



**CAMARA MUNICIPAL DE CARIACICA
ESTADO DO ESPIRITO SANTO**

LEI Nº 5.153/2014

Dispõe sobre a criação, abate beneficiamento e comercialização de aves e porcos, no Município de Cariacica, e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE CARIACICA: Faço saber que a Câmara aprovou, o Prefeito sancionou nos termos do art. 57, § 1º da Lei Orgânica do Município de Cariacica e eu, Presidente da Câmara, nos termos do art. 30 inc. VI do Regimento Interno **PROMULGO** a seguinte Lei:

Art. 1º Ficam estabelecidas as normas sanitárias e ambientais para a criação com objetivos comerciais abate, elaboração e comercialização de aves, porcos e derivados no Município de Cariacica.

Art. 2º Fica atribuída à Secretaria Municipal de Meio Ambiente e a Secretaria de Saúde a competência para inspeção e fiscalização dos locais de criação, abate e comercialização do produto de que trata esta Lei, e atuará em conformidade com o Decreto Municipal nº 177/2002, e demais legislações ambientais correlatas em vigor.

Art. 3º São considerados passíveis de beneficiamento e elaboração as seguintes matérias primas, seus derivados e subprodutos:

- I – frango vivo;
- II – frango abatido
- III – ovos
- IV – cortes específicos (peito, coxas, sobre-coxas, carcaça, etc.);
- V – carne porco e seus derivados (toicinho, pernil, etc.).

Parágrafo único. Os produtos de que trata este artigo, poderão ser comercializados no município de Cariacica, cumpridos os requisitos desta Lei.

Art. 4º Quanto à fiscalização, as Secretarias de Meio Ambiente e Saúde, terão como objetivos:

- I – agilizar e orientar os procedimentos para inspeção ambiental e sanitária;
- II – resguardar a saúde ambiental e da população de doenças veiculadas aos produtos em decorrência de sua criação, abate, acondicionamento, comercialização e descarte de resíduos;
- III – inspecionar e reinspecionar as agroindústrias sob o ponto de vista industrial, higiênico e sanitário, o recebimento, acondicionamento, processamento, embalagem, rotulagem, resfriamento ou congelamento, estocagem e expedição dos produtos e subprodutos destinados ou não a alimentação humana;
- IV – expedir os competentes relatórios de inspeção e/ou vistoria dos produtos oriundos dos estabelecimentos vistoriados e fiscalizados;
- V – aprovar o número de registro do estabelecimento, bem como o uso de rótulos e carimbos nos produtos e subprodutos com origem nos estabelecimentos cadastrados, vistoriados e fiscalizados, bem como dar base para expedição de carta de anuência ou licenciamento municipal;
- VI – registrar estatisticamente, dados de abate, condenações, inutilizações, produção e outros que se tornarem necessários;
- VII – solicitar laudos técnicos de qualidade, a identificação de produtos de origem das empresas vistoriadas e fiscalizadas.

Art. 5º O dever de fiscalizar e emitir alvarás de funcionamento das empresas que se dediquem ao abate, comercialização e beneficiamento de aves no município de Cariacica é de responsabilidade da Secretaria de Meio Ambiente, cabendo pronúncia de Setores ou Departamentos responsáveis pela salvaguarda dos recursos naturais, do controle ambiental e saneamento básico, contudo, Secretarias ou Subsecretarias que tratem do desenvolvimento urbano, vigilância e segurança sanitária e epidemiológica deverão se manifestar e terem seus pareceres constando em anexo ao processo de regularização ou licenciamento dos estabelecimentos em funcionamento ou a funcionar a partir desta Lei.

Art. 6º O corpo técnico de fiscalização da Secretaria de Meio Ambiente e da Secretaria de Saúde a tratar desta matéria deverá ser composto de profissionais com capacitação técnica e devidamente habilitados, nas áreas de Médico Veterinário, Engenheiro Agrônomo, Técnico em Agropecuária e Estencionista Rural.



**CAMARA MUNICIPAL DE CARIACICA
ESTADO DO ESPIRITO SANTO**

LEI Nº 5.153/2014

Parágrafo único. Na ausência destes profissionais, as Secretarias deverão com agentes de fiscalização ambiental com cursos de capacitação específico para o tratamento do problema questão.

Art. 7º Para orientar e subsidiar as decisões das Secretarias Municipais de Meio Ambiente e de Saúde no trato de questões relacionadas a assuntos pertinentes a esta matéria, incumbe-se o Conselho Municipal de Meio Ambiente de Cariacica (CONSEMAC) para avaliar e se pronunciar sobre temas polêmicos como órgão consultivo, cabendo a decisão final ao Secretário Municipal de Meio ambiente quanto à matéria.

Art. 8º Compete ao Órgão Municipal definido no artigo 5º desta Lei, a execução de ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, orientação, inspeção e fiscalização dos estabelecimentos.

Art. 9º O município de Cariacica, através da Secretaria Municipal de Meio Ambiente poderá firmar convênio com Secretarias do Estado para comercialização de produtos e imagens referentes ao mesmo, bem como de selos a serem produzidos quanto à garantia e origem dos produtos tratados nesta matéria.

Parágrafo único. Poderá ainda o município de Cariacica, firmar convênio diretamente com outros municípios, possibilitando a comercialização de produtos de que trata o art. 3º desta Lei, desde que inspecionados no município de origem.

Art. 10 . O estabelecimento envolvido em atividades que tratam essa Lei efetuará o registro junto ao órgão Municipal, mediante formalização de pedido instruído pelos seguintes documentos:

- I – requerimento dirigido à autoridade competente do Município, solicitando o laudo prévio de instalação e o registro de inspeção junto a Secretaria Municipal de Meio Ambiente (SEMMAM);
- II – apresentação de plantas ou croquis do estabelecimento;
- III – registro no CNPJ dos Contribuintes do ICMS ou Inscrição de Produtor Rural na Secretaria de Estado da Fazenda;
- IV – atestados ou exames a critério da Vigilância Sanitária;
- V – comprovação de atividade assistida por técnico habilitado, quanto necessário;
- VI – comprovação de técnicos ligados ao empreendimento, habilitados através de curso profissionalizante na área afim.

Art. 11. O estabelecimento processador de alimentos manterá livro oficial, onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do serviço de Inspeção Municipal objetivando o controle sanitário e a melhoria na qualidade de produção.

Art. 12. O estabelecimento processador de alimentos manterá em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote de origem.

Art. 13. Cada tipo de produto deverá ter fórmula e descrição do processo de industrialização, registrado em separado, junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM), e opcionalmente junto ao Ministério de Agricultura ou Saúde, respeitada a legislação vigente.

Art. 14. O controle sanitário dos rebanhos, aves que geram matéria-prima para produção artesanal de alimentos é obrigatório, e deverá seguir orientação do médico veterinário e dos órgãos oficiais da Defesa Sanitária Animal.

Art. 15. Os manipuladores e processadores de alimentos deverão portar carteira de saúde renovável a cada 06 (seis) meses, e usar uniformes próprios para as respectivas atividades.

Art. 16. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para preservação da qualidade.

Art. 17. As instalações do estabelecimento obedecerão aos preceitos mínimos de construção recomendados pelo Município, atendendo ainda os seguintes objetivos:

- I – adequação aeração e luminosidade;
- II – adequada destinação de resíduos e rejeitos, seguindo a legislação Municipal sobre saneamento e as normas técnicas da ABNT;



**CAMARA MUNICIPAL DE CARIACICA
ESTADO DO ESPIRITO SANTO**

LEI Nº 5.153/2014

- III - água potável encanada e sobre pressão, em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento;
- IV – distância mínima das fontes de contaminação e mau cheiro, rios, fontes de água e esgoto, observada a legislação ambiental;
- V – as agroindústrias poderão localizar-se na área rural, rurbanas ou urbanas, a critério do Município, e, dependendo do produto, desde que não transgrididas as normas urbanísticas do Plano Diretor e Código de Postura Municipal e não causam problemas de poluição;
- VI – instalações, de preferência, no centro do terreno devidamente cercado e com área que possibilite circulação interna de veículos, para facilitar a chegada de matérias primas e a saída de produtos acabados;
- VII – possuir piso de material impermeável resistente e antiderrapante, ligeiramente inclinado, para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como, permitir uma fácil lavagem e desinfecção;
- VIII – possuir paredes lisas, impermeabilizadas com material claro e de fácil lavagem e desinfecção, preferencialmente com cantos e ângulos arredondados e com os parapeitos das janelas chanfrados;
- IX – possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção;
- X – dispor de equipamentos e mesas com tampas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para manipulação de produtos comestíveis, e que permita uma perfeita lavagem e desinfecção;
- XI – dispor de telas em todas as janelas e outras aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos, possuindo dispositivos contra roedores;
- XII – todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes da realização dos trabalhos industriais e, depois deles;
- XIII – instalação e utilização obrigatória de lava-pés.

Parágrafo único. Para os estabelecimentos processadores de alimentos já existentes quando da aprovação desta Lei, será permitida a adequação das instalações, que deverão obedecer aos preceitos mínimos de construção recomendados e julgados pelo órgão responsável pela fiscalização e cumprimento desta Lei, sendo que este definirá o prazo para a adequação da unidade.

Art. 18. A embalagem dos produtos deve ser produzida no Código de Defesa do Consumidor, indicando, no rótulo quando for o caso, que é produto com inscrição no Serviço de Inspeção Municipal ou correspondente.

Parágrafo único. Quando comercializados a granel, os produtos serão expostos ao consumo, acompanhados de folhetos ou cartazes, contendo informações previstas no *caput* deste artigo.

Art. 19. Entendem-se como abatedouros de aves, os estabelecimentos voltados à industrialização de carne de aves e derivados, de construção simples, área física pequena ou média, mas que apresenta obrigatoriamente, um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 20. O Abatedouro de Aves deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área suja, limpa, miúdos, depósito, estocagem, banheiro/vestiário, tendo isso como padrão mínimo de exigência para abates de aves.

Art. 21. No que se refere à inspeção *ante e post mortem*, observar-se-ão também critérios específicos do setor Postura e Vigilância Sanitária do Município, podendo a SEMMAM, solicitar pareceres de profissionais desses setores.

Art. 22. A critério da Secretaria Municipal e da Secretaria de Saúde, no Mini-Abatedouro de aves poderão ser abatidos coelhos.

Art. 23. Entende-se como Unidade de Recepção e Acondicionamento de Ovos o estabelecimento de construção simples, área física pequena ou média, podendo ser de madeira, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

§ 1º Em caso de construção em madeira, não se aplica para a Unidade de Recepção e Acondicionamento de Ovos o inciso VIII do artigo 17 desta Lei.

§ 2º No que se refere ao inciso X do artigo 17 desta Lei, o forro das Unidades de Recepção e Acondicionamento de Ovos pode ser de material resistente e proporcionar uma perfeita vedação.



**CAMARA MUNICIPAL DE CARIACICA
ESTADO DO ESPIRITO SANTO**

LEI Nº 5.153/2014

Art. 24. A Unidade de Recepção e Acondicionamento de Ovos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, sala de acondicionamento e expedição.

Art. 25. O estabelecimento, empresa ou cidadão responsável pelo empreendimento processador ou de comércio de produtos que constam desta Lei, é responsável pelas consequências sobre a saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere aos aspectos higiênico-sanitários, à adição de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização.

Art. 26. As infrações às normas previstas nesta Lei ou Regulamento serão punidas isoladas ou cumulativamente, com as seguintes sanções, sem prejuízo da responsabilidade de natureza civil e penal cabíveis:

I – advertência, quando o infrator for primário ou não tiver agido de má-fé;

II – multa de R\$ 500,00 (quinhentos reais) até 10.000,00 (dez mil reais) nos caso de reincidência, dolo ou má-fé, para cada item em desacordo;

III – apreensão ou inutilização das matérias-primas, produtos, subprodutos ou derivados de origem animal e vegetal quando não apresentarem condições higiênicas- sanitárias, adequadas à sua ou forem adulteradas;

IV – suspensão das atividades dos estabelecimentos, se causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço da ação fiscalizadora.

V – interdição total ou parcial de estabelecimento, quanto à infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos, ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

VI – as multas serão elevadas até o máximo de 200 (duzentas) vezes, quando o volume do negocio do infrator faça prever que a punição será ineficaz;

VII – a interdição poderá ser cancelada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção;

VIII – se a interdição não for cancelada nos termos do inciso anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o respectivo registro.

Art. 27. As infrações a presente Lei, serão aplicadas pelos Fiscais e/ou integrantes da Secretaria Municipal de Meio Ambiente, e o recurso, quando for o caso, será interposto ao Secretario de Meio Ambiente que deverá ouvir a posição de Conselho Municipal de Meio Ambiente antes de julgar o recurso.

Art. 28. Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei, serão repassados pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente, constantes no orçamento no Município de Cariacica.

Art. 29. O município deve garantir a formação da equipe técnica e treinamento da equipe de fiscalização atual, a ser composta a partir desta Lei.

Art. 30. Os casos omissos ou de duvidas que surgirem na execução da presente Lei, serão regulamentados por Decreto, baixado pelo Chefe do Poder Executivo Municipal.

Art. 31. Esta Lei entra em vigor 60 (sessenta) dias após sua publicação.

Art. 32. Revogam-se as disposições em contrário.

Plenário Vicente Santório Fantini, 23 de janeiro de 2014.

MARCOS BRUNO BASTOS
Presidente