

**COMDEMA**  
**CONSELHO MUNICIPAL DE DEFESA DO MEIO AMBIENTE**

**RESOLUÇÃO COMDEMA Nº 001/2009**

Dispõe sobre as normas e emissão de autorização ambiental para a atividade de manipulação, beneficiamento e comércio varejista de pescados no município de Laguna, e define o porte e os respectivos estudos ambientais à Fundação Lagunense do Meio Ambiente – FLAMA para fins de licenciamento.

O Conselho Municipal de Defesa do Meio Ambiente – COMDEMA, no uso de suas atribuições que lhe foram conferidas pela Lei nº. 0894/2002 e Lei nº 1.182/2006, de 21 de dezembro de 2006 e, tendo em vista o disposto em seu Regimento Interno, depois de deliberado em sessão Plenária,

CONSIDERANDO a Lei nº. 6.938/81 e a Resolução CONAMA nº. 237/97, que instituem e regulamentam o licenciamento ambiental de atividades consideradas efetivas ou potencialmente poluidoras, bem como os empreendimentos capazes, de causarem degradação ambiental no Brasil;

CONSIDERANDO o Decreto Estadual nº. 14.250/81 que regulamenta a política estadual de meio ambiente;

CONSIDERANDO o Decreto Estadual nº. 620/03 que descentraliza as ações em gestão ambiental no Estado de Santa Catarina;

CONSIDERANDO as Resoluções CONSEMA nº. 01/2006 e nº. 02/2006, que regulamentam o licenciamento ambiental de empreendimentos no Estado de Santa Catarina e normatizam as ações de descentralização da gestão;

CONSIDERANDO a Resolução CONSEMA nº. 002/2007, que habilita o município de Laguna ao licenciamento ambiental municipal;

CONSIDERANDO as especificidades ambientais e sócio-econômicas presentes no município;

CONSIDERANDO a necessidade de estabelecer normas para instalação e funcionamento de estabelecimentos destinados ao beneficiamento de pescados;

Resolve aprovar:

Art. 1º - APROVAR a atividade de beneficiamento, manipulação e comércio varejista de pescado no município de Laguna sujeito a inscrição no SIM (Sistema de Inspeção Municipal), caracterizando o porte do empreendimento por m<sup>2</sup> (metro quadrado) e NF (número de funcionários), portanto passíveis de autorização ambiental, bem como a indicação dos documentos mínimos exigíveis à autorização ambiental.

Parágrafo Único: A caracterização do empreendimento e os estudos ambientais pertinentes ao processo de licenciamento previstos nesta resolução estão regulamentado nos Anexos I e II desta Resolução.

Art. 2º - No prazo máximo de dois anos, a contar de sua publicação, esta resolução deverá ser revista.

Art. 3º - Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

## **Anexo I**

### **Código atividade para pequeno empreendedor de manipulação de pescados.**

COND.001 – Empresa de manipulação, beneficiamento e comércio varejista de pescados.

Pot. Poluidor/Degradador: Ar: M Água: G Solo: M Geral: G

Porte: < 200 m<sup>2</sup> AU

#### **Legenda**

m<sup>2</sup> = metros quadrados

AU= área útil

NF= número de funcionários

## Anexo II

### **“NORMAS PARA INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DESTINADOS AO BENEFICIAMENTO DE PESCADOS ”.**

**1º** - A instalação e funcionamento de estabelecimento destinado ao beneficiamento de pescado referidos no Decreto Municipal N° 2.215 de 10/11/2007 obedecerão as normas estabelecidas nesta resolução, sem prejuízo das normas do Governo Estadual e Federal.

**2º** - Todo estabelecimento destinado ao beneficiamento de pescados, será registrado perante a Secretaria Municipal da Pesca, Desenvolvimento Rural e Aqüicultura, a quem compete, por meio do Serviço de Inspeção Municipal, conforme Lei Municipal N° 1.133 de 26 de dezembro de 2005, exercer as ações pertinentes ao cumprimento das normas de instalação, registro, funcionamento, inspeção e fiscalização dos estabelecimentos destinados ao beneficiamento de pescado.

**3º** - Compete aos estabelecimentos que beneficiam pescados sua recepção, evisceração, descamação e limpeza dos pescados, onde para tal devem possuir como instalações:

- a. Sala de manipulação e evisceração com acesso independente;
- b. Estocagem (área limpa), com acesso independente;
- c. Calçadas em torno da construção;
- d. Pedilúvio na entrada do gabinete de higienização;
- e. Instalação sanitária com acesso independente e sem comunicação com a instalação de processamento;
- f. Água potável encanada sob pressão, em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão ser protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação.

**4º** - Os estabelecimentos referidos estão passíveis de funcionamento com tamanhos a partir de 40 m<sup>2</sup> onde devem dispor de estrutura compatível com o que foi dito anteriormente;

**5º** - É vedado aos estabelecimentos que manipulam e apenas beneficiam pescados de rotularem seus produtos no ambiente da manipulação, sendo permitido a venda e comercialização dos produtos frescos em caixas de transporte com quantidade suficiente de gelo possível de refrigeração;

**6º** - O transporte dos produtos beneficiados não poderá ultrapassar os limites municipais, sendo permitido o transporte dos produtos manipulados apenas até a indústria que fará seu embalagem, rotulagem e comercialização.

**7º** - Entende-se:

I - por pescado: os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada usados na alimentação humana, sendo extensivas as algas marinhas e outras plantas e animais aquáticos;

II - por "fresco" o pescado dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo;

III - por "resfriado" o pescado devidamente acondicionado em gelo e conservado em temperatura entre - 0.5° a - 2° C;

**8º** - O controle sanitário do pescado destinado a fornecer matéria prima para o beneficiamento é obrigatório.

**9°** - O controle sanitário, deverá incluir todas as ações necessárias à manutenção do pescado livres de parasitas e outras manifestações patológicas, que comprometam a sanidade do pescado ou a qualidade dos produtos.

**10°** - O registro do estabelecimento a que trata o artigo 2° do Decreto N° 2.215/2007, dar-se-á de forma definitiva, em tendo sido cumpridos todos os requisitos previstos no artigo 3° e, provisório, em caso de estabelecimento que necessite de adequação.

**11°** - No caso de necessidade de adequação, o prazo de registro provisório será aquele estabelecido pela Secretaria de Pesca, Desenvolvimento Rural e Aqüicultura.

**12°** - Vencido o prazo do registro provisório, sem que o estabelecimento tenha cumprido as alterações e ou adequações necessárias, o mesmo será imediatamente fechado, enquanto perdurarem as restrições.

**13°** - O Serviço de Inspeção Municipal poderá firmar convênios, com entidade públicas ou privadas, visando garantir o controle de qualidade dos produtos processados nos estabelecimentos destinados ao processamento de pescado.

**14°** - O produtor responsável pelo processamento do pescado , responderá legal e juridicamente pelas conseqüências à saúde pública, caso se comprove a omissão ou negligência de sua parte no que diz respeito a higiene, adição de produtos químicos e/ou biológicos, uso indevido de práticas de beneficiamento, embalagens, conservação, transporte e comercialização.

**15°** - Deverá ser mantido em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em quantidade e qualidade, o produto manipulado com o lote do pescado que lhe deu origem.

**16°** - O estabelecimento de processamento deverá manter um livro oficial de registro, com termo inicial de abertura lavrado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, na data do início do funcionamento do estabelecimento, no qual será assinalado especialmente:

I - as visitas e recomendações da inspeção oficial;

II - o resultado das análises de controle de qualidade;

III - os outros dados e informações julgados necessários pelo SIM.

**17°** - O estabelecimento de manipulação e beneficiamento de pescado deverá manter, controle de qualidade do produto a ser comercializado, sendo facultado aos órgãos de inspeção, a coleta, acondicionamento e encaminhamento das amostras ao laboratório.

**18°** - O SIM, poderá estabelecer, a seu critério, as análises rotineiras necessárias para cada produto beneficiado.

**19°** - O órgão oficial de inspeção poderá, a seu critério, coletar novas amostras e repetir as análises que julgar conveniente.

**20°** - Para cada tipo de produto de pescado a ser processado, o SIM editará normas específicas.

**21°** - Cada tipo de produto de pescado deverá ser padronizado, exigindo-se o registro de cada fórmula em separado, junto ao SIM.

**22°** - As instalações do estabelecimento de beneficiamento de pescado deverão ser inspecionadas e aprovadas pelo serviço de inspeção sanitária e deverão dispor de:

I - ambiente interno fechado, destinado ao processamento, manipulação e estocagem, com as seguintes características:

- a. possuir paredes lisas, de cor clara, impermeáveis e de fácil higienização, permitindo perfeita aeração e luminosidade;
- b. possuir sistema de provimento de água quente ou produto aprovado por órgão competente para desinfetar equipamentos, utensílios e vasilhames;
- c. possuir forro e sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação;
- d. localizar-se distante de fontes produtoras de mal cheiro e de qualquer fonte de contaminação;
- e. o piso deverá ser liso, impermeável, oferecer segurança e possuir declividade e canaletas adequadas para o perfeito escoamento de resíduos;

II - instalações sanitárias e vestiários proporcionais ao número de pessoas envolvidas no processamento dos produtos;

III - sistema de escoamento de águas servidas, sangue, resíduos e outros efluentes e rejeitos da manipulação e processamento, interligados a sistema eficiente de filtragem;

IV- no caso da impossibilidade de se proceder ao aproveitamento industrial dos rejeitos e resíduos orgânicos sólidos, deverá ser firmado convênio entre empresa de beneficiamento de pescados e empresa de coleta de resíduos industriais;

**23°** - Os produtos deverão ser armazenados em locais próprios e com temperatura adequada (produtos resfriados temperatura de até 5°C e para produtos congelados temperatura de - 15°C) à sua melhor conservação e preservação da qualidade até a chegada ao local de manipulação final, rotulagem e comercialização.

**24°** - O transporte dos produtos de comercialização deverá ser efetuado em veículo dotado de proteção adequada, conforme a especificação do produto, mantendo a qualidade do mesmo.

**25°** - O estabelecimento de processamento de pescado, deve tomar as seguintes providências gerais de higiene:

I - imediatamente após a utilização e depois de sofrerem os processos de higienização, todos os utensílios e equipamentos deverão ser enxaguados com água quente (mínimo de 80°C) ou produto aprovado por órgão competente;

II - os pisos e paredes deverão ser mantidos limpos antes, durante e após o processamento dos produtos;

III - as pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos deverão gozar de boa saúde, portar carteira sanitária e usar uniformes próprios de cor clara e limpos, inclusive gorros, botas impermeáveis e máscaras do tipo cirúrgico.

**26°** - A caracterização de qualquer tipo de fraude, infração e/ou descumprimento das normas sujeitará o infrator nas sanções previstas na legislação federal e estadual, que será utilizada pela Municipalidade, para todos os efeitos legais e de direito, além daquelas eventualmente previstas no Código Tributário do Município e outra legislação municipal.

**27°** - Aquelas já previstas pela Fundação Lagunense do Meio Ambiente para emissão de AuA (Autorização Ambiental)