

I - Ser resfriados e mantidos a temperatura de 2°C à 4°C (dois graus centígrados à quatro graus centígrados) e submetidos à pasteurização no período máximo de 72 (setenta duas) horas após a quebra;

II - Ser congelados e atingir a temperatura de -12°C (menos doze graus centígrados) em até 60 (sessenta) horas após a quebra e submetidos à pasteurização.

§ 5º. Os produtos líquidos de ovos devem ser envasados em embalagem adequada para as condições previstas de armazenamento, que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

§ 6º. Os produtos líquidos de ovos devem ser refrigerados ou congelados imediatamente após a pasteurização e assim mantidos durante todo o período de estocagem.

Art. 93 - Para produção de ovos de galinha e ovos de codorna imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura são necessários os seguintes equipamentos:

I - Recipiente para lavagem;

II - Recipiente para cozimento;

III - Fonte de calor;

IV - Cesto perfurado;

V - Recipiente para resfriamento;

VI - Máquina trincadora;

VII - Máquina descascadora;

VIII - Recipiente para salmoura ou outros líquidos;

IX - Balança;

X - Medidor de PH.

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

§ 1º. Para o processamento de produtos submetidos a tratamento térmico os estabelecimentos devem possuir ainda:

I - Recipiente para tratamento térmico do produto envasado;

II - Termômetro.

§ 2º - Para o processamento de produtos não submetidos a tratamento térmico o estabelecimento deve possuir câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa.

§ 3º - Os produtos não submetidos a tratamento térmico devem ser mantidos sob refrigeração.

§ 4º. Os produtos devem ser envasados em embalagem hermeticamente fechada e apresentar pH máximo de 4,5 (quatro vírgula cinco) até o final do prazo de validade.

CAPÍTULO IV
DOS ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 94 - Os estabelecimentos de leites e derivados são classificados em:

I - Granja leiteira;

II - Posto de refrigeração;

III - Usina de beneficiamento;

IV - Fábrica de laticínios;

V - Queijaria.

§ 1º. Entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, relação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2º. Entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinados à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§ 3º. Entende-se por usina de beneficiamento o estabelecimento destinado à recepção, ao pré beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4º. Entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 5º. Entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

Art. 95 - Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de:

I - Instalações e equipamentos para a ordenha, separada fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira;

II - Instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento será co-responsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontroles.

Art. 96 - O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de leite e derivados deve receber no máximo 2.000 litros de leite por dia para processamento.

Art. 97 - O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria prima para processamento separada por paredes inteiras das demais dependências.

§ 1º. A área de recepção de leite deve possuir equipamentos e utensílios destinados à filtração do leite.

§ 2º. O estabelecimento que recebe leite em latões deve possuir área destinada a lavagem e higienização dos mesmos, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite.

Art. 98 - A higienização interna dos tanques dos caminhões deve ser realizada em local coberto, dispondo de água sob pressão e dos produtos de limpeza necessários, podendo ser realizada na área de recepção.

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

Art. 99 - O posto de lavagem externa e lubrificação de veículos, quando existentes, devem ser afastados do prédio industrial.

Art. 100 - O laboratório deve estar convenientemente equipado para realização das análises microbiológicas e físico químicas necessárias para o controle de matéria prima e controle de fabricação.

§ 1º. Não é obrigatória a instalação de laboratório nas fábricas de laticínios ou queijarias que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade rural onde estão localizadas, desde que as análises de matéria prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

§ 2º. A dispensa de laboratório previsto no parágrafo anterior não desobriga a realização no estabelecimento das análises de fosfatase alcalina e peroxidase para controle do processo de pasteurização do leite para industrialização.

§ 3º. Os estabelecimentos que não produzem leite para consumo direto ficam dispensadas de instalar laboratório para realização das análises microbiológicas, desde que as análises de matéria prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

Art. 101. A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

§ 1º. As etapas de salga por salmoura, secagem e maturação de queijos devem ser realizadas em câmaras frias.

§ 2º. As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providas de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

§ 3º. A etapa de salga por salmoura deve ser realizada em câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial próprio, permitindo-se apenas a realização da secagem nos mesmos ambientes.

§ 4º. Quando a tecnologia de fabricação estabelecer maturação e estocagem em temperatura ambiente, não é obrigatória a instalação de equipamento de refrigeração.

§ 5º. O fatiamento e a ralagem de queijos devem ocorrer em dependência exclusiva sob temperatura controlada, de acordo com a tecnologia do produto.

Art. 102. Quando se tratar de fabricação de produto defumado, o defumador deve ser contíguo a área de processamento.

§ 1º. O defumador deve ser abastecido por alimentação externa de forma a não trazer prejuízos à identidade e inocuidade dos produtos nas demais áreas de

Rua Durval de Morais, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

processamento.

§ 2º. O defumador pode estar localizado em dependência separada do prédio industrial desde que o trajeto entre os dois seja pavimentado, as operações de carga e descarga dos produtos no ambiente de defumação ocorram em dependência fechada e os produtos no ambiente de defumação ocorram em dependência fechada e os produtos sejam transportados em recipientes fechados.

Art. 103. O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

§ 1º. O sistema estabelecido no caput deste artigo pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

§ 2º. Quando houver uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênico-sanitárias e de operações do estabelecimento.

Art. 104. Para realizar o pré-beneficiamento do leite cru refrigerado são necessários os seguintes equipamentos:

I - Filtro de linha sob pressão ou clarificadora;

II - Resfriador de placas;

III - Bomba sanitária;

IV - Tanque de estocagem.

§ 1º - Ficam dispensados de possuir resfriador à placa e tanque de estocagem os estabelecimentos que:

I - Realizam o beneficiamento ou processamento imediatamente após a recepção do leite, sendo proibida a estocagem do leite cru;

II - Recebem exclusivamente leite previamente refrigerado nas propriedades rurais fornecedoras, permitindo-se a recepção e estocagem de leite em tanques de expansão;

III - Industrializem apenas leite da propriedade rural onde está instalado o estabelecimento, sendo permitida a refrigeração em tanque de expansão.

Parágrafo único. Para o pré beneficiamento de leite recebido em latão, o estabelecimento deve possuir ainda cuba para recepção.

Art. 105. A pasteurização do leite deve ser realizada por meio da pasteurização rápida ou pasteurização lenta.

§ 1º. Entende-se por pasteurização rápida o aquecimento do leite de 72°C (setenta e dois graus centígrados) à 75°C (setenta e cinco graus centígrados) por 20 (vinte) à

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

15 (quinze) segundos, em aparelhagem própria, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, termorregistradores, termômetros e válvula para o desvio de fluxo de leite.

§ 2º. Entende-se por pasteurização lenta o aquecimento indireto do leite de 62°C (sessenta e dois graus centígrados) à 65°C (sessenta e cinco graus centígrados) por 30(trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria.

Art. 106. Para realizar o beneficiamento do leite para consumo direto, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - Filtro de linha sob pressão ou clarificadora;
- II - Pasteurizador à placa, no caso de pasteurização rápida;
- III - Tanque de dupla camisa e resfriador à placa, no caso de pasteurização lenta;
- IV - Envasadora.

§ 1º. O leite destinado à pasteurização para consumo direto deve passar previamente por clarificadora ou sistema de filtros de linha que apresente efeito equivalente ao da clarificadora.

§ 2º. Tanque de dupla camisa deve dispor de sistema uniforme de aquecimento e resfriamento, controle automático de temperatura, termorregistradores e termômetros.

§ 3º. O leite pasteurizado destinado ao consumo direto deve ser refrigerado imediatamente após a pasteurização e mantido entre 2°C (dois graus centígrados) à 4°C (quatro graus centígrados) durante todo período de estocagem.

§ 4º. É permitido o armazenamento do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de agitadores automáticos, à temperatura de 2°C (dois graus centígrados) à 4°C (quatro graus centígrados).

§ 5º. Para o leite pasteurizado para consumo direto ou para elaboração de produtos lácteos, devem ser realizadas as provas de fosfatase alcalina e peroxidase do leite, que deverão apresentar resultados negativos para a primeira e positivo para segunda.

Art. 107 - A higienização das caixas de transporte reutilizáveis de leite e produtos lácteos deve ocorrer em área exclusiva e coberta.

Art. 108 - Para fabricação de leite fermentado e bebida látea fermentada, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - Fermenteira;
- II - Envasadora ou bico dosador acoplado ao registro da fermenteira;

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

III - Equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

§ 1º. A alimentação da envasadora deverá ocorrer por meio de bomba sanitária, não se permitindo o transvase manual.

§ 2º. A fermentação de produtos pré-embalados deverá ser realizada em ambiente com temperatura compatível com o processo de fabricação.

Art. 109. Para fabricação de queijos são necessários os seguintes equipamentos:

I - Tanque de fabricação de camisa dupla;

II - Tanque de camisa simples associado a equipamento de pasteurização ou tratamento térmico equivalente.

§ 1º. O tratamento térmico utilizado deverá assegurar o resultado negativo para a prova de fosfatase alcalina.

§ 2º. Quando utilizada a injeção direta de vapor, deve ser utilizado filtro de vapor culinário.

§ 3º. Quando a legislação permitir a fabricação de queijo a partir de leite cru devido a sua tecnologia de fabricação, fica dispensado o uso de equipamentos de pasteurização.

§ 4º. A pasteurização lenta para a produção de queijos não necessita ser realizada sob agitação mecânica.

§ 5º. A maturação de queijos pode ser realizada em prateleiras de madeira, desde que, em boas condições de conservação e não impliquem em risco de contaminação do produto.

Art. 110. Para fabricação de requeijão, são necessários os seguintes equipamentos:

I - Tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior;

II - Equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto;

Parágrafo único. O estabelecimento que produz creme e massa para elaborar requeijão deve possuir ainda os equipamentos:

I - Padronizadora ou desnatadeira;

II - Tanque de fabricação de camisa dupla;

III - Envasadora e lacradora que assegure inviolabilidade do produto.

Parágrafo único. O estabelecimento que produz creme e massa para elaborar

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

requeijão deve possuir ainda os equipamentos listados neste Regulamento para produção de queijo e creme de leite.

Art. 111. Para fabricação de creme de leite, são necessários os seguintes equipamentos:

I - Padronizadora ou desnatadeira;

II - Tanque de fabricação de camisa dupla;

III - Envasadora e lacradora que assegure inviolabilidade do produto.

Parágrafo único. Quando o estabelecimento produzir apenas creme de leite cru de uso industrial não é obrigatório o tanque de fabricação de camisa dupla.

Art. 112. Para fabricação de manteiga são necessários os seguintes equipamentos:

I - Tanque de fabricação de camisa dupla;

II - Batedeira;

III - Lacradora que assegure inviolabilidade do produto quando envasado em potes plásticos.

§ 1º. O estabelecimento que produz creme para fabricação de manteiga deve possuir ainda os equipamentos listados neste Regulamento para produção de creme de leite, exceto a envasadora.

§ 2º. A água gelada utilizada no processo de fabricação de manteiga pode ser obtida pelo uso de tanque de refrigeração por expansão, o qual deverá ser instalado de forma a impossibilitar o risco de contaminação cruzada.

Art. 113. Para fabricação de doce de leite, são necessários os seguintes equipamentos

I - Tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior;

II - Equipamento para lacrar a embalagem que assegure a inviolabilidade do produto.

Art. 114 - Para fabricação de ricota, são necessários os seguintes equipamentos:

I - Tanque de aço inoxidável de dupla camisa;

II - Tanque de camisa simples com injetor de vapor direto.

Parágrafo único. Quando utilizada a injeção direta de vapor, deverá ser utilizado filtro de vapor culinário.

Art. 115 - Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

atinja ao final as mesmas garantias sobre a sanidade e inocuidade do produto, com embasamento técnico-científico e aprovação do Serviço de Inspeção Municipal.

CAPITULO V
DOS ESTABELECIMENTOS DOS PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 116 - Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas;

II - Entrepasto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

§ 1º. Para fins deste Regulamento, entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem, e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

§ 2º. Para fins deste Regulamento entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias primas pré-beneficiadas, provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias primas recebidas de produtores rurais.

§ 3º. É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Regulamento e em normas complementares.

Art. 117 - Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados classificados como unidade de extração de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.

Art. 118 - O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte e produtos das abelhas e derivados devem receber no máximo 40 toneladas de mel por ano para processamento.

Art. 119 - O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar a seleção e internalização da matéria prima para processamento separada por paredes inteiras das demais dependências.

§ 1º. A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§ 2º. O estabelecimento que recebe matéria prima a granel deve possuir área para

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

limpeza externa dos recipientes.

§ 3º. As melgueiras podem ser mantidas na área de recepção desde que seja telada e a extração do mel seja realizada no mesmo dia da recepção.

Art. 120 - O estabelecimento deve possuir dependência para armazenagem de matéria prima com dimensão compatível com o volume de produção, sob temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

§ 1º. As áreas devem ser separadas por paredes inteiras das demais dependências.

§ 2º. O estabelecimento que recebe pólen apícola, própolis, geléia real e apitoxina deve possuir equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.

§ 3º. As melgueiras podem ser armazenadas juntamente com as demais matérias primas.

Art. 121 - O laboratório deve estar convenientemente equipado para realização das análises necessárias para o controle de matéria prima e produto.

§ 1º. Não é obrigatória a instalação de laboratório, desde que as análises sejam realizadas em laboratórios externos.

§ 2º. A dispensa de laboratório previsto no parágrafo anterior não desobriga a realização no estabelecimento de análise de umidade do mel.

Art. 122 - A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

§ 1º. A descristalização do mel, quando for utilizado equipamento de banho maria, deve ser realizada em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

§ 2º. A higienização dos saches deve ser realizada em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

§ 3º. O beneficiamento de própolis e a fabricação de extrato de própolis devem ser realizadas em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência em momentos distintos do beneficiamento.

§ 4º. O beneficiamento de cera de abelhas deve ser realizado em área própria separada da demais dependência por paredes inteiras.

Art. 123 - O estabelecimento que recebe mel a granel deve possuir área destinada a lavagem de vasilhame.

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

Art. 124 - Para realizar a extração de mel são necessários os seguintes equipamentos:

I - Mesa desoperculadora;

II - Centrífuga;

III - Baldes.

Art. 125 - Para realizar o beneficiamento do mel são necessários os seguintes equipamentos:

I - Baldes;

II - Filtro ou peneira com malhas nos limites de 40 (quarenta) à 80 (oitenta) mesh, não sendo permitido o uso de material filtrante de pano;

III - Tanque de decantação;

IV - Torneira.

§ 1º. Quando o estabelecimento realizar mistura de méis de diferentes características deve possuir equipamentos e utensílios para homogeneização.

§ 2º. Para envasamento em saches, o estabelecimento deve ainda possuir dosadora de sache, calha, tanque pressurizado, tanque para lavagem e mesa para secagem.

§ 3º. Quando utilizada a tubulação, esta deve ser de aço inoxidável, a exceção das tubulações flexíveis de bomba de sucção as quais poderão ser de material plástico atóxico.

§ 4º. Quando for necessária a descristalização do mel, o estabelecimento deve possuir ainda estufa, banho-maria ou equipamento de dupla camisa.

§ 5º. Quando o estabelecimento realizar mistura de produtos para fabricação de compostos de produtos das abelhas, deve possuir homogeneizador.

Art. 126 - Para produção de pólen apícola, são necessários os seguintes equipamentos:

I - Bandejas e pinças;

II - Soprador;

III - Mesa ou bancada.

Parágrafo único. Para produção de pólen apícola desidratado é necessário a estufa de secagem.

Art. 127. Para beneficiamento da cera de abelha, são necessários os seguintes

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



**ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO**

equipamentos:

I - Derretedor de cera;

II - Filtro;

III - Forma; e

IV - Mesa ou bancada.

Art. 128 - Para produção de extrato de própolis, são necessários os seguintes equipamentos:

I - Recipiente de marcação;

II - Filtro;

III - Vasilhame para transferência do produto; e

IV - Recipiente de estocagem.

Art. 129 - Para beneficiamento de geleia real, são necessários os seguintes equipamentos:

I - Cureta;

II - Mesa ou bancada.

Parágrafo único. Para produção de geleia real liofilizada, é necessário ainda o liofilizador.

Art. 130 - O pólen apícola, própolis, geleia real e apitoxina devem ser armazenados em equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.

Art. 131 - Para o processamento de produtos de abelhas silvestres nativas podem ser utilizadas as mesmas dependências industriais e equipamentos utilizados para produtos de abelhas Apis melífera, no que couber a tecnologia de fabricação.

Art. 132 - Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinja ao final as mesmas garantias sobre a sanidade e inocuidade do produto, com embasamento técnico-científico e aprovação do Serviço de Inspeção Municipal.

**CAPÍTULO VI
DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM**

Art. 133. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I - Entrepósito de produtos de origem animal;

II - Casa atacadista.

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

§ 1º. Entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

§ 2º. Entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio intermunicipal, interestadual ou internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção.

§ 3º. Nos estabelecimentos citados nos §1º e §2º, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem.

§ 4º. Não se enquadram na classificação de entrepostos de produtos de origem animal os portos, os aeroportos, os postos de fronteira, as aduanas especiais, os recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres.

CAPÍTULO VII
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL E SEUS
DERIVADOS

Art. 134 - Os estabelecimentos de produtos de origem vegetal são classificados em:

- I - Propriedade Rural;
- II - Entreposto de vegetais;
- III - Fábrica de produtos de origem vegetal.

§ 1º Entende-se por propriedade rural o estabelecimento situado geralmente em zona rural destinado à produção de vegetais, com mão-de-obra predominantemente familiar, obedecendo às normas específicas para cada tipo.

§ 2º Entende-se por entreposto de vegetais o estabelecimento que se destina ao recebimento, classificação, manipulação, conservação, acondicionamento e distribuição de vegetais e seus derivados.

§ 3º Entende-se por fábrica de produtos de origem vegetal o estabelecimento equipado com instalações adequadas ao beneficiamento, processamento e industrialização de vegetais e seus derivados.

Art. 135 - As matérias primas a serem utilizadas por estes estabelecimentos deverão ser oriundas de estabelecimentos que possuam controle fitossanitário da lavoura.

§ 1º. O controle fitossanitário neste artigo abrangerá todas as ações tecnicamente recomendáveis para que se mantenham as lavouras livres de pragas e de contaminantes químicos ou biológicos, que comprometam a qualidade de matéria

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

prima.

§ 2º. A água utilizada para a irrigação da lavoura e/ou para lavagem dos vegetais deverá ser de boa procedência e livre de qualquer contaminante nocivo à saúde humana deste a sua captação, depósito e utilização final.

Art. 136 - Só poderão ser adicionados aditivos, coadjuvantes ou outras substâncias permitidas na legislação vigente.

Parágrafo único. Os aditivos coadjuvantes na tecnologia de produção deverão possuir registro no órgão competente e formulados até as proporções máximas permitidas pela legislação vigente.

Art. 137 - No caso de uso de agrotóxicos, o vegetal tratado com os mesmos só poderá ser utilizado como matéria prima para alimentação depois de decorrido o período de carência recomendado pelo fabricante.

Art. 138 - Os estabelecimentos de produtos de origem vegetal devem satisfazer as seguintes condições básicas comuns:

I - estar localizado em ponto distante de fontes produtoras de odores desagradáveis ou de poluição de qualquer natureza;

II - dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações necessárias do estabelecimento;

III - dispor de luz natural e/ou artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências do estabelecimento;

IV - possuir piso convenientemente impermeabilizado, com material adequado;

V - ter paredes e/ou separações revestidas e impermeabilizadas, como regra geral, até no mínimo 2 (dois) metros de altura;

VI - possuir forro de material adequado nas dependências estipuladas neste regulamento;

VII - dispor, quando necessário, de dependências e instalações mínimas e adequadas para a industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis;

VIII - dispor de mesas construídas de material adequado, que facilitem a higienização e a execução dos trabalhos;

IX - dispor de recipientes adequados para o acondicionamento de matéria prima e/ou produtos de origem vegetal;

X - dispor de recipientes ou local adequados para colocação de produtos descartados ou rejeitados na produção ou comercialização.

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

XI - dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;

XII - manter sistema de cloração de água de abastecimento, quando a mesma não tiver passado por sistema de tratamento, quando for o caso.

XIII - dispor de água fria suficiente para manter a higienização do estabelecimento;

XIV - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, bem como de sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;

XV - dispor de vestiários, banheiros completos, demais dependências em número proporcional ao pessoal, separados por sexo, com acesso independente da área industrial;

XVI - possuir portas e janelas de fácil abertura, dotadas de tela à prova de insetos;

XVII - possuir instalações de frio, quando necessário, de tamanho e capacidade adequada;

XVIII - dispor de equipamentos adequados e necessários a execução da atividade do estabelecimento e, quando for o caso, inclusive para aproveitamento de subprodutos;

XIX - dispor de local e equipamento para higienização dos veículos utilizados no transporte de produtos, com água em abundância;

XX - os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, e quaisquer insetos ou animais; é proibida a permanência de cães, gatos e outros animais no recinto do estabelecimento;

XXI - as alturas, distâncias e outras medidas serão estipuladas em normas próprias a cada estabelecimento e/ou produto de origem vegetal, aprovadas pelo SIM;

XXII - os estabelecimentos de produtos de origem vegetal, quando localizados em propriedades rurais, devem ser afastados de instalações de criação (estábulo, apriscos, capris, pocilgas, coelheiras e aviárias), em casos de existências de barreira natural (mata nativa ou reflorestamento) entre as instalações de criação e o estabelecimento de produtos de origem vegetal, a distância poderá ser reduzida, a juízo do SIM.

XXIII - as lagoas de tratamento, quando exigidas, deverão situar-se a uma distância regulamentada pela legislação vigente.

Art. 139 - O pessoal dos estabelecimentos de produtos de origem vegetal, da área de manipulação agroindustrial como fábricas e outras, deve apresentar-se com uniforme completo (botas, calça, guarda-pó, avental e protetor para cabelos) de cor branca e limpos, trocados no mínimo, diariamente, deve possuir atestado de saúde

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

atualizado, não ter adornos nas mãos ou pulsos; não apresentar sintomas ou afecções de doenças infecciosas; abscessos ou supurações cutâneas; não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar o alimento.

§ 1º. Os funcionários que trabalham na propriedade rural, oficina, setores de manutenção e outros devem apresentar-se com uniformes ou roupas de cores diferenciadas e não poderão ter livre acesso ao interior do estabelecimento onde se processa 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.

CAPÍTULO VIII
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 140 - Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

Parágrafo único. Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias-primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana previstos neste regulamento ou em normas complementares.

TÍTULO IV
PROCEDIMENTOS

CAPÍTULO I
DAS CARNES

Art. 141 - O abate de animais para o consumo público ou para matéria-prima na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite no Município, estarão sujeitos às seguintes condições:

I - O abate, a industrialização de carnes e a comercialização do leite só poderão ser realizados neste Município se tais animais e seus produtos forem oriundos de estabelecimentos registrados na União, Estado ou município, tendo assim livre trânsito;

II - Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação da procedência;

III - Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária "ante e post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene;

IV - Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, assim como de leite

Rua Durval de Morais, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

e derivados deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito emitida pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

CAPÍTULO II
DO ABATE

Art. 142 - Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos seguida de imediata e completa sangria. A sangria deve ser realizada no máximo 1 minuto após a insensibilização, esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos pelos membros posteriores.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitado o período mínimo determinado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 143 - Em suínos, sempre que for entregue para consumo com pele, é obrigatório a depilação completa de toda carcaça de suídeos pela prévia escaldamento em água quente ou processo similar.

§ 1º. É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévia.

§ 2º. Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos-sanitários deverão ser atendidos rigorosamente.

Art. 144 - As aves podem ser depenadas:

I - A seco;

II - Após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua;

III - Por outro processo autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 145 - A evisceração realizada em estabelecimento com registro municipal ocorrerá sob as vistas de funcionário do Serviço de Inspeção Municipal- SIM, em local que permita o pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

Parágrafo único. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e, para tanto, os animais não devem ficar dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

Art. 146 - Os trabalhos de evisceração serão executados com todo o cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças, provocada por operações imperfeitas.

Parágrafo único. Em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, deve o Serviço de Inspeção Municipal - SIM aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 147 - A cabeça do animal, quando for destacada, deve ser marcada para

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente.

Parágrafo único. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

CAPÍTULO III
DA INSPEÇÃO "ANTE MORTEM" E "POST MORTEM", DO ABATE DE
EMERGÊNCIA

Art. 148 - No que se refere à inspeção "ante-mortem" e "post-mortem", do abate de emergência, deve-se observar o disposto no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto nº 9013 de 29 de março 2017, e alterado pelo decreto 9069 de 31 maio de 2017.

Art. 149 - O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do SIM.

Art. 150 - Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação do SIM.

Art. 151 - O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem a proteção e o bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art. 152 - O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo SIM.

Art. 153 - É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIM.

§ 1º - O exame que trata o caput deste artigo compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal, e dos sintomas de doenças de interesse para áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto neste regulamento e em normas complementares.

§ 2º - Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos. Quando necessário, se procederá o isolamento de todo o lote.

§ 3º - O exame ante mortem deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.

§ 4º - Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção ante mortem.

Art. 154 - Na inspeção ante mortem, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses, enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado separadamente dos demais animais, adotadas as medidas

Rua Durval de Morais, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

profiláticas cabíveis.

Art. 155 - Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame ante mortem, devem ser submetidos ao abate de emergência.

Parágrafo único. As situações de que trata o *caput* deste artigo compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

Art. 156 - A inspeção *post mortem* consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

Art. 157 - Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, asseguradas sempre a correspondência entre eles.

TÍTULO V
CAPÍTULO I
DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS
CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 158 - Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em produtos de origem animal e/ou vegetal quando devidamente registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 159 - Para efeito de registro de rótulos, o estabelecimento deve obter a aprovação do processo de fabricação, da composição do produto, das marcas e dos rótulos, assim como de outras determinações dos órgãos que atuam ou legislem na área de produção de alimentos de produtos de origem animal e/ou vegetal.

§ 1º. Deve ser encaminhada ao Departamento de Inspeção Municipal para abertura do processo administrativo interno a seguinte documentação:

I - Requerimento de registro de rótulo;

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

III - Croquis dos rótulos que representem fielmente a utilização final, inclusive nas suas cores e tamanhos.

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

Parágrafo único. Para o estabelecimento já edificado, além dos documentos listados nos incisos do *caput* deste artigo, o Serviço de Inspeção Municipal deverá realizar inspeção para avaliação das dependências de produção artesanal ou industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais.

Art. 160 - Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes da Secretaria de Saúde e da Secretaria responsável pelas ações de Agricultura e Pecuária no município.

Art. 161 - Qualquer produto derivado de carnes ou de leite deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM.

Art. 162 - Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º. O material utilizado para confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador de saúde.

§ 2º. Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigido embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 163 - É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou acondicionamento de produtos e de matérias primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do SIM.

Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

Art. 164 - Entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 165 - Os estabelecimentos municipais só podem expedir ou comercializar matérias primas e produtos de origem animal e/ou vegetal registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal e identificados por meio de rótulos, disposto em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.

§ 1º. O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde e do Serviço de Inspeção Municipal.

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

§ 2º. As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis. Em cor contrastante com o fundo e indeléveis, conforme legislação específica.

§ 3º. Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

Art. 166 - Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 167 - Além de outras exigências previstas neste regulamento, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I - Nome do produto;

II - Nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III - Nome empresarial e endereço do importador, no caso de produto de origem animal importado;

IV - Carimbo oficial do SIM;

V - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;

VI - Marca comercial do produto, quando houver;

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

VIII - Lista de ingredientes e aditivos;

IX - Indicação do número de registro do produto no Serviço de Inspeção Municipal;

X - Identificação do país de origem;

XI - Instruções sobre a conservação do produto;

XII - Indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;

XIII - Instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 1º. A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§ 2º. No caso de terceirização da produção deve constar a expressão "Fabricado por" ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

“Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 3º. Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem do produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição a expressão “Fabricado por”.

§ 4º. Nos casos de que trata o parágrafo 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 168 - Nos rótulos dos produtos de origem animal e/ou vegetal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas e insuficientes ou que possam direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§ 1º - Os rótulos dos produtos de origem animal e/ou vegetal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§ 2º. Os rótulos dos produtos de origem animal e/ou vegetal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 3º. O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal e/ou vegetal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§ 4º. As marcas que infringem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

Art. 169 - Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados, ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidade e de medidas.

Art. 170 - Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou carimbo do SIM.

Art. 171 - A rotulagem dos produtos de origem animal e/ou vegetal deve atender às determinações estabelecidas neste regulamento, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 172 - A carcaça inteira, parte de carcaças e cortes armazenados, em trânsito, ou entregues ao comércio, que tenham fiscalização de responsabilidade municipal, devem estar identificados por meio de carimbos cujos modelos serão fornecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

§ 1º. Estes carimbos conterão, obrigatoriamente, a palavra “Inspeccionado”, o número de registro do estabelecimento e a palavra SIM, a qual representará o “Serviço de Inspeção Municipal”.

§ 2º. As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, desde que acondicionadas por peças, em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

Art. 173 - O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspeccionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 174 - O número de registro do estabelecimento, bem como o número de série do selo deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste regulamento.

§ 1º. O carimbo deve conter:

I - Uma circunferência de cor preta e fundo branco (Texto e circunferência);

II - Diâmetro externo da circunferência de 4 cm;

III - Diâmetro interno da circunferência 3 cm;

IV - Palavra SIM (Arial, 18, negrito);

V - Palavra INSPECIONADO (Arial, 12);

VI - Frase SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (Arial, 10);

VII - Palavra MARAGOJIBE-BA (ARIAL, 8, NEGRITO).

§ 2º. As iniciais “SIM” significam “Serviço de Inspeção Municipal”.

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

Art. 175 - O carimbo do SIM deve obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste regulamento e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

Art. 176 - Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizadas pelo SIM.

TÍTULO VI

CAPÍTULO I
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO, DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

SEÇÃO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 177 - As infrações ao presente regulamento serão punidas administrativamente, sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis.

Art. 178 - Considera-se infração a desobediência ou inobservância aos preceitos dispostos neste regulamento e na legislação específica destinada a preservar a inocuidade, qualidade e integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 179 - Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal e/ou vegetal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o Serviço de Inspeção Municipal deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - Apreensão do produto;

II - Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

III - Coleta de amostras dos produtos para realização de análises laboratoriais.

§ 1º. Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole.

§ 2º. A retomada do processo de fabricação ou liberação do produto sob suspeita será autorizada caso o SIM constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção de medida cautelar.

CAPÍTULO II
DAS INFRAÇÕES

Art. 180. Constituem infrações ao disposto neste regulamento, além de outras previstas:

I - Construir, ampliar ou reformar instalações sem prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal;

II - Não realizar as transferências de responsabilidades ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento.

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

- III - Utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
- IV - Expedir matérias primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- V - Ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- VI - Elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no Serviço de Inspeção Municipal;
- VII - Expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no Serviço de Inspeção Municipal;
- VIII - Desobedecer ou inobservar os preceitos de bem estar animal disposto neste regulamento e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- IX - Desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- X - Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- XI - Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência.
- XII - Utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- XIII - Não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- XIV - Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal e/ou vegetal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no Serviço de Inspeção Municipal.
- XV - Expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;
- XVI - Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- XVII - Utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

XVIII - Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Serviço de Inspeção Municipal e ao consumidor;

XIX - Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XX - Ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXI - Alterar ou fraudar qualquer matéria prima, ingrediente ou produto de origem animal e/ou vegetal;

XXII - Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

XXIII - Embaraçar a ação do servidor do Serviço de Inspeção Municipal na inspeção dos produtos de origem animal e/ou vegetal, no exercício de suas funções com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXIV - Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do Serviço de Inspeção Municipal;

XXV - Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXVI - Produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

XXVII - Utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXVIII - Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendido pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XXIX - Fraudar os documentos oficiais;

XXX - Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 181 - Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias primas ou os produtos de origem animal que:

I - Apresentem-se alterados;

II - Apresentem-se fraudados;

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

III - Apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

IV - Conttenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V - Conttenham substâncias tóxicas ou compostas radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI - Não atendam aos padrões fixados neste regulamento e em normas complementares;

VII - Conttenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste regulamento, em normas complementares e em legislação específica;

VIII - Revelem-se inadequadas aos fins a que se destinem;

IX - Conttenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos e de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou do órgão regulador de saúde;

X - Sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamentos com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

XI - Sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

XII - Apresentem embalagens estufadas;

XIII - Apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XIV - Estejam com o prazo de validade expirado;

XV - Não possuam procedência conhecida;

XVI - Não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos citados acima podem tornar as matérias primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 182 - Para efeito das infrações previstas neste regulamento as matérias primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.

Parágrafo único. São considerados fraudados as matérias-primas ou os produtos

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

que apresentem adulterações ou falsificações, conforme disposto a seguir:

I - Adulterações:

- a) As matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos, não atendendo ao disposto em legislação específica;
- b) As matérias primas e os produtos com adição de ingredientes e aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias de qualquer natureza com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria prima, defeitos na elaboração ou de aumentar o volume ou o peso do produto;
- c) Os produtos que na manipulação ou na elaboração tenham sido empregados matérias primas ou ingredientes impróprios ou que não atendam ao disposto no RTIQ ou na formulação indicada no registro do produto;
- d) Os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original ou sem prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal;
- e) Os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade.

II - Falsificações:

- a) Quando tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste regulamento, em normas complementares ou no registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal;
- b) Os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com aparência e as características gerais de um outro produto registrado junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 183 - Nos casos previstos no art. 180, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - Nos casos de apreensão, após a reinspeção completa, as matérias primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares;

II - Nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias primas e dos produtos para fins não comestíveis, a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO III
DAS PENALIDADES

Art. 184 - As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal, inicialmente, terá ação instrutiva e fiscalizadora e, as penalidades referentes a multa serão aplicadas nos casos em que houver situação agravante.

Art. 185 - Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste regulamento ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal e/ou vegetal, considerado a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;

II - Multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente ao valor fixado em legislação específica, observado as seguintes gradações:

a) Para infrações leves, multa de dez à vinte por cento (10% à 20%) do valor máximo;

b) Para infrações moderadas, multas de vinte à quarenta por cento (20% à 40%) do valor máximo;

c) Para infrações graves, multa de quarenta à oitenta por cento (40% à 80%) do valor máximo;

d) Para infrações gravíssimas, multa de oitenta à cem por cento (80% à 100%) do valor máximo.

III - Apreensão ou condenação das matérias primas e dos produtos de origem animal e/ou vegetal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV - Suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

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

VI - Cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§ 1º. As multas previstas no inciso II do caput deste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 2º. A interdição ou a suspensão podem ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram, desde que aprovado pelo Serviço de Inspeção

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

Municipal - SIM.

§ 3º. Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do §2º, após doze (12) meses, será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

Art.186 - Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 185º, são consideradas:

I - Infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII do caput do art. 186º;

II - Infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII ao XVI do caput do art. 180º;

III - Infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXIII do caput do art. 180º;

IV - Infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIV a XXXI do caput do art. 180.

Art. 187 - Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do art. 185º, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º. São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - O infrator ser primário;

II - A ação do infrator não ter sido fundamental para consecução do fato;

III - O infrator espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - A infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má fé;

V - A infração ter sido cometida acidentalmente;

VI - A infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

VII - A infração não afetar a qualidade do produto.

§ 2º - São consideradas circunstâncias agravantes:

I - O infrator ser reincidente;

II - O infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - O infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

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

V - A infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - O infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

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

VIII - O infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º. Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º. Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 5º. A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 6º. Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 7º. Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste regulamento, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Art. 188 - As multas a que se refere este capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

§ 1º. A cassação do relacionamento será aplicada pelo chefe do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º. A cassação do registro do estabelecimento cabe ao Diretor do Departamento de Inspeção Municipal.

Art. 189 - Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas ou mais infrações, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada disposição infringida.

Art. 190 - Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art.

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

185, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal e/ou vegetal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas para o fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Regulamento, quando o infrator:

I - Alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal e/ou vegetal;

II - Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

III - Utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas de expirado o prazo ou apor a data posterior à data de fabricação do produto;

IV - Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

V - Produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

VI - Utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

VII - Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados no Serviço de Inspeção Municipal;

VIII - Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

Art. 191 - Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 185º, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênica- sanitária, sem prejuízo de outras previsões neste regulamento.

I - Desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias primas e produtos;

II - Omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III - Alteração ou fraude de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal e/ou vegetal;

IV - Expedição de matérias primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

V - Recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

VI - Simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII - Utilização de produtos com prazo de validade vencido, aposição nos produtos de novas datas depois de expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto;

VIII - Produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

IX - Produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

X - Utilização de matérias-primas e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

XI - Utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XII - Utilização, substituição, subtração ou remoção total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XIII - Prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente a quantidade, a qualidade e a procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou qualquer sonegação de informação que interesse direta ou indiretamente do Serviço de Inspeção Municipal;

XIV - Alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registro sujeitos à verificação pelo SIM;

XV - Não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XVI - Ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou da armazenagem;

XVII - Não apresentação de documentos que sirvam como embasamento para comprovação da higidez ao Serviço de Inspeção Municipal.

XVIII - Aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no Serviço de Inspeção Municipal;

XIX - Não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 192. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 185, caracterizam embargo a ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

regulamento, quando o infrator:

I - Embaraçar a ação do servidor do Serviço de Inspeção Municipal no exercício de suas funções, visando dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do Serviço de Inspeção Municipal;

III - Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

IV - Simular a legalidade de matérias primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

V - Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal;

VI - Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VII - Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou cometer qualquer sonegação de informação que direta ou indiretamente, interesse ao Departamento de Inspeção Municipal;

VIII - Fraudar documentos oficiais;

IX - Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

X - Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 193 - Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do caput do art.185 caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões deste Regulamento, nas seguintes condições.

I - Desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;

II - Não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos pelo SIM, em atendimentos à planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.

Art. 194 - As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou de suspensão de

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de sete dias, o qual poderá ser acrescido de quinze, trinta ou sessenta dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes no § 2º do art. 187.

Art. 195 - As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - Reincidência na prática das infrações de maior gravidade, previstas neste regulamento e em normas complementares;

II - Reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 194;

III - Não levantamento da interdição do estabelecimento após decorrido o prazo de doze meses.

Art. 196. A pena de multa será aplicada às pessoas físicas ou jurídicas, quando verificada a ocorrência de circunstância agravante, nos seguintes casos e intervalos:

I - Multa de R\$ 1.000,00 a R\$ 2.000,00 para infrações consideradas leves;

II - Multa de R\$ 2.001,00 a R\$ 3.000,00 para infrações consideradas moderadas;

III - Multa de R\$ 3.001,00 à R\$ 4.000,00 para infrações consideradas graves.

IV - Multa de R\$ 4.001,00 a R\$ 5.000,00 para infrações muito graves.

V - Multa a partir de R\$ 5.001,00 para infrações gravíssimas.

CAPÍTULO IV
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 197 - O descumprimento às disposições deste Regulamento e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 198. Para fins deste Regulamento, são considerados documentos decorrentes do processo de fiscalização, além de outros que vierem a ser instituídos:

I - Auto de Apreensão;

II - Termo de Inutilização;

III - Termo de Colheita de Amostra;

IV - Auto de Fiel Depositário;

V - Auto de Interdição;

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

VI - Auto de Infração;

VII - Termo de Notificação;

VIII - Termo de Desinterdição;

IX - Termo de Revelia.

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

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

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

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

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

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

I - Nome e qualificação do autuado;

II - Local, data e hora da sua lavratura;

III - Descrição do fato;

IV - Dispositivo legal ou regulamentar infringido;

V - Prazo de defesa;

VI - Assinatura e identificação do técnico ou agente de inspeção ou fiscalização;

VII- Assinatura do autuado ou, em caso de recusa ou impossibilidade, de testemunha da autuação.

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

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

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

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

Art. 199 - O descumprimento das disposições deste Regulamento e da legislação específica será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura de qualquer um dos documentos listados no art. 192 deste Regulamento, observados os ritos e prazos aqui fixados.

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

Art. 200 - Os documentos decorrentes do processo de fiscalização deverão ser claros e precisos, sem entrelinhas, rasuras, emendas ou omissões, sob pena de invalidade.

Art. 201 - A assinatura no Auto de Infração por parte do autuado, ao receber cópia do mesmo, constitui recibo de notificação.

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

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

§ 3º. O edital deverá ser publicado no Diário Oficial do Município.

Art. 202 - A defesa deverá ser apresentada, por escrito, no prazo de 15 (quinze) dias, contados da data do recebimento do Auto de Infração, e julgado pelo Diretor de Inspeção do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, devendo ser anexada ao processo administrativo.

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

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

§ 3º. Decorrido o prazo, o diretor do SIM terá o prazo de 60 (sessenta) dias para proferir a decisão.

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

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

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

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

Art. 203 - Após o recebimento do Termo de Julgamento, cabe ao autuado apresentação de recurso, em face de razões de legalidade e de mérito.

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

§ 2º. O recurso deverá ser encaminhado ao Conselho Regulador do Serviço de Inspeção Municipal (CSIM), que atuará como segunda instância, com prazo de 60 (sessenta) dias para emissão de parecer.

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

§ 4º. O não recolhimento da multa no prazo estipulado implicará na inscrição do débito na Dívida Ativa do Município, sujeitando o infrator à cobrança judicial, nos termos da legislação pertinente.

§ 5º. O não recolhimento do valor da multa deverá estar comprovado no processo antes de seu encaminhamento para cobrança executiva.

§ 6º. O comprovante de pagamento de multa deverá ser entregue na Sede do Serviço de Inspeção Municipal/ Departamento de Inspeção Municipal, lotado na Secretaria responsável pelas ações de agricultura e pecuária do município, no prazo máximo de 15 (quinze) dias após o pagamento.

§ 7º. No caso de envio por via postal, com Aviso de Recebimento - AR ou outro procedimento equivalente, o prazo será contado a partir da data de recebimento pelo infrator.

§ 8º. Quando não conseguido localizar o infrator, a comunicação resumida da decisão proferida será realizada via edital.

Art. 204 - Os prazos começam a correr a partir da notificação oficial, excluindo-se da contagem o dia do começo e incluindo-se o do vencimento.

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

Art. 205 - São responsáveis pela infração às disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

jurídicas:

I - Produtoras de matéria-prima de qualquer natureza, aplicável à indústria animal e/ou vegetal desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;

II - Proprietárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, fracionados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou expedido produtos de origem animal e/ou vegetal;

III - Que expedirem ou transportarem produtos de origem animal e/ou vegetal.

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

Art. 206 - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que tenham motivado as sanções cabíveis, determinando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente autuado e sujeito às penalidades previstas no presente Regulamento.

TÍTULO VII
CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 207 - As empresas que já exercem atividades abrangidas por este decreto terão prazo de 6 (seis) meses, a partir da publicação deste, para se ajustar às suas exigências.

Art. 208 - É reservado à Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária o direito de delegar para outros órgãos da administração direta e indireta do Município de Maragogipe a competência que lhe é atribuída neste Regulamento.

Art. 209 - Para o efeito deste Regulamento, ficam as cooperativas equiparadas às empresas comerciais.

Art. 210 - É de competência da Diretoria de Inspeção Sanitária a expedição de instruções, visando ordenar os procedimentos administrativos ou, ainda, facilitar o cumprimento deste Regulamento.

Art. 211 - Serão solicitadas às autoridades de Saúde Pública e ao órgão Municipal do Meio Ambiente as necessárias medidas, visando à uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial, estabelecidas neste Regulamento.

Art. 212 - As autoridades civis e militares, com encargos policiais, darão todo o apoio, desde que sejam solicitadas, aos servidores do Serviço de Inspeção

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOJIBE
GABINETE DO PREFEITO

Municipal, ou seus representantes, mediante identificação, quando no exercício de seu cargo.

Art. 213 - As normas de implantação, registro, funcionamento e inspeção desses estabelecimentos serão detalhadas através de Portarias e Regulamento do Serviço de Inspeção Municipal, ligado à Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca do Município.

Art. 214 - São de competência exclusiva do médico veterinário a coordenação, execução e supervisão das normas contidas neste Regulamento.

Art. 215 - O modelo oficial de certificado sanitário do SIM, que acompanhará sempre os produtos, será o especificado no Anexo I.

Parágrafo único. Os demais documentos a serem usados pelo SIM em qualquer nível deverão constar em Portaria expedida pela Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca do Município.

Art. 216 - Todo o abate de animais para consumo ou industrialização, realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF (Serviço de Inspeção Federal/Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), no SIE (Serviço de Inspeção Estadual/Secretaria Estadual da Agricultura) e no SIM (Serviço de Inspeção Municipal), será considerado clandestino, sujeitando os seus responsáveis a apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito como no comércio, ficando ainda submetidos às demais penas da lei.

Art. 217 - Serão fixadas as taxas sanitárias do SIM no Código Tributário do Município, com a finalidade de ressarcimento aos cofres públicos pela contra-prestação do Serviço de Inspeção Artesanal, Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal e/ou vegetal.

Art. 218 - Sempre que necessário, o presente Regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 219 - Os casos omissos, ou de dúvidas que se suscitarem na execução do presente Regulamento, serão resolvidos por decisão do Conselho Regulador do Serviço de Inspeção Municipal (CSIM), do SIM ou pela legislação federal superveniente, aplicando-se o princípio da analogia quando for o caso.

Art. 220 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário, especialmente o Decreto nº 122/2019, de 11 de março de 2019 (DOM 15 de março de 2019).

GABINETE DO PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MARAGOJIBE, Estado da Bahia, aos 29 de outubro de 2021.

VALNÍCIO ARMEDE RIBEIRO
Prefeito Municipal de Maragogipe

IGO VINÍCIUS MOREIRA GOMES OLIVEIRA
Procurador-Geral do Município

Rua Durval de Moraes, Nº06, Centro, Maragogipe – Ba.
CEP: 44.420-000 – Tel. (75)3526- 1752 – CNPJ:13.784.384/0001-22

CERTIFICAÇÃO DIGITAL: Q1S5HNHN9NUAE4QXORCMGW

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.