

DECRETO Nº 346/2025

DISPÕE SOBRE OS REQUISITOS MÍNIMOS OBRIGATÓRIOS QUE OS ESTABELECIMENTOS QUE FABRICAM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE SANTA TERESA-ES DEVERÃO ATENDER PARA OBTER O REGISTRO PROVISÓRIO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SANTA TERESA, Estado do Espírito Santo, no uso de suas atribuições legais conferidas no art. 60, inciso VI da Lei Orgânica do Município, e considerando o disposto no Art. 12º da Lei Municipal Nº 2.966, de 26 de Junho de 2025.

RESOLVE:

Art. 1º Estabelece os requisitos mínimos obrigatórios que os estabelecimentos que fabricam produtos de origem animal no âmbito do município de Santa Teresa-es deverão possuir para obter o registro provisório junto ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Art. 2º Para obter o registro provisório todas as agroindústrias que fabricam produtos de origem animal no município de Santa Teresa deverão apresentar os seguintes requisitos obrigatórios:

I – A agroindústria deve estar construída de acordo com a planta baixa ou croqui e memoriais descritivos previamente aprovados no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M;

II – Apresentar o certificado do curso de boas práticas de fabricação de alimentos (com carga horária mínima de 12 horas), para os proprietários ou responsáveis legais dos estabelecimentos e todos os manipuladores de alimentos;

III – Ter os formulários de produtos de origem animal e rótulos deferidos pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M;

IV – Ser fisicamente isolados de residências ou outras dependências;

V - Ser afastado em no mínimo 5 m das vias públicas;

VI - Área suficiente para circulação interna de veículos (o veículo não estaciona em vias públicas, permanecendo totalmente dentro do perímetro do estabelecimento e/ou propriedade) nas operações de recepção e expedição;

VII – O ambiente interno deve ser fechado com os banheiros e vestiários separados;

VIII – Apresentar fluxo de produção ordenado, linear e sem cruzamentos;

IX - As instalações devem estar construídas com materiais resistentes a corrosão, que possam ser limpos com facilidade;

X - O pé direito do estabelecimento deve ser de no mínimo 3 (três) m de altura, poderão ser aceitas medidas inferiores desde que apresentadas medidas compensatórias para evitar condensações, baixa ventilação e a pouca iluminação do ambiente;

XI – As áreas de armazenamento e expedição devem garantir condições adequadas para a conservação das embalagens e características de qualidade e identidade do produto;

XII – As áreas para depósito de matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser separados das áreas de produção, armazenamento e expedição do produto final. Podem-se haver exceções mediante critério técnico do S.I.M, desde que não comprometa as condições higiênico-sanitárias e de conservação.

XIII – Possuir sistema de drenagem 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 praga e vetores;

XIV - Nas áreas de manipulação de alimento as paredes deverão ser lisas, de cor clara, construídas e revestidas de materiais não absorventes e laváveis;

XV – As janelas, portas, exaustores e basculantes deverão ser de material de natureza não absorvente e estar providas de proteção contra pragas e em bom estado de conservação;

XVI – A água deve ser potável, encanada sob pressão, clorada e passar por sistema de filtragem, em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, comprovada sua potabilidade através de boletim de exames físico-químico e microbiológico da água de abastecimento, fornecido por laboratório credenciado junto aos órgãos competentes e realizado diariamente a medição dos níveis de cloro e pH da água, devendo atender os critérios da legislação competente;

XVII – Deve dispor de um sistema eficaz de evacuação de efluentes, água residuais e resíduos de produção;

XVIII – Deve dispor de vestiários, sanitários e banheiros adequados ao número de funcionários;

XIX – Possuir em todos os pontos de acesso às áreas de produção, gabinete de higienização dotado de lavador de botas, pia com torneira de acionamento automático, recipiente para sabonete líquido (inodoro), papel toalha (não reciclado) e lixeira com tampa de acionamento não manual;

XX – As instalações de equipamento de frio devem atingir as temperaturas exigidas para cada produto em todos os casos serão necessários dispositivos para controle de temperatura;

XXI - Todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, sabores, sejam não absorventes, resistentes a corrosão e capazes de resistir às múltiplas operações de higienização;

XXII – As superfícies devem ser lisas e isentas de imperfeições que possam comprometer a higiene dos alimentos ou ser fonte de contaminação;

XXIII – Devem dispor de equipamentos de proteção individual (EPI) para os manipuladores de alimento, estes sendo: calça, camisa, touca e bota de borracha (todos na cor branca);

XXIV – Os manipuladores de alimentos devem ter e apresentar ao Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M) atestado de saúde ocupacional (ASO) emitido por médico do trabalho com a informação de "apto a manipular alimentos";

XXV - Todas as matérias-primas e todos os ingredientes utilizados devem ser provenientes de estabelecimento ou produtor sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica;

XXVI – No transporte do produto final o estabelecimento deve dispor de recipientes isotérmicos ou veículos com unidade frigorífica, em ambos os casos devem ser equipados com aparelhos para mensuração de temperatura, sendo obrigatório o monitoramento e o registro das temperaturas entre a expedição na agroindústria e o local da entrega;

XXVII - Dispor de local e recipientes adequados e identificados para que os resíduos de produção sejam armazenados de forma adequada até a sua devida destinação, evitando mau cheiro, contaminações cruzadas, infestações por pragas, dentre outras intercorrências;

XXVIII - Tratando-se de fabricação de produto defumado, o defumador deve estar instalado de forma a não acarretar prejuízos à identidade e à inocuidade dos produtos nas demais áreas de processamento. Devendo possuir antessala, dotada de porta com dispositivo de fechamento automático e de sistema de exaustão, para resfriamento dos produtos e/ou dissipação da fumaça;

XXIX - As embalagens primárias e secundárias utilizadas para o acondicionamento dos produtos devem ser de primeiro uso e próprias para alimentos;

XXX - Caso ocorra o acondicionamento do produto em embalagem secundária, o procedimento deve ser realizado em dependência exclusiva e separada da área de embalagem primária. É permitido que a operação de embalagem secundária seja realizada na área de expedição desde que não haja prejuízo das demais atividades.

XXXI - Os equipamentos de frio para armazenamento de produto final devem apresentar-se conservados e higienizados, ser adequados quanto ao volume armazenado e dispor de termômetro de leitura externa para o monitoramento da temperatura;

XXXII - A área ou o equipamento para armazenamento dos produtos deve estar localizado de forma a não haver contra fluxo. Os produtos podem ser armazenados na área de expedição, desde que o local possua condições apropriadas.

Art. 3º Além dos requisitos mínimos obrigatórios listados no Art 2º deste decreto, os estabelecimentos destinados ao processamento de leite e derivados devem apresentar:

I - Os estabelecimentos que recebem leite em latões devem possuir área destinada à lavagem e higienização dos recipientes e demais utensílios utilizados na recepção do leite;

II - Os estabelecimentos que recebem leite em veículos com tanque isotérmico devem dispor de local apropriado para lavagem externa do tanque, de modo que não ofereça risco de contaminação às instalações ou à matéria-prima;

III - Quando do recebimento de leite em latões, em temperatura ambiente, este deve ser realizado em até duas horas após a conclusão da ordenha;

IV - Na recepção, a temperatura do leite cru refrigerado não deve ser superior a 7°C (sete graus Celsius), admitindo-se, excepcionalmente, o recebimento até 9°C (nove graus Celsius);

V - Os estabelecimentos devem realizar o controle diário da matéria-prima. Em caso de recebimento de leite transportado por veículos com tanque isotérmico, o estabelecimento deve realizar o registro do leite cru refrigerado de cada compartimento do tanque do veículo, contemplando as seguintes análises: temperatura, teste do álcool/alizarol, na concentração mínima de 72% v/v (setenta e dois por cento volume/ volume);

VI - Em caso de recebimento de leite em latões, o estabelecimento fica isento da aferição da temperatura. Nessa situação, o estabelecimento deve adotar diariamente a seleção do leite, vasilhame por vasilhame, pelo teste do álcool/alizarol, na concentração mínima de 72% v/v (setenta e dois por cento volume/ volume), com o devido registro. Fica dispensado do teste do alizarol o leite recebido pelos estabelecimentos que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade onde estão localizados;

VII - O leite recebido, quando não processado imediatamente após o recebimento, deve ser armazenado em tanques isotérmicos providos de agitadores automáticos e mantido à temperatura de 2°C a 5°C (dois a cinco graus Celsius) até o seu processamento;

VIII - Possuir sistema de filtro para filtrar todo leite destinado à fabricação de derivados lácteos;

IX - Possuir clarificadora ou sistema de filtros de linha que apresente efeito equivalente ao da clarificadora para o leite destinado ao consumo humano;

X - Possuir pasteurizador. Todo leite recebido pelo estabelecimento, seja para o beneficiamento para consumo direto ou para a fabricação de derivados lácteos deve ser pasteurizado. Excluem-se deste item os casos em que a tecnologia de fabricação permitir a utilização de leite cru, devendo ser adotadas as regulamentações específicas para tal finalidade;

XI - Após a pasteurização, seja para consumo direto ou para elaboração de produtos lácteos, deve-se realizar as provas de fosfatase alcalina e peroxidase do leite, que devem apresentar resultados "negativo" para a primeira e "positivo" para a segunda. O tempo e temperatura dos procedimentos de pasteurização, bem como os resultados das provas, devem ser minuciosamente controlados e registrados em planilhas de controle;

XII - Possuir equipamentos de frio para armazenamento de produtos conservados e higienizados, adequados quanto ao volume armazenado e dispor de termômetro de leitura externa para o monitoramento de suas temperaturas.

Art. 4º Além dos requisitos mínimos obrigatórios listados no Art 2º deste decreto, os estabelecimentos destinados ao processamento de carnes e derivados devem apresentar:

I - Dispor de antessala com tendal para o recebimento de carcaças, meias carcaças e quartos de animais de grande porte, assim como de carcaças e meias carcaças de animais de médio porte;

II - O estabelecimento que recebe matéria-prima resfriada e/ou congelada deve possuir equipamento de frio adequado para o seu armazenamento em bom estado de conservação e higiene e serem adequados quanto ao volume armazenado;

III - Dispor obrigatoriamente de câmara frigorífica para o armazenamento de carcaças, meias carcaças e quartos de animais de grande e médio porte;

IV - O processo de descongelamento da matéria-prima, quando necessário, deve ser realizado sob refrigeração, de modo que não haja comprometimento da condição higiênico-sanitária, sendo proibido o descongelamento em temperatura ambiente, imerso em água ou sob água corrente;

V - O descongelamento de carcaças, meias carcaças e quartos de animais de grande porte, assim como de carcaças e meias carcaças de animais de médio porte, deve ser, obrigatoriamente, realizado em câmara frigorífica;

VI - Dispor de equipamentos de climatização/frio industrial nas áreas de produção para que a temperatura da carne durante o processamento não exceda 7 °C para aves e 10 °C para as demais espécies;

VII - Dispor de equipamentos de frio para armazenamento de produtos conservados e higienizados, adequados quanto ao volume armazenado e dispor de termômetro de leitura externa para o monitoramento da temperatura;

VIII - As áreas de cozimento e/ou de fritura devem, obrigatoriamente, ser separadas por paredes e porta com fechamento automático, além de possuir sistema de exaustão;

Art. 5º Além dos requisitos mínimos obrigatórios listados no Art 2º deste decreto, os estabelecimentos destinados ao processamento de ovos e derivados devem apresentar:

I - Recipientes ou similares em que serão recebidos os ovos em casca devem ser isentos de odores e materiais que possam contaminar ou adulterar os ovos e derivados;

II - Todas as áreas devem possuir recipientes identificados para a deposição de ovos considerados impróprios, cascas e outros resíduos;

III - Os ovos em natureza destinados a venda direta, quando sujos, devem ser submetidos à lavagem com secagem rápida, de forma contínua. Na impossibilidade de realização deste procedimento, os ovos sujos devem ser descartados;

IV - A água utilizada para a operação de lavagem de ovos deve ser renovada de forma contínua, não sendo permitida a recirculação da mesma sem que passe por sistema de recuperação adequado e que permita seu retorno à condição de potabilidade;

V - Deve dispor de câmara escura manual ou automática dotada de foco de luz incidente sob os ovos para a operação de ovoscopia. Este item fica dispensado no caso de produção de ovos de codorna;

VI - Possuir classificadora por peso manual ou automática. Este item fica dispensado no caso de produção de ovos de codorna;

VII - As operações de classificação e ovoscopia devem ocorrer em local contíguo à recepção e respeitar todos os requisitos pertinentes a essas atividades;

VIII - Na área de ovoscopia devem existir recipientes apropriados, resistentes à higienização e devidamente identificados, para a separação e destinação adequada dos ovos considerados sujos e dos considerados trincados;

IX - Os seguintes equipamentos são necessários para produção de ovos de codorna e de ovos de galinha imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura: Recipiente para lavagem, recipiente para cozimento, fonte de calor, cesto perfurado, recipiente para resfriamento, máquina trincadora, máquina descascadora, recipiente para salmoura ou outros líquidos, balança e medidor de Ph;

X - Os seguintes equipamentos são necessários nos estabelecimentos em que ocorra o processamento de produtos submetidos a tratamento térmico: recipiente para tratamento térmico do produto envasado e termômetro;

XI - Os produtos que passam por tratamento térmico devem ser envasados em embalagem hermeticamente fechada e devem apresentar, até o final do prazo de validade, pH máximo de 4,5 (quatro e meio);

XII - Os seguintes equipamentos são necessários para a fabricação de produtos líquidos de ovos: Equipamento ou utensílio para quebra, peneira ou filtro, recipiente coletor provido de embalagem primária, recipiente com tampa de acionamento não manual para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação, tanque de recepção, filtro de linha sob pressão, pasteurizador a placas ou tubular, com controle automático de temperatura, termo registradores e termômetros, resfriador a placas ou tubular, tanque pulmão, envasadora, câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa;

XIII - Para a fabricação de produtos líquidos de ovos, o estabelecimento deve possuir dependência exclusiva para a quebra de ovos, com temperatura ambiente controlada e não superior a 16°C (dezesseis graus centígrados);

XIV - Na armazenagem de ovos em casca, os mesmos devem ser acondicionados com a ponta menor para baixo, não sendo permitida a estocagem simultânea com produtos que apresentem fortes odores, visto que o ovo absorve facilmente os odores do ambiente;

XV - A embalagem primária para ovos de codorna e ovos de galinha e seus respectivos derivados deve ser de primeiro uso. A embalagem secundária pode ser reutilizada, desde que seja fabricada com material impermeável, resistente e que permita adequadas limpeza e desinfecção;

XVI - Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 6º Além dos requisitos mínimos obrigatórios listados no Art 2º deste decreto, os estabelecimentos destinados ao processamento de mel e produtos de abelhas devem apresentar:

I - Os estabelecimentos devem possuir instalações e equipamentos condizentes com a tecnologia de fabricação de cada produto elaborado e com sua capacidade de produção;

II - Os estabelecimentos que recebem matéria-prima a granel devem possuir área própria para limpeza dos recipientes;

III - A área de processamento deve ser separada das demais dependências. Entende-se por processamento as operações de desoperulação, centrifugação, decantação e envase;

IV - Os filtros ou as peneiras devem ser em tela de aço inox ou fio de nylon, com malhas de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) mesh, não sendo permitido uso de material filtrante de pano;

V - As tubulações industriais devem ser fabricadas de material atóxico e não poroso, serem facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas, e de diâmetro interno não inferior a 40 (quarenta) milímetros, de modo a possibilitar higienização adequada;

VI - Os estabelecimentos devem possuir equipamentos ou utensílios para homogeneização quando realizarem mistura de méis de diferentes características ou fabricar compostos de produtos de abelhas;

VII - Os estabelecimentos devem possuir estufa, equipamento de banho-maria ou de dupla camisa quando realizar a descristalização do mel;

VIII - A descristalização do mel, quando realizada em equipamento de banho-maria, deve ser feita em área própria, separada das demais dependências por paredes inteiras;

IX - Quando realizar o envasamento em sachês, o estabelecimento deve possuir equipamentos próprios e procedimentos descritos que garantam as boas práticas de fabricação;

X - Os equipamentos e as dependências industriais utilizados para produtos de abelhas *Apis mellífera* podem ser utilizados para o processamento de produtos de abelhas sem ferrão, desde que atenda à tecnologia de fabricação;

XI - O processamento do mel em favos deve ser realizado em local que permita a seleção, a manipulação e o corte dos favos, utilizando material adequado para essa finalidade;

XII - O beneficiamento de própolis e a fabricação de extrato de própolis devem ser realizados em área própria, separada das demais dependências por paredes inteiras. Será permitida a realização desses processos na área de beneficiamento do mel, desde que em momentos distintos;

XIII - O beneficiamento de cera de abelhas deve ser realizado em área própria, separada das demais dependências por paredes inteiras;

XIV - O pólen apícola, a própolis, a geleia real e a apitoxina devem ser armazenados em equipamentos de frio;

XV - O pólen não desidratado, como matéria-prima ou como produto final, deve ser conservado sob refrigeração de 4 °C a 8 °C (quatro a oito graus Celsius);

XVI - A geleia real, como matéria-prima ou como produto final, deve ser conservada protegida de luz e sob refrigeração de 2 °C a 4 °C (dois a quatro graus Celsius).

Art. 7º Além dos requisitos mínimos obrigatórios listados no Art 2º deste decreto, os estabelecimentos destinados ao processamento de pescados e produtos de pescado devem apresentar:

I - Os moluscos bivalves somente poderão ser submetidos ao processamento se forem procedentes de locais que atendam aos padrões de conformidade para micro-organismos contaminantes e para biotoxinas produzidas por microalgas marinhas, estabelecidos no Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves – PNCMB;

II - Para preservação da inocuidade e da qualidade do produto, os estabelecimentos registrados no SIM deverão atender ao disposto em normas complementares do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Mapa, que estabelecem as espécies de pescado que poderão ser submetidas à sangria, ao descabeçamento ou à evisceração a bordo das embarcações pesqueiras, antes do envio ao estabelecimento, bem como os requisitos para sua recepção;

III - Os estabelecimentos devem realizar a lavagem prévia da matéria-prima, de forma a promover a remoção de sujidades e da microbiota superficial;

IV - A lavagem do pescado deve ocorrer por meio de cilindro, esteira de lavagem ou equipamento equivalente, constituído de material impermeável e de fácil higienização, com renovação constante de água e sob pressão, a fim de remover adequadamente o muco superficial do pescado, sendo proibida a lavagem somente por imersão;

V - A água utilizada para a lavagem do pescado deve ser hiperclorada a 5 ppm (cinco partes por milhão) mg/L (cinco miligramas por litro) de cloro residual livre;

VI - As etapas de evisceração, descabeçamento e retirada das brânquias e nadadeiras devem ser realizadas em sala ou mesas separadas das utilizadas para as demais etapas do processamento;

VII - Os processos de congelamento rápido devem ocorrer em temperatura não superior a -25 °C (vinte e cinco graus Celsius negativos). O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18 °C (dezoito graus Celsius negativos). Depois de submetido ao congelamento, o pescado deverá ser conservado a -15 °C (quinze graus Celsius negativos) ou temperatura inferior;

VIII - O descongelamento deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo SIM, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco;

IX - O glaciamento do peixe congelado deve ser observado o limite máximo de 12% (doze por cento) do peso líquido declarado. A água incorporada no processo de glaciamento não compõe o peso líquido declarado do produto;

X - O pescado, suas partes e os órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e descartados por pessoa qualificada do estabelecimento, sendo proibido o aproveitamento condicional.

Art. 8º Todos os requisitos mínimos necessários para obtenção de registro provisório serão averiguados pelos agentes fiscais do Serviço de Inspeção Municipal – SIM durante as fases de registro.

Art. 9º Para realização da vistoria prévia mencionada no caput anterior o proprietário ou responsável legal do estabelecimento deverá solicitar ao Serviço de Inspeção Municipal por meio de requerimento (modelo fornecido pelo S.I.M).

§ 1º Antes de solicitar a vistoria prévia de estabelecimento, todos os documentos necessários para registro de agroindústrias que fabricam produtos de origem animal no âmbito do município de Santa Teresa – ES deverão ter sido entregues ao S.I.M.

Art. 10º Para a manutenção do registro provisório junto ao S.I.M o estabelecimento deve reunir:

I – Resultados conformes perante as legislações vigentes em análises fiscais microbiológicas de produto final e água de abastecimento;

II – Apresentar boas condições higiênico-sanitárias, estruturais e fluxo produtivo durante as inspeções periódicas;

III – Implantar o Manual de Boas Práticas de Fabricação, os Procedimentos Operacionais Padrão – POPs e suas respectivas planilhas de autocontrole no prazo máximo de seis meses contados a partir da data de emissão do certificado de registro provisório.

Art. 11º A qualquer momento os agentes fiscais do S.I.M podem levantar/cancelar o registro provisório, através do Auto de Infração procedido de Laudo Técnico, caso os estabelecimentos não estejam atendo ao disposto neste Decreto e a outras solicitações necessárias a critério do S.I.M.

Art. 12º Na ausência de legislações e normativas federais ou estaduais pertinentes, os casos não previstos neste regulamento serão resolvidos pelo S.I.M., mediante parecer técnico.

Art. 13º O atendimento a este decreto não desobriga os estabelecimentos com registro provisório e seus responsáveis legais das obrigações previstas na Lei Municipal Nº 2.966/2025 e do Decreto Municipal Nº 327/2025, bem como das demais normativas específicas dos demais órgãos fiscalizadores, como a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia - INMETRO, Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, Ministério da Saúde, Ministério da Justiça, entre outros pertinentes.

Art. 14º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Publique-se, registre-se e cumpra-se.

Gabinete do Prefeito Municipal de Santa Teresa, Estado do Espírito Santo, em 29 de julho de 2025.

KLEBER MEDICI DA COSTA
PREFEITO MUNICIPAL

Protocolo 1603428

