



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

ATOS DO PODER EXECUTIVO

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS
GABINETE DO PREFEITO

EDITAL DE CONVOCAÇÃO Nº 012, DE 18 DE JULHO DE 2023

DISPÕE SOBRE A CONVOCAÇÃO DE CANDIDATOS CLASSIFICADOS NO
CONCURSO PÚBLICO DO MUNICÍPIO DE COREMAS/PB - EDITAL 001/2021

O PREFEITO CONSTITUCIONAL DO MUNICÍPIO DE COREMAS, ESTADO DA PARAÍBA, no uso de suas atribuições legais, considerando a necessidade administrativa de preenchimento dos cargos vagos do quadro de servidores efetivos municipais e considerando a **homologação do resultado final através do Decreto 079**, de 04 de fevereiro de 2022, publicado no Diário Oficial Municipal em 07 de fevereiro de 2022, Edital de Abertura de nº 001/2021, **CONVOCA** os candidatos relacionados no Anexo I deste Edital, com vistas à nomeação e posse para os cargos efetivos, observadas as seguintes condições:

DA ENTREGA DOS DOCUMENTOS

1. Os candidatos relacionados no Anexo I do presente Edital deverão comparecer pessoalmente, na Secretaria Municipal de Administração e Planejamento, localizada na sede da Prefeitura Municipal, situada na Rua Capitão Antônio Leite, nº 65, Centro da cidade de Coremas/PB, para apresentação e entrega dos documentos relacionados no XIV.8 do Edital de Abertura nº 001/2021 do Concurso Público Municipal, no horário das 8h00 às 12h00 horas, de segunda à sexta-feira, no prazo de 30 dias a contar da data da publicação deste edital.

DOCUMENTOS PRÉ-ADMISSIONAIS

2. Os candidatos deverão apresentar e entregar os seguintes documentos:

- a) Certidão de nascimento ou casamento (cópia autenticada em cartório);
- b) Cédula de identidade (cópia autenticada em cartório);
- c) Título de Eleitor com o comprovante da última votação (cópia autenticada em cartório) ou Certidão de Quitação Eleitoral (pode ser emitida pela internet);
- d) Certificado de Reservista ou de Dispensa de Incorporação, se for candidato do sexo masculino (cópia autenticada em cartório);
- e) Diploma ou Certificado comprobatório da escolaridade exigida para o cargo e pré-requisitos constantes da tabela do Capítulo II do Edital de Abertura 001/2021 (cópias autenticadas em cartório);
- f) Comprovante de residência atualizado em nome do candidato (cópia autenticada em cartório) ou declaração de residência, com firma reconhecida;
- g) Certidão de nascimento dos filhos solteiros até 18 (dezoito) anos (cópia autenticada em cartório);
- h) Comprovante de Inscrição no PIS/PASEP ou declaração informando não haver feito o cadastramento;
- i) Comprovante de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas – CPF;
- j) 2 (duas) fotos 3X4 recente, colorida;
- k) Comprovante de conta bancária (corrente ou salário) no Banco do Brasil S/A;
- l) Declaração de acumulação de cargo, emprego ou funções públicas ou declaração de não acumulação de cargo, emprego ou funções públicas, com firma reconhecida;
- m) Declaração de bens, com firma reconhecida;
- n) Certidão Negativa de antecedentes criminais, expedida pela Justiça Estadual da Paraíba (pode ser emitida pela internet);
- o) Certidão Negativa de antecedentes criminais, expedida pela Justiça Federal – TRF5 (pode ser emitida pela internet);
- p) Última Declaração de Imposto de Renda com o recibo de entrega na Receita Federal.



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

- q) Registro em órgão de classe e comprovante do Conselho que conste situação regular, quando necessário (cópia autenticada em cartório)
3. Não serão recebidos documentos de forma parcial, sendo que a falta de qualquer documento, acarretará o não cumprimento de exigências constantes Edital de abertura do certame.
4. Após a entrega dos documentos, será realizada avaliação da aptidão física e mental, de caráter eliminatório que deverá envolver, dentre outros, exames médicos e complementares que terão por objetivo averiguar as condições de saúde apresentadas pelos candidatos, face às exigências das atividades inerentes ao cargo.
- 4.1 Somente serão aceitos exames realizados até 30(trinta) dias imediatamente anteriores à data da apresentação dos exames médicos solicitados no item 3 deste Edital.
- 4.2 Durante a avaliação dos exames médicos pré-admissionais, poderão ser solicitados outros exames complementares, a depender da necessidade de esclarecimento de diagnóstico, à critério da Junta Médica Oficial.
- 4.3 Deverão ser apresentados os seguintes exames médicos:
- Raio X do tórax;
 - Parecer cardiológico;
 - Hemograma completo;
 - Laudo de avaliação psicológico.
- e) Os candidatos que se declararem pessoa com deficiência deverão apresentar o Atestado de Perícia Médica comprovando a deficiência.
5. De posse dos resultados dos exames solicitados, os candidatos deverão dirigir-se à Secretaria Municipal de Administração e Planejamento, no prazo e horário estabelecido no item 1 deste Edital para marcar a data de comparecimento à Junta Médica do município para avaliação dos exames.
6. A avaliação dos exames médicos pré-admissionais declarará o candidato apto ou inapto para o exercício do cargo público, tendo, portanto, caráter eliminatório.
7. O não comparecimento para entrega dos documentos exigidos ou a não apresentação do atestado de aptidão emitido pela Junta Médica Oficial, no prazo constante neste Edital, implicará a renúncia tácita do classificado convocado e, conseqüentemente, a perda do direito à nomeação ao cargo para o qual foi classificado-aprovado, podendo o Município convocar o candidato imediatamente posterior, obedecendo a ordem de classificação

DA NOMEAÇÃO E POSSE

8. Cumpridas as exigências no que concerne à entrega de documentação e exames médicos admissionais para preenchimento de vagas efetivas constantes do quadro da Prefeitura Municipal Coremas/PB, o candidato será nomeado e empossado, podendo a posse ser realizada em solenidade oficial, em local e data a serem comunicados através de edital de convocação.
9. Este edital entrará em vigor na data de sua publicação.

Coremas/PB, 18 de julho de 2023.

IRANI ALEXANDRINO DA SILVA
Prefeito Constitucional

ANEXO I

Agente Comunitário de Saúde (Micro Área: PSF - Antônio Lopes Filho - Centro (Área Urbana))

Classificação	Inscrição	Convocado(s)
2º	2077137	Maria Patrocina Da Silva Pires Dos Santos



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

Cargo: Auxiliar de Saúde Bucal

Classificação	Inscrição	Convocado(s)
3º	2087630	Ana Betania Barbosa Da Silva Lima
4º	2082375	Manuela Alves Oliveira E Ribeiro Ramos

Cargo: Enfermeiro
(PSF)

Classificação	Inscrição	Convocado(s)
5º	2079416	Edilmar Martins De Sousa Junior
6º	2078282	Graziela Nobrega De Sa

Cargo: Enfermeiro (SAMU)

Classificação	Inscrição	Convocado(s)
1º	2075277	Leandro De Almeida Nobrega
2º	2076467	Alayza Maria Pacheco Alves Da Silva
3º	2079232	Joselia Soares Dos Santos Cavalcanti

Cargo: Fonoaudiólogo (NASF)

Classificação	Inscrição	Convocado(s)
1º	2073704	Joana Cristina Silva De Queiroga
2º	2079079	Jose Elison De Sousa Silva

Cargo: Médico Radiologista

Classificação	Inscrição	Convocado(s)
1º	2075888	Pamela Sonally Garrido De Lacerda Pereira Cavalcanti

Cargo: Operador de Máquinas

Classificação	Inscrição	Convocado(s)
1º	2076373	Marcelo Gomes Maia
2º	2082387	Kermeson Idyjiaury Alves Silva
3º	2082222	Ronny Italo Soares Pordeus Leite

Cargo: Professor de Matemática

Classificação	Inscrição	Convocado(s)
4º	2073406	Carla Paz Amorim

Cargo: Psicólogo

Classificação	Inscrição	Convocado(s)
3º	2078134	Mychaell Douglas De Franca Sousa

Cargo: Técnico de Enfermagem (PSF)

Classificação	Inscrição	Convocado(s)
4º	2080072	Karina Ferreira De Oliveira Silva



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

IRANI ALEXANDRINO DA SILVA
Prefeito Constitucional

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS
GABINETE DO PREFEITO

DECRETO N.106 DE 18 DE JULHO DE 2023.

REGULAMENTA A LEI Nº. 189/2019, 27 de agosto de 2019, QUE DISPÕE SOBRE A CONSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E/OU VEGETAL NO MUNICÍPIO DE COREMAS/PB E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO CONSTITUCIONAL DO MUNICÍPIO DE COREMAS, ESTADO DA PARAÍBA, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pela Lei Orgânica Municipal, com fundamento e

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentação da Lei nº 189/2019, que dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal de Santana de Coremas/PB,

DECRETA:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. Fica regulamentada a Lei Municipal nº 189, de 27 de agosto de 2019 que dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal de Coremas/PB, ficando vinculado a Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária e à Secretaria Municipal de Agricultura exercer ações pertinentes ao cumprimento desta Lei.

- I. A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais, o recebimento, a manipulação, o beneficiamento, a transformação, a elaboração, o preparo, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, o depósito, a armazenagem, a rotulagem, o trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.
- II. A inspeção abrange também as matérias-primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia e demais substâncias que, por ventura, possam ser utilizadas no estabelecimento de produtos de origem animal.
- III. Nos produtos deverá ser utilizado o selo personalizado, consoante cópia anexada neste Decreto e na Lei nº 189/2019.

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

- I. Estabelecimento: área que compreende o local e sua circunvizinhança destinado à recepção e depósito de matérias-primas e embalagens, à industrialização e ao armazenamento e à expedição de produtos alimentícios;
- II. Inspeção e fiscalização: os atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a higiene dos manipuladores, a higiene do estabelecimento, das instalações e equipamentos; as condições higiênico-sanitárias e os padrões físicos, químicos e microbiológicos no recebimento,



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

- obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, assim como durante as fases de elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem e transporte de produtos alimentícios;
- III. Registro: conjunto de procedimentos técnicos e administrativos de avaliação das características industriais, tecnológicas e sanitárias de produção, dos produtos, dos processos produtivos e dos estabelecimentos para habilitar a produção, a distribuição e a comercialização de produtos alimentícios observando a legislação vigente;
- IV. Matéria-prima: toda substância de origem animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;
- V. Ingrediente: é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada;
- VI. Análise fiscal: ato fiscal no qual é realizada análise de água, matérias-primas, ingredientes, ou produtos alimentícios coletados pela autoridade fiscalizadora competente no intuito de verificar a sua conformidade de acordo com legislação específica e os dispositivos deste regulamento;
- VII. Suspensão das atividades: medida administrativa na qual o Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, por período certo e determinado;
- VIII. Interdição: medida administrativa, de caráter cautelar, que visa à paralisação de toda e qualquer atividade desenvolvida, podendo ser recolhidos às matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos, e utensílios;
- IX. Apreensão: consiste em o Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) apreender as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a legislação, este regulamento e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível, de acordo com este regulamento;
- X. Inutilização: medida administrativa de inutilização dos produtos alimentícios, matérias-primas e ingredientes que não sejam aptos para o consumo;
- XI. Rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento;
- XII. Embalagem: é o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar no transporte e manuseio dos alimentos;
- XIII. Memorial descritivo: documento que descreve detalhadamente, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos, ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;
- XIV. Plano de higienização: processo realizado para limpeza e sanitização do estabelecimento, dos equipamentos e utensílios, onde constará procedimentos e produtos químicos utilizados em formulário próprio.
- XV. Agroindústrias familiares de pequeno porte: os estabelecimentos de propriedade ou posse de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, dispoem de instalações mínimas destinadas ao abate, ao processamento e à industrialização de produtos de origem animal, que, cumulativamente, atenderem aos seguintes requisitos:
- a) Estarem instaladas em propriedade rural;
 - b) Utilizarem mão-de-obra predominantemente familiar;
 - c) Sessenta por cento, no mínimo, da matéria-prima empregada nos produtos sejam oriundas de sua propriedade.
- XVI. Agricultor familiar: como sendo aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo aos requisitos previstos na Lei Federal Nº 11.326/2006, em especial:
- a) Não deter, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais;
 - b) Utilizar predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

c) Ter percentual mínimo de renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimentos;

d) Dirigir seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

§1º. Excentuam-se da exigência da alínea “c” do inciso XIV os estabelecimentos cuja matéria-prima principal seja a carne.

§2º. O disposto na alínea “a” do inciso XV deste artigo não se aplica quando se tratar de condomínio rural ou outras formas coletivas de propriedade, desde que a fração ideal por proprietário não ultrapasse 4 (quatro) módulos fiscais.

§3º. Será criado um Sistema Único de Informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

§4º. Será de responsabilidade da Secretaria de Agricultura e da Secretaria de Saúde a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município

CAPÍTULO II DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO S.I.M.

Art. 3º. Para o exercício de suas atividades do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) será composto por, no mínimo, um Coordenador e uma Equipe Técnica.

Parágrafo único: O Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) deverá ser servidor público, investido em função de confiança para o exercício do cargo de coordenação, com formação equivalente e conhecimento compatível na área.

Art. 4º. A Equipe Técnica deverá ser composta obrigatoriamente por no mínimo 1(um) profissional Médico Veterinário, vinculado a administração pública municipal, podendo ainda ser acrescida por outros profissionais, com conhecimento nas seguintes áreas:

- I. de nível médio:
 - a) Técnico em Agropecuária

- II. de nível superior:
 - b) Medicina Veterinária;
 - c) Engenharia de Alimentos;
 - d) Engenharia Agrônômica;
 - e) Engenharia Ambiental;
 - f) Nutrição;
 - g) Biologia;
 - h) Zootecnia.

CAPÍTULO III DA COMPETÊNCIA DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 5º. A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos são privativas do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), vinculado a Secretaria Municipal de Agricultura, sempre que se tratar de produtos de origem animal destinados ao comércio intramunicipal.

Parágrafo Único. Para deslocamento da equipe de fiscalização até aos estabelecimentos sujeitos a inspeção e fiscalização, o poder público municipal disponibilizará de veículo identificado e capacidade mínima para quatro pessoas.



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

Art. 6º. Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), quando em serviço de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, terão livre acesso em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento em funcionamento, que industrialize, comercialize, manipule, entreposte, armazene, transporte, despache ou preste serviços em atividades sujeitas à prévia inspeção e fiscalização.

Art. 7º. Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento devem possuir crachá de identidade funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agricultura, na qual constará, além da denominação do órgão, nome, fotografia e cargo e, caso necessário, número da ordem, e vestimentas identificadas do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 8º. A Secretaria Municipal de Agricultura poderá se valer de servidores de consórcios públicos dos quais o município participe, se for o caso, para a execução dos objetivos deste regulamento, respeitando as competências.

Art. 9º. Compete ao Serviço de Inspeção Municipal:

- I – Analisar e aprovar, sob o ponto de vista sanitário, as plantas de construção do estabelecimento requerente;
- II – Vistoriar o estabelecimento requerente de registro e emitir laudo de vistoria;
- III – Analisar memorial descritivo e rótulos dos produtos e emitir registros de produtos;
- IV – Expedir registro de estabelecimento;
- V – Inspeccionar e fiscalizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, matéria-prima, ingredientes, rótulos, embalagens e produtos alimentícios;
- VI – Fiscalizar o livro de registro ou documento equivalente das operações de entrada e saída de produtos;
- VII – Fiscalizar e monitorar a aplicação das normas de Boas práticas de Fabricação de Alimentos e os Autocontroles da indústria;
- VIII – Autuar, intimar, suspender, interditar, embargar, apreender, inutilizar, quando houver descumprimento das determinações impostas neste regulamento.

Art. 10. O exercício da inspeção e fiscalização caberá aos servidores do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), nas suas respectivas áreas de competência, podendo valer-se de auxiliares.

Art. 11. A Inspeção e Fiscalização de que trata o presente Regulamento será realizada:

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

Art. 12. A concessão de inspeção pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização, industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal.



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

Art. 13. A Inspeção dos estabelecimentos registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) ocorrerá em caráter permanente ou periódico.

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

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

Art. 14. A Secretaria de Agricultura do Município de Coremas-PB poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com Municípios, Estado e a União, e poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção Sanitária em conjunto com os demais consorciados, bem como poderá solicitar a adesão ao SUASA (Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária).

Parágrafo único – Após a adesão do SIM do município de Coremas ao Suasa os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

Parágrafo único. Após a adesão do SIM do município de Coremas ao Suasa os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

CAPÍTULO IV DO CONSELHO DE FISCALIZAÇÃO

Art. 15. O Conselho de Inspeção Sanitária, criado no art. 8º da Lei nº189/2019, trata-se de um órgão de caráter normativo, consultivo, deliberativo e de assessoramento municipal, em questões ligadas a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária.

§1º. O Conselho de Inspeção Sanitária tem por finalidade aconselhar, sugerir e debater assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros, que dependerão da aprovação final do Chefe do Poder Executivo após parecer jurídico.

Art. 15. O Conselho Municipal de Inspeção Sanitária terá a seguinte composição:

- Um representante da Secretaria Municipal de Agricultura;
- Um representante da Secretaria Municipal de Saúde - Coordenação da Vigilância Sanitária;
- Um Representante dos agricultores e;
- Um Representante dos Consumidores

§ 1º - A escolha dos membros oriundos do Município caberá ao Prefeito Municipal, os demais membros serão indicados pelos respectivos órgãos e instituições com cadeira no Conselho de Inspeção Sanitária.

§ 2º - A Cada titular do conselho corresponderá um suplente.

§ 3º - Cada órgão ou entidade indicará os nomes dos titulares e seus respectivos suplentes.

§ 4º - A nomeação dos conselheiros e suplentes na forma desta lei será feita por ato do Prefeito Municipal.

§ 5º - A Presidência do conselho Municipal será exercida por qualquer dos representantes, eleito entre seus pares.



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

§ 6º - O mandato dos conselheiros será de dois anos, sendo considerada prestação de serviço público relevante, sem de qualquer remuneração ou benefício de natureza pecuniária.

§ - 7º - Serão excluídos do Conselho, e substituídos pelos respectivos suplentes, os conselheiros que tiverem três (03) faltas injustificadas consecutivas ou cinco (05) intercaladas.

Art. 16. O Conselho terá seu funcionamento regido por Regimento Interno, que deverá ser elaborado e aprovado pelos conselheiros e homologado pelo Prefeito Municipal, obedecendo às seguintes normas:

- I. Os conselheiros reunir-se-ão ordinariamente, uma vez por mês;
- II. Plenário é o órgão de deliberação máxima.
- III. Os Conselheiros poderão reunir-se extraordinariamente, sempre que necessário.

Art. 17. Os membros integrantes do Conselho de Inspeção Sanitária poderão convidar representantes de outras entidades afins para participar dos trabalhos e esclarecer eventuais questões técnicas.

Art. 18. A Assessoria Jurídica do Município prestará apoio para o funcionamento do Conselho.

Art. 19. As sessões Públicas do Conselho serão precedidas de ampla divulgação.

Art. 20. As resoluções do conselho serão objetos de homologação do Prefeito Municipal.

Parágrafo Único – As resoluções, bem como os temas tratados em plenário Serão objeto de ampla divulgação.

CAPÍTULO V DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 21. Os estabelecimentos que poderão receber o registro são classificados em:

I – Granja Leiteira; Usina de Beneficiamento; Fábrica de Laticínios; Queijeira; e Entrepasto de Laticínios.

a) Entende-se por Granja Leiteira o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite para o consumo humano direto e à elaboração de derivados lácteos, a partir de leite de sua própria produção e/ou associados.

b) Entende-se por Usina de Beneficiamento o estabelecimento que tem por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite destinado ao consumo humano direto.

c) Entende-se por Fábrica de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos.

d) 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, ou de seus associados.

e) Entende-se por Entrepasto de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção, toalete, maturação, classificação, fracionamento, acondicionamento e armazenagem de derivados lácteos.

II – Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos, médios e grandes animais; Fábrica de produtos cárneos.

a) Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de aves e outros pequenos animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispendo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

b) Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

c) Entende-se por Fábrica de Produtos Cárneos o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, elaboração, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos cárneos para fins de industrialização, com modificação de sua natureza e sabor, das diversas espécies animais de abate e, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

III – Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado e derivados; Entrepasto de pescados e derivados;

a) Entende-se por Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

b) Entende-se por Entrepasto de pescado e derivados o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para manipulação, acondicionamento e frigorificação, para adequado armazenamento, dos pescados e derivados.

IV – Granja Avícola; Entrepasto de Ovos; Fábrica de produtos de ovos.

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

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

c) Entende-se por fábrica de produtos de ovos o estabelecimento destinado ao recebimento, industrialização, acondicionamento, identificação e distribuição de produtos de ovos.

V – Apiários; Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Mel e Cera das Abelhas.

a) Entende-se por Apiário o estabelecimento destinado a produção, extração, industrialização, classificação e estocagem do mel e seus derivados.

b) Entende-se por Entrepasto de mel e cera de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel, cera de abelhas e demais produtos apícolas.

CAPÍTULO VI DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Art. 22. Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

I – requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;

II - laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela Secretaria de Meio Ambiente do Município de Coremas;

III - Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006. Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única;

IV - Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competente que não se opõem à instalação do estabelecimento;



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

V - apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Pessoa Jurídica a qual estejam vinculados;

VI - 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;

VII - memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

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

IX – Comprovante de pagamento da taxa de vistoria.

§1º. Os modelos de requerimento para solicitação de registro e vistoria serão fornecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

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

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

§4º. 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, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

§5º. A taxa de vistoria para registro e renovação anual, cobrada pela Secretaria de Agricultura, obedecerá regulamentação própria, com critérios e valores a serem definidos pelo Poder Executivo Municipal.

Art. 23. Apresentados os documentos exigidos neste regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal procederá vistoria do estabelecimento para apresentação do competente laudo.

Art. 24. Satisfeitas às exigências fixadas no presente regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição de “TÍTULO DE REGISTRO”, constando do mesmo número do registro, nome da firma e outros detalhes necessários.

Art. 25. A venda, arrendamento, doação ou qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro deve, necessariamente, ser comunicado ao Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), bem como encaminhada toda a documentação probatória para modificação do registro.

Art. 26. Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação das plantas pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

CAPÍTULO VII DO REGISTRO DOS PRODUTOS

Art. 27. O registro de produto será requerido junto ao Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) através de requerimento com os seguintes documentos:

I – Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, conforme modelo fornecido pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.);

II – *Layout* dos rótulos a serem registrados, em seus diferentes tamanhos;



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

III – Laudo de exames laboratoriais físico-químicos e microbiológicos das matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.

Art. 28. Cada produto registrado terá um número próprio que constará no seu rótulo.

Art. 29. Os estabelecimentos só poderão utilizar os rótulos devidamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

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

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

Art. 30. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem e a identidade do registro.

Art. 21. Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade ou tipo do produto de origem animal, deverá ser previamente solicitada ao Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido.

CAPITULO VIII

DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

SEÇÃO I

DOS ESTABELECIMENTOS E INSTALAÇÕES

Art. 32. Os estabelecimentos deverão garantir que as operações possam realizar-se seguindo as boas práticas de fabricação, desde a chegada da matéria-prima até a expedição do produto alimentício.

Art. 33. O estabelecimento deve possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos, constando obrigatoriamente:

- I. Data, quantidade, natureza e procedência das matérias-primas, ingredientes, embalagens e rótulos utilizados na industrialização dos produtos alimentícios;
- II. Data, quantidade, saída e destinação dos produtos alimentícios;

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

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

Art. 34. Os estabelecimentos deverão reunir as seguintes condições:

I – Situados em zona isentas de odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e de contaminantes ambientais como fumaça e poeira;

II – Devem ser localizados em áreas que não estejam sujeitas a inundação;

III – Ser fisicamente isolados de residências e/ou outras dependências;

IV – As vias e áreas que se encontram dentro dos limites do estabelecimento deverão ter uma superfície compactada e/ou pavimentada, aptas para o trânsito de veículos, com escoamento adequado e meios que permutam a sua limpeza;

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



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

- VI – O ambiente interno deve ser fechado, com os banheiros e vestiários fora da área de manipulação/produção;
- VII – O estabelecimento deve possuir *layout* adequado ao processo produtivo com número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo da atividade, volume de produção e expedição. Apresentar fluxo de produção ordenado, linear, e sem cruzamento;
- VIII – As instalações deverão ser construídas com materiais resistentes a corrosão, que possam ser limpos com facilidade e deverão estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria ou fria e quente em quantidade suficiente;
- IX – As áreas para recepção e depósito de matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser separadas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final;
- X – As áreas de armazenamento e expedição deverão garantir condições adequadas para a conservação das embalagens e características de identidade e qualidade do produto;
- XI – Encontrar-se em adequado estado de conservação, isentos de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamento e outros.
- XII – O piso deve ser de material resistente ao impacto, impermeáveis, laváveis, e antiderrapantes, não podem apresentar rachaduras e devem facilitar a limpeza e desinfecção;
- XIII – O sistema de drenagem deve ser dimensionado adequadamente, de forma a impedir o acúmulo de resíduos e os ralos com sifões e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de insetos;
- XIV – Nas áreas de manipulação de alimentos as paredes deverão ser lisas, de cor clara, construídas e revestidas de materiais não absorventes e laváveis;
- XV – Os ângulos entre as paredes, as paredes e os pisos, e as paredes e o teto deverão ser de fácil limpeza;
- XVI – A ventilação em todas as dependências deve ser suficiente, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;
- XVII – O estabelecimento deve dispor de luz abundante, natural ou artificial;
- XVIII – As portas devem apresentar dispositivo de fechamento imediato, sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminações e ser de fácil abertura, de forma a ficarem livres os corredores e passagens;
- XIX – Possuir janelas e basculantes providos de proteções contra pragas e em com estado de conservação;
- XX – As portas e janelas deverão ser construídas de material não absorvente e de fácil limpeza, de forma a evitar o acúmulo de sujidades e umidade;
- XXI – Parede com pé-direito de no mínimo 3 (três) metros, sendo que serão admitidas reduções desde que atendidas as condições de iluminação, ventilação e a adequada instalação dos equipamentos, condizentes com a natureza do trabalho, ou mínimo de 2,60 metros em caso de construções já existentes, desde que aprovados os projetos junto ao Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), com exceção das salas de abate que deverão obedecer a altura mínima prevista neste Regulamento;
- XXII – A água deve ser potável, encanada sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão estar protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;
- XXIII – A higienização dos estabelecimentos, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser realizada através de água quente, vapor ou produto químico adequado;
- XXIV – Os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de evacuação de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido, a todo momento em bom estado de funcionamento e de acordo com o órgão ambiental competente;
- XXV – Todos os estabelecimentos deverão conter vestiários, sanitários, e banheiros adequados ao número de funcionários, convenientemente situados e não poderão ter comunicação direta com as áreas onde os alimentos são manipulados;
- XXVI – Junto aos sanitários devem existir lavatórios com água fria, ou fria e quente, com os elementos adequados para lavar e secar as mãos, dispostos de tal modo que o usuário tenha que passar junto a eles quando retornar à áreas de manipulação;



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

- XXVII – Junto às instalações a que se refere o inciso anterior deverão ser afixados avisos indicando a obrigatoriedade de higienizar as mãos após o uso dos sanitários;
- XXVIII – Não será permitido o uso de toalhas de pano ou papel reciclado, presando pelo uso de toalhas de papel de material não reciclável;
- XXIX – Na área de industrialização deverão existir instalações adequadas, higiênicas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos;
- XXX – As lixeiras deverão ser com tampas e com acionamento de pedal;
- XXXI – Deverão existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho;
- XXXII – Dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento;
- XXXIII – Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis e nas dependências onde não exista forro a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar sujidade, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas, não sendo recomendável o uso de pintura no forro das dependências onde as carcaças estiverem sendo manipuladas e que não receberam a proteção de embalagem, exceto quando houver a garantia de que a tinta usada é atóxica e que não existe a possibilidade de sua escamação;
- XXXIV – Será dispensado o forro quando a cobertura for de estrutura metálica, refratário ao calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros, etc, ou quando forem usar telhas de fibro-cimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado;
- XXXV – Quando as vigas forem de madeira, deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo ou outro material aprovado pela inspeção.

SEÇÃO II DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 35. Os equipamentos e utensílios deverão atender às seguintes condições:

- I – Todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, sabores, e sejam não absorventes, resistentes à corrosão e capazes de resistir às operações de higienização;
- II – As superfícies deverão ser lisas e isentas de imperfeições (fendas, amassaduras, etc.) que possam comprometer a higiene dos alimentos ou ser fonte de contaminação;
- III – Todos os equipamentos e utensílios deverão estar desenhados e reconstruídos de modo que assegurem uma completa higienização;
- IV – Todos os equipamentos deverão ser utilizados, exclusivamente, para as finalidades às quais se destinam;
- V – os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos deverão ter perfeita vedação, ser construídos de material não absorvente e resistente que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo;
- VI – Os equipamentos e utensílios empregados para materiais não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis;
- VII – Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) deverão dispor de dispositivo medido de temperatura em local apropriado e em adequado funcionamento.

Art. 30. Nos estabelecimentos não serão permitidos apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios.

CAPÍTULO IX DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

SEÇÃO I DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 36. Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos alimentícios.

Parágrafo Único. Para a adequação das condições de higiênico-sanitárias das referentes nesse artigo, os mesmos devem seguir plano de higienização padronizado, especificando forma de limpeza, produtos utilizados e periodicidade.

Art. 37. Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes for necessário, deverão ser rigorosamente limpos o chão, os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação, seguindo o plano de higienização.

Art. 38. O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses, seguindo o plano de higienização.

Art. 39. Os equipamentos de conservação dos alimentos devem atender às condições de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados sempre que necessário ou pelo menos uma vez por ano, seguindo o plano de higienização.

Art. 40. Todos os produtos de higienização devem ser aprovados pelo órgão de saúde competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

Art. 41. Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

Art. 42. Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada, sendo que, aqueles resultantes da elaboração que sejam veículos de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias.

Art. 43. Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho, sempre que for necessário, sendo obrigatória sua retirada ao menos uma vez por dia.

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

Art. 44. É proibida a presença de animais nos arredores e interiores dos estabelecimentos.

Art. 45. Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas e vetores.

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

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

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



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

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

I – Os praguicidas utilizados deverão ser de uso específico para o controle a ser realizado, promovendo o mínimo de contaminação de ambiente.

II – Deverão ser protegidos, antes da aplicação dos praguicidas, todos os alimentos, equipamentos e utensílios, e demais objetos utilizados na industrialização.

III – Após a aplicação dos praguicidas dos equipamentos e utensílios deverão ser limpos minuciosamente.

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

SEÇÃO II DA HIGIENE PESSOAL

Art. 46. É obrigatório o uso de calçados fechados, roupas brancas, limpas e conservadas, sem prejuízo dos acessórios exigidos em atividades específicas, assim como a boa higiene dos funcionários, proprietários e agentes de fiscalização nas dependências do estabelecimento.

Art. 47. Os manipuladores devem:

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

II – Usar cabelos presos e protegidos com touca;

III – Lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção de atividade, após tocar materiais contaminados e sempre que se fizer necessário;

IV – Não fumar nas dependências do estabelecimento;

V – Evitar cantar, assoviar e praticar todo tipo de conversa paralela e desnecessária enquanto manipulam os alimentos;

VI – Proteger o rosto ao tossir ou espirrar;

VII – Não comer e mascar chicletes nas áreas de manipulação dos alimentos;

VIII – Evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos.

Art. 48. Se houver a opção pelo uso de luvas e máscaras estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, bem como, deverão ser trocadas diariamente, ou sempre que se fizer necessário.

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

Art. 49. Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos.

Art. 50. Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, com a expressão “apto a manipular alimentos”, anualmente serão submetidos a exame em repartição da saúde pública, apresentando à Inspeção Municipal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que o incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

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



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

Art. 51. Os manipuladores de alimentos não poderão ser veículos de qualquer tipo de contaminação.

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

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

Art. 52. O responsável tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

Art. 53. A inobservância dos preceitos legais contidos nessa seção importará, ao responsável legal, cominação das sanções previstas neste regulamento.

Art. 54. Os manipuladores devem estar capacitados para as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação – BPF com devida comprovação.

Parágrafo Único. Em caso que os manipuladores de alimentos não estejam capacitados para tal função, fica a critério do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. deliberar prazo adequado para que sejam tomadas as medidas de regularização.

CAPÍTULO X DO PROCESSAMENTO E EMBALAGENS

Art. 55. Todas as operações do processo de produção deverão realizar-se em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação química, física ou microbiológica que resulte em deterioração ou proliferação de microrganismos patogênicos e causadores de putrefação.

Art. 56. Toda água utilizada no estabelecimento deverá ser potável.

Parágrafo Único. Fica o responsável legal pelo estabelecimento obrigado a apresentar, anualmente, o laudo de análises físico-químico e bacteriológico de água de abastecimento.

Art. 57. As matérias-primas ou ingredientes utilizados na elaboração dos produtos alimentícios deverão estar limpos e em boas condições higiênico-sanitárias.

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

Art. 58. As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, guardados ou transportados devem estar dentro do prazo de validade.

Art. 59. Os métodos de conservação dos produtos alimentícios deverão ser controlados de forma a proteger contra a contaminação, deterioração após o processamento e ameaça de risco à saúde pública.

Art. 60. Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos deverá ser armazenado em local destinado a esta finalidade e em condições de sanidade e limpeza.

Art. 61. As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente.



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

Art. 62. É proibida a reutilização de embalagens.

Art. 63. Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.

Art. 64. As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

Art. 65. Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.

Art. 66. O transporte de produtos deverá ser efetuado em veículos fechados ou cobertos em condições de manter a qualidade dos mesmos.

Parágrafo Único. Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem dispor de meios que permitem verificar a temperatura e, quando necessário, a umidade que devem ser mantidas dentro dos níveis adequados.

CAPÍTULO XI DA IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Art. 67. Os produtos alimentícios devem atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, padrões microbiológicos e de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação, e outras legislações pertinentes.

Art. 68. A Secretaria Municipal de Agricultura regulamentará, quando necessário, os padrões de identidade e qualidade dos produtos alimentícios abrangidos por este regulamento através de atos normativos complementares.

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

Art. 69. O controle sanitário dos animais deverá seguir orientação do órgão oficial de defesa sanitária animal do Estado.

CAPÍTULO XII DA ROTULAGEM

SEÇÃO I DA ROTULAGEM EM GERAL

Art. 70. Além de outras exigências previstas neste Regulamento ou em legislação específica, os rótulos devem obrigatoriamente conter, de forma clara e legível, as seguintes indicações:

- I – Nome verdadeiro do produto, em caracteres destacados, com no mínimo 1/3 (um terço) da maior inscrição do rótulo, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou outros dizeres;
- II – Marca comercial ou nome fantasia do produto;
- III – Razão social ou nome do produtor;
- IV – CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- V – Categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista neste regulamento;
- VI – Endereço completo do estabelecimento produtor;
- VII – Carimbo oficial da Inspeção Municipal;
- VIII – Data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

IX – Lista de Ingredientes em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados pelo nome ou número de Sistema Internacional de Numeração – INS e função tecnológica;

X – Indicação do número de registro do produto no S.I.M.;

XI – Identificação da origem;

XII – Conservação do produto;

XIII – Conteúdo líquido, conforme legislação do órgão competente.

§1º. Os produtos cuja validade varia segundo a temperatura de conservação devem ter a indicação da conservação doméstica em função da temperatura de armazenamento.

§2º. A identificação do produto alimentício registrado, constante do inciso X deste artigo, deverá ser realizada pela seguinte expressão: “Produto registrado no S.I.M. sob o número...”;

Art. 71. O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória não pode ser inferior a 01 mm, sendo que as indicações de conteúdo líquido seguirão os padrões metrológicos vigentes.

Art. 72. Somente podem ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um regulamento técnico específico.

Art. 73. Nenhuma informação contida nos rótulos poderá levar o consumidor a equívocos ou enganos.

Art. 74. No caso de produtos expostos ao consumo sem qualquer proteção além de seu envoltório ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou outro material resistente que possa ser preso ao produto como forma de identificação.

Art. 75. Os rótulos dos produtos coloridos artificialmente devem conter a expressão “COLORIDO ARTIFICIAMENTE”.

Art. 76. Nenhum rótulo de produto de origem animal poderá conter alegação terapêutica.

Art. 77. No caso de cancelamento de registro ou fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar os rótulos existentes em estoque.

Art. 78. A observância das exigências de rotulagem contidas neste regulamento, não desobriga o cumprimento das demais legislações municipais, estaduais e federais de rotulagem.

SESSÃO II DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO E SEUS USOS

Art. 79. O carimbo oficial da inspeção municipal é a garantia que o estabelecimento se encontra devidamente registrado no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

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

§2º. Os modelos de carimbos de inspeção a serem usados nos rótulos de produtos alimentícios registrados na Secretaria de Agricultura obedecerão as seguintes especificações:

I – Forma: elíptica no formato circular;

II – Dimensões: proporcional ao tamanho do rótulo, devendo observar o tamanho do rótulo, devendo observar o tamanho mínimo de 2 (dois) cm de comprimento e 2 (dois) cm de altura;



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

III – Dizeres: Acompanhando a margem da face interna superior às palavras “Secretaria de Agricultura e Abastecimento”, logo abaixo horizontalmente a sigla da inspeção municipal e no centro horizontalmente a palavra “INSPECIONADO”, logo abaixo paralelamente o ano de vigência e o número de registro do estabelecimento, e na face interna inferior as palavras “Coremas-PB”;

IV – Modelo:

CAPÍTULO XIII

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 80. Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

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

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

Art. 81. Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.

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

Art. 82. Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

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

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

Art. 83. Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

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

CAPÍTULO XIV

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

Art. 84. O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) receberá laudo de exames laboratoriais físico-químicos e microbiológicos das matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios, conforme o artigo 20 deste regulamento.

§1º. É de responsabilidade do produtor arcar com as despesas das análises que tratam o *Caput* deste artigo.

§2º. As análises verificarão os produtos, água de abastecimento e ingredientes quanto a:

I – Físico-químicos: pH, Cloretos, matéria orgânica, sólidos totais e dureza;

II – Microbiológicos: Coliformes totais e fecais e contagem padrão em placas.

§3º. A amostra deve ser coletada obedecendo às normas técnicas de coleta, acondicionando em embalagem apropriada, lacrada e identificada.

§4º. A amostra deverá ser colhida na presença do detentor do produto ou de seu representante legal.

§5º. Na ausência do representante legal da empresa, ou quando a amostra for coletada em estabelecimento comercial, a colheita deverá ser realizada na presença de 2 (duas) testemunhas.

§6º. Não será colhida amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas; nesses casos, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependerão das análises e de laudos laboratoriais.

§7º. As amostras para análises deverão ser colhidas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a sua validade analítica.

§8º. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à colheita.

Art. 85. Para realização das análises fiscais será colhida amostra em triplicata da matéria-prima, insumos ou produto a ser analisado, assegurando sua inviolabilidade e conservação, sendo a prova enviada ao laboratório, uma contraprova mantida sob a guarda do Serviço de Inspeção Municipal e a outra contraprova sob a guarda do estabelecimento.

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

§2º. Pode ser dispensada a colheita em triplicata quando se trata de análises fiscais que, a critério do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), possam ser realizadas durante os procedimentos de verificação oficial.

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

Art. 86. Sem embargos de outras ações pertinentes, na ocorrência de resultado não conforme as análises fiscais, o Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) deverá:

I – Notificar o interesse dos resultados analíticos obtidos;

II – Lavrar o auto de infração.

Art. 87. No caso de discordância do resultado, o interessado deverá comunicar que realizará a análise da contraprova em seu poder, dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis da data da ciência do resultado.



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

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

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

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

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

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

§6º. A realização da análise de contraprova em poder do interessado não resultará em qualquer custo ao Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

Art. 88. Em caso de divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da contraprova do estabelecimento, deverá ser realizado novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), sendo o seu resultado considerado o definitivo.

Art. 89. Nos casos de análises fiscais de produtos que não possuam Regulamentos Técnicos ou legislações específicas, permite-se o seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

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

Art. 90. A realização de análise fiscal não exclui a obrigatoriedade do estabelecimento de realizar análise de controle de seu processo produtivo, abrangendo aspectos tecnológicos, físico-químicos, toxicológicos e microbiológicos, seguindo métodos com reconhecimento técnico-científico comprovado e que disponham de evidências auditáveis pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

CAPÍTULO XV DAS INFRAÇÕES

Art. 91. Consideram-se infrações, para os efeitos deste regulamento;

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

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

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

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



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

- V – Transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução;
- VI – Apresentar instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;
- VII – Industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;
- VIII – Realizar ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado sem prévia aprovação das plantas pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.);
- IX – Vender, arrendar, doar ou efetuar qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro sem comunicar ao Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.);
- X – Não possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos ou não mantê-lo atualizado;
- XI – Não disponibilizar o acesso ao sistema de controle de entrada e saída de produtos quando solicitado pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.);
- XII – Utilizar rótulos ou embalagens que não tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.);
- XIII – Modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.);
- XIV – Reutilizar embalagens;
- XV – Aplicar rótulos, etiquetas ou selo escondendo ou encobrendo, total ou parcialmente dizeres da rotulagem e a identificação do registro no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.);
- XVI – Apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixo, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;
- XVII – Realizar atividades de industrialização em estabelecimentos em mau estado de conservação, com defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;
- XVIII – Utilizar equipamentos e utensílios que não atendem às condições especificadas neste regulamento;
- XIX – Utilizar recipientes que possam causar a contaminação dos produtos alimentícios;
- XX – Apresentar as instalações, os equipamentos e os instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene, antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;
- XXI – Utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigerados, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar;
- XXII – Apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios;
- XXIII – Utilizar produtos de higienização não aprovados pelo órgão de saúde competente;
- XXIV – possuir ou permitir a permanência de animais nos arredores e ou interior dos estabelecimentos;
- XXV – Deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores;
- XXVI – Permitir a presença de pessoas e funcionários, nas dependências do estabelecimento, em desacordo com o disposto na Seção II do Capítulo VI deste regulamento;
- XXVII – Possuir manipuladores trabalhando nos estabelecimentos sem a devida capacitação;
- XXVIII – Deixar de fazer cumprir os critérios de higiene pessoal e requisitos sanitários a que alude o na Seção II do Capítulo VI deste regulamento;
- XXIX – Manter funcionários exercendo as atividades de manipulação sob suspeita de enfermidade passível de contaminação dos alimentos, ou ausente a liberação médica;
- XXX – Utilizar água não potável no estabelecimento;
- XXXI – Não assegurar a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios;
- XXXII – Desacatar, obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

XXXIII – Sonegar ou prestar informações inexatas sobre dados referentes à quantidade, qualidade e procedência de matérias-primas e produtos alimentícios, que direta e indiretamente interesse à fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.);

XXXIV – Desrespeitar o termo de suspensão e/ou interdição impostos pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.);

Art. 92. As infrações classificam-se em leve, grave e gravíssima.

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

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

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

CAPÍTULO XVI DAS PENALIDADES

SEÇÃO I DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 93. Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, as infrações à Lei Municipal nº. 189/2019 e a este regulamento acarretarão, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções, independentemente da aplicação de medida cautelar previstas nos incisos III a VI deste artigo:

I – Advertência;

II – Multa pecuniária conforme os termos deste regulamento;

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

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

V – Suspensão das atividades do estabelecimento;

VI – Interdição do estabelecimento;

VII – Cancelamento de registro.

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

SEÇÃO II DA ADVERTÊNCIA

Art. 94. A advertência será cabível nas seguintes condições:

I – O infrator ser primário;

II – O dano puder ser reparado;

III – A infração cometida não causar prejuízo a terceiros;

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

VI – A infração ser classificada como leve;

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

SEÇÃO III DA MULTA PECUNIÁRIA



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

Art. 95. A multa será de 01 (um) a 50 (cinquenta) VRP (Valor de Referência do Município de Coremas), sendo aplicada em dobro quando da reincidência, obedecendo a seguinte gradação:

I – De 01 (um) a 50 (cinquenta) VRP, nas infrações leves ou casos de já ter sido aplicada ao infrator sanção de advertência;

II – De 06 (seis) até 10 (dez) VRP, nas infrações graves;

III – De 11 (onze) até 50 (cinquenta) VRP, nas infrações gravíssimas.

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

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

SEÇÃO IV DA APREENSÃO, INUTILIZAÇÃO E DESTINO

Art. 96. As matérias-primas, os produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos que não estiverem de acordo com este regulamento será apreendidos e/ou inutilizados.

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

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

Art. 97. Estão sujeitos a apreensão, podendo ou não, ser inutilizados:

I – Matérias-primas, subprodutos, ingredientes e produtos alimentícios que:

a) Sejam destinados ao comércio sem estar registrado nos órgãos competentes, salvo os produtos de estabelecimentos sob regime de inspeção federal ou registrados nos órgão competentes da saúde e os dispensados de registro;

b) Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidade ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

c) Forem adulterados ou falsificados;

d) Se apresentem com potencial tóxico ou nocivo à saúde;

e) Não estiverem adequados às condições higiênico-sanitárias previstas neste regulamento.

III – Utensílios e/ou equipamentos que:

a) Forem utilizados para fins diversos ao que se destina;

b) Estiverem danificados, avariados ou que apresentem condições higiênico-sanitárias insatisfatórias.

§1º. Os bens e produtos apreendidos pela fiscalização poderão ser doados a entidade sem fins lucrativos, ou ter qualquer outra destinação a critério do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

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

§3º. Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes, e subprodutos apreendidos pela fiscalização que necessitem de análise laboratorial, cujo prazo de validade permita o aguardo do resultado, ficarão sob a guarda de proprietário, e somente serão inutilizados após confirmada a condenação e caso não possam de qualquer forma ser aproveitados. A inutilização se dará



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

independentemente da conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

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

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

Art. 98. Além de outros casos específicos previstos neste regulamento consideram-se adulterações ou falsificações.

I – Quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações do cadastro;

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

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

IV – Quando houver alteração ou dissimulação da data de fabricação dos produtos alimentícios;

V – Quando houver alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais ingredientes do produto alimentícios, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.);

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

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

VIII – Quando forem utilizados substâncias proibidas ou não autorizadas para a conservação dos produtos alimentícios e ingredientes;

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

Art. 99. A inutilização dos produtos a que se referem no art. 90 deve ser precedida de termo de inutilização, assinado pelo autuado e por uma testemunha.

§1º. Havendo recusa do autuado em apor sua assinatura no termo de inutilização, será o fato nele consignado e uma das vias lhe será remetida, posteriormente, através de correspondência com aviso de recebimento – AR.

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

Art. 100. As despesas decorrentes do processo de inutilização correrão às expensas do autuado.

SEÇÃO V DA SUSPENSÃO E INTERDIÇÃO

Art. 101. A suspensão das atividades do estabelecimento será aplicada nos casos da infração consistir risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária possíveis de serem sanadas.



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

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

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

Art. 102. A interdição do estabelecimento será aplicada no caso de falsificação ou adulteração de matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios, ou quando se verificar a existência de condições higiênico-sanitárias adequadas ao seu funcionamento ou no caso de embaraço da ação fiscalizadora.

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

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

Art. 103. As sanções constantes desta seção serão aplicadas pela autoridade fiscalizadora e lavrados em termos próprios.

Art. 104. As sanções administrativas, constantes neste regulamento, serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridade de saúde pública ou policial.

SEÇÃO VI DA GRADAÇÃO DA PENA

Art. 105. Para a imposição da pena e sua gradação, a autoridade competente observará:

I – As circunstâncias atenuantes e agravantes;

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

III – Os antecedentes do infrator quanto ao cumprimento das normas deste Decreto.

Art. 106. Para efeitos de gradação da pena, considera-se:

I – Atenuantes:

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

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

c) Se a falta cometida for de pequena monta;

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

II – Agravantes:

a) Ser o infrator reincidente;

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

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

d) Coagi outrem para execução material da infração;

e) Ter a infração consequência danosa à saúde humana;

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

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



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

CAPITULO XVII DAS SANÇÕES PENAIS E CIVIS

Art. 107. Aquele que industrializa, comercializa, armazena ou transporta produtos alimentícios, infringindo as normas estabelecidas nas leis e nos seus regulamentos próprios, ficará sujeito a sanções penais previstas no Código Penal Brasileiro e Lei das Contravenções Penas, bem como as sanções civis.

Art. 108. As informações referidas no artigo anterior são de ação penal pública incondicionada, cabendo ao Ministério Público Estadual promovê-la.

Parágrafo Único. Será admitida ação penal privada subsidiária da pública, se esta não for ajuizada no prazo legal, aplicando-se, no que couber, o disposto nos artigos 29 e 30 do Código de Processo Penal.

Art. 109. Após julgamento em primeira instância do processo administrativo cujo ato constitua infração penal, será encaminhada cópia do processo ao Ministério Público Estadual, para fins do disposto no art. 101 deste regulamento.

Art. 110. Sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas e penais previstas neste regulamento, fica o infrator sujeito ao pagamento das despesas inerentes a efetivação das citadas punições e a reparação de danos, bem como, as demais sanções de natureza civil cabíveis.

CAPITULO XVIII DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

SEÇÃO I DO PROCESSO

Art. 111. O processo será iniciado pelo auto de infração e dele constarão as provas e demais termos que lhe servirão de instrução.

Art. 112. O autuado ou seu representante legal, querendo, poderá ter vistas do processo, bem como solicitar cópias, nas dependências do escritório do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

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

Art. 113. O auto de infração e demais termos que comporão o processo administrativo terão modelos próprios, aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

SEÇÃO II DA AUTUAÇÃO

Art. 114. A infração a esta legislação será apurada em procedimento administrativo, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os prazos estabelecidos neste regulamento e em outras normas legais e regulamentares aplicáveis à espécie.

Art. 115. Constatada a infração, será lavrado, pelo agente de inspeção devidamente credenciado, o respectivo auto que deverá conter dentre outras informações:

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



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

II – local e hora da infração;

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

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

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

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

§2º. Sempre que o autuado se negar a assinar o auto de infração, será o fato nele consignado e uma das vias lhe será remetida posteriormente, entregado pessoalmente pelo fiscal ou equipe de apoio, sempre que possível na presença de 2 (duas) testemunhas, certificando no Auto o ocorrido, com menção ao lugar, ao dia e a hora.

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

SEÇÃO III DA INSTRUÇÃO DO PROCESSO

Art. 116. O fiscal que lavrar o auto de infração deverá instruí-lo com laudo fotográfico e relatório circunstanciado, de forma minuciosa, sobre a infração e demais ocorrências, bem como de peças que o compõem, de forma a poder melhor esclarecer a autoridade que proferirá a decisão.

Art. 117. O processo administrativo receberá parecer jurídico sobre o seu embasamento legal ao caso concreto.

Art. 118. Concluída a fase de instrução, o processo será submetido a julgamento em primeira instância pelo Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal e em segunda instância ao Secretário Municipal de Agricultura.

Parágrafo Único. O resumo da decisão será publicado no Diário Oficial do Município.

SEÇÃO IV DO JULGAMENTO DO PROCESSO

Art. 119. As decisões definitivas do processo administrativo serão executadas:

I – Administrativamente;

II – Judicialmente;

Art. 120. Serão executadas por via administrativa:

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

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

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

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

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

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



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

Art. 121. Nos casos de pena pecuniária, a não quitação do débito ensejará a inscrição na dívida ativa da instituição e promoção da execução fiscal.

Art. 122. Após inscrição em dívida ativa, a pena de multa será executada judicialmente.

Art. 123. Para fins de inscrição de débitos em dívida ativa serão gerados os seguintes formulários:

I – Inscrição da dívida ativa;

II – Certidão de dívida ativa;

III – Documento de arrecadação municipal (DAM) com valor consolidado da dívida.

Parágrafo Único. A emissão eletrônica dos documentos referidos no *caput* deste artigo ficará a cargo da Secretaria Municipal de Finanças, através do Setor de Tributação.

Art. 124. A inclusão e a baixa da dívida ativa serão efetuadas pelo município.

Art. 125. As omissões ou incorreções na lavratura do auto de infração não acarretarão nulidade do mesmo quando do processo constarem os elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

Art. 126. Os resumos dos pareceres proferidos pelas instancias julgadoras serão publicadas no Diário Oficial do Município.

Art. 127. A defesa e/ou recurso, quando produzidos por procurador, deverão estar acompanhados do instrumento de mandato sob pena de não serem apreciados.

SEÇÃO V DA DEFESA E DO RECURSO

Art. 128. O infrator, querendo apresentar defesa, deverá protocolizá-la na sede do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), dirigida ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, no prazo de 20 (vinte) dias corridos, contados da data do recebimento do auto de infração.

Art. 129. Recebida a defesa, ou decorrido o prazo estipulado para a mesma, após parecer jurídico conforme previsto no Art. 114 deste regulamento, o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) proferirá o julgamento e encaminhará resumo da decisão para ser publicada no Diário Oficial do Estado.

Art. 130. Não concordando, o autuado, com a decisão proferida em primeira instância, poderá, no prazo de 20 (vinte) dias contados da data do recebimento da decisão, através do aviso de recebimento (AR), interpor recurso para a segunda instância julgadora.

Art. 131. Transitada em julgamento a decisão ou transcorridos os prazos recursais o infrator terá o prazo de 30 (trinta) dias para cumprir a obrigação.

SEÇÃO VI DOS ÓRGÃOS DE JULGAMENTO

Art. 132. A defesa administrativa e o recurso impugnado às penalidades impostas pelo presente regulamento serão julgados;

I – Em primeira instância, pelo Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal;

II – Em segunda e última instância, o recurso será julgado pelo Secretário Municipal Agricultura.



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

Parágrafo Único. Durante o trâmite processual as instâncias julgadoras poderão solicitar apoio técnico perante a Procuradoria do Município para embasamento para a tomada das referidas decisões.

CAPÍTULO XIV DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Art. 134. Os casos omissos serão detalhados por atos normativos do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

Art. 135. Segue anexados neste regulamento o modelo do selo, os formulários utilizados durante inspeção e documental para arquivamento.

Art. 136. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 137. Revogam-se disposições em contrário.

IRANI ALEXANDRINO DA SILVA
Prefeito Constitucional de Coremas-PB

**PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS/PB
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.**

ANEXO I

AUTO DE APREENSÃO

No(s) dia(s) ____ do mês de _____ do ano de _____, neste município, eu _____, do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), presentes as testemunhas abaixo assinadas, apreendi do estabelecimento _____, CNPJ nº _____, endereço _____, o(s) produto(s) _____, num total de _____ kg, com base no Decreto nº _____/_____.

O(s) produtos(s) fica(m) sob custódia do Serviço de Inspeção Municipal, não podendo ser comercializado(s), transferido(s) ou devolvido(s), até posterior deliberação.

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

Coremas– PB, ____ de _____ de 20____.

Assinatura e Carimbo do Fiscal

Autuado

Testemunhas



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

RG: _____
CPF: _____

RG: _____
CPF: _____

**PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS/PB
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.**

ANEXO II AUTO DE INFRAÇÃO

No(s) dia(s) ____ do mês de _____ do ano de _____, neste município, eu _____, do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), presentes as testemunhas abaixo assinadas, constatei a seguinte infração, pelo(a) _____ do(s) Artigo(s) _____ do Decreto, nº _____/_____, como abaixo se descreve: _____.

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

Coremas – PB, ____ de _____ de 20____.

Assinatura e Carimbo do Fiscal

Autuado

Testemunhas

RG: _____
CPF: _____

RG: _____
CPF: _____

**PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS/PB
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.**

ANEXO III AUTO DE MULTA



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

No(s) dia(s) ____ do mês de ____ do ano de _____, neste município, eu ____, do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), confirmado a infração do(s) Artigos ____ do Decreto nº ____/____, em que incorreu o estabelecimento __, CNPJ nº _____, estabelecida no endereço _____, como se vê do Auto de Infração, lavrado em ____ do mês de ____ do ano de _____, em anexo, que comprova a mencionada infração.

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

Assinatura e Carimbo do Fiscal

Ciente em ____/____/_____, às _____ horas.

Autuado

**PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS/PB
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.**

ANEXO IV AUTO DE ADVERTÊNCIA

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

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

Coremas – PB, em ____ de _____ de 20 ____.

Assinatura e Carimbo do Coordenador do Sim

Ciente em: ____/____/____

Assinatura do responsável pela empresa



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

**PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS/PB
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.**

**ANEXO V
TERMO DE DOAÇÃO**

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

Coremas– PB, em ____ de _____ de 20 ____.

Assinatura e carimbo do Médico Veterinário

Ciente em: ____/____/_____

Assinatura do responsável pela empresa

**PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS/PB
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.**

**ANEXO VI
TERMO DE DOAÇÃO**

A empresa _____, CNPJ nº _____, estabelecida à _____, neste município, ficará como FIEL DEPOSITÁRIA do(s) produto(s) _____, num total de _____, por ter sido o mesmo apreendido pelo Serviço de Inspeção Municipal, com embasamento legal em _____.

O produto apreendido ficará a disposição do Serviço de Inspeção Municipal, que lhe dará a destino conveniente.

Coremas – PB, em ____ de _____ de 20 ____.

Assinatura e carimbo do Médico Veterinário

Ciente em: ____/____/_____

Assinatura do responsável pela empresa



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS/PB
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.

ANEXO VII CONTROLE DE AUTO DE INFRAÇÃO E MULTA

Registro no SIM nº _____ Ano: _____

Razão social do estabelecimento: _____

CNPJ nº: _____

Localização do estabelecimento: _____

Município: _____

Nº PROCESSO	DATA DO AUTO DE INFRAÇÃO	DATA DO AUTO DE MULTA	RETORNO DO AUTO DE MULTA	VALOR EM UFIR	VALOR EM REAIS	DATA DO PAGAMENTO	DÍVIDA ATIVA	RETORNO DIVIDIVA ATIVA	ARQUIVAMENTO

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS/PB
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.

ANEXO VIII FICHA DE ATENDIMENTO

Estabelecimento: _____

Registro no SIM: _____ Km inicial: _____ Km final: _____

Motivo e Local da Atividade:

1	Classificação do estabelecimento	Verificação	
		Item	C/NC
	Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais		
	Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais		
	Fábrica de produtos cárneos		
	Estabelecimento de abate e industrialização de pescado		
	Estabelecimento de ovos		
	Unidade de extração e beneficiamento de produtos das abelhas		



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

	Estabelecimento industrial de leite e derivados		
2	Orientação Técnica		
	Documental		
	Legislação		
	Procedimento		
	Instalação		

Outros motivos:

Principais atividades realizadas / Assuntos abordados:

Resultados / Comentários:

Principais pessoas contatadas:

Pessoas envolvidas:

Assinatura e carimbo do veterinário do SIM

Assinatura do dono ou responsável técnico do estabelecimento

**PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS/PB
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.**

ANEXO IX CADASTRO DE ESTABELECIMENTO

Nome:

CNPJ/CPF:

Classificação:

Endereço:

Bairro/distrito/comunidade:

Município:

Telefone: Celular:

E-mail:

Nº do registro no serviço:

Data de registro do estabelecimento

Produtos registrados:

Dados de produtos:

**PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.**

ANEXO X DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Declaro para os devidos fins, junto a Secretaria de Municipal de Agricultura, deste município, que _____ é o (a) responsável técnico do estabelecimento _____, situado _____ de propriedade de _____ por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

Coremas – PB ____ de ____ de 20 ____.

Assinatura/Estabelecimento

Assinatura Responsável Técnico

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS/PB
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.

ANEXO XI REQUERIMENTO DE REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Assumo o compromisso de acatar todas as exigências da Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Município de Coremas, através do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., implantado pela Lei Municipal nº 189/2019.

Ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, da Secretaria Municipal de Agricultura

Eu / Firma _____, Endereço
_____, CPF/CNPJ

Desejando registro no S.I.M. do estabelecimento classificado como:

- Granja Leiteira; Usina de Beneficiamento; Fábrica de Laticínios; Queijeira; e Entrepasto de Laticínios.
 Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos, médios e grandes animais; Fábrica de produtos cárneos.
 Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado e derivados; Entrepasto de pescados e derivados.
 Granja Avícola; Entrepasto de Ovos; Fábrica de produtos de ovos.
 Apiários; Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Mel e Cera das Abelhas.

Que irá produzir: _____.

O estabelecimento é: iniciante em atividade

Venho requerer V.S.^a a prévia inspeção do mesmo, para cadastro e orientações.

Local e Data

Telefone para contato:

Assinatura do proprietário ou representante legal

RG: _____
CPF: _____

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.

ANEXO XI PROCESSO DE OBTENÇÃO DO REGISTRO JUNTO AO S.I.M.

Conforme artigo 16 deste regulamento, para obtenção do registro o estabelecimento deve apresentar os seguintes documentos:



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

- I – requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;
- II - laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela Secretaria de Meio Ambiente do Município de Coremas;
- III - Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006. Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única;
- IV - Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competente que não se opõem à instalação do estabelecimento;
- V - apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Pessoa Jurídica a qual estejam vinculados;
- VI - 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;
- VII - memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;
- VIII - boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;
- IX – Comprovante de pagamento da taxa de vistoria.
- . Os modelos de requerimento para solicitação de registro e vistoria serão fornecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).
 - . A planta baixa ou croqui devem ser elaborados com escala de 1:100 (um para cem), de forma a permitir a completa visualização das instalações e áreas adjacentes.
 - . Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnico dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.
 - . 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, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.
 - . A taxa de vistoria para registro e renovação anual, cobrada pela Secretaria de Agricultura, obedecerá regulamentação própria, com critérios e valores a serem definidos pelo Poder Executivo Municipal.

Conforme o artigo 21 deste regulamento, o registro de produto será requerido junto ao Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) através de requerimento com os seguintes documentos:

- I – Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, conforme modelo fornecido pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.);
- II – *Layout* dos rótulos a serem registrados, em seus diferentes tamanhos;
- III – Laudo de exames laboratoriais físico-químicos e microbiológicos das matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS • PODER EXECUTIVO • EDIÇÃO 1.049

Lei nº 005 de 10 de Março de 1983 • Coremas, Terça-feira, 18 de Julho de 2023

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.

ANEXO X
SELO

