

TABELA 2 – VALORAÇÃO DAS MULTAS EM VPRTM

Classes de infrações	Grau de Impacto	Irregularidade administrativa	MEIO(S) AFETADO(S)				
			Água	Ar	Solo	Fauna	Flora
Leve	A	23,6484 a 240	23,64848886 a 2400				
	B	-	120 a 4700				
	C	-	300 a 7000				
Média	A	150 a 1.200	400 a 19.000				
	B	-	450 a 33.000				
	C	-	500 a 47.000				
Grave	A	600 A 3.000	700 a 70.000				
	B	-	1.200 a 95.000				
	C	-	1.600 a 140.000				
Gravíssima	A	850 a 5.000	1.800 a 240.000				
	B	-	2.800 a 945.000				
	C	-	4.700 a 23.648.488,86				

TABELA 3 – ATENUANTES

Circunstâncias Atenuantes	Redução do valor da Multa
a. Baixo grau de instrução ou escolaridade do infrator, cadastrado no CAD Único.	25%
b. Arrependimento do infrator, manifestado pela espontânea reparação do dano, ou limitação significativa da degradação ambiental causada	20%
c. Comunicação previa pelo infrator do perigo iminente ou ocorrência de degradação ambiental	15%
d. Colaboração com os agentes encarregados da vigilância e do controle ambiental	10%

DECRETO Nº 284/2022

Altera os artigos 132 e 145 do Decreto nº 052/1995, referente aos critérios para a venda de carne moída nos estabelecimentos que comercializam carnes, derivados ou subprodutos no Município de Vila Velha, e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE VILA VELHA, Estado do Espírito Santo, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 56, VI, da Lei Orgânica Municipal, **DECRETA:**

Art. 1º Fica alterado o art. 132 do Decreto nº 052, de 19 de abril de 1995, que passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 132. A venda de carne moída fica permitida no estabelecimento que:

I - utilize apenas matéria prima oriunda de abate licenciado pelo órgão competente.

II - a carne a ser moída esteja isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões.

III - disponha de instalação e equipamentos adequados para as atividades, conforme IN MAPA 83/2003, no que couber.

IV - os funcionários que realizarem o procedimento de moagem, acondicionamento, exposição e/ou entrega, deverão ter curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos conforme norma vigente, com certificado disponível, para fins de fiscalização.

V - os equipamentos de moagem de carnes deverão ser de uso exclusivo para o processo de transformação, devendo:

a) ser utilizado 01 equipamento específico para cada espécie de carne de açougue;

b) estar em bom estado de conservação, sem sinais de avarias ou oxidação;

c) ser higienizado, quando permanecer em desuso por tempo superior a 30 minutos ou sempre que se fizer necessário, devendo ser registrado, conforme

procedimentos descritos no POP de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios." (NR)

Art. 2º Ficam acrescentados os artigos 132-A e 132-B ao Decreto nº 052/1995, com a seguinte redação:

"Art. 132-A. Quando solicitado, a moagem deve ocorrer, preferencialmente, na presença do consumidor.

§ 1º É proibido manter a carne moída estocada.

§ 2º Ao estabelecimento não é permitido negar a solicitação da moagem, salvo os pedidos realizados no período determinado para higienização dos equipamentos.

§ 3º A restrição de venda não deve ser superior a última hora que antecede o encerramento das atividades do açougue.

Art. 132 -B. A venda de carne moída, na ausência do consumidor, poderá ocorrer apenas quando o estabelecimento atender os requisitos abaixo:

§ 1º A produção deve ser diária e deverá contemplar a capacidade de comercialização de produtos no horário de funcionamento da empresa naquele dia.

§ 2º Durante a moagem deve ser garantido que a temperatura da carne seja mantida inferior a 7°C.

§ 3º O estabelecimento deverá possuir sistema de climatização que mantenha o ambiente utilizado com temperatura máxima de 10°C no momento da elaboração dos manipulados, devendo ser comprovado sempre que solicitado em fiscalização, os processos de manutenção e troca dos filtros dos respectivos equipamentos.

§ 4º Após a moagem, o produto, deve ser imediatamente acondicionado em embalagem adequada para a exposição e mantido sob refrigeração de até 4°C, não permitido o congelamento, para posterior distribuição nos balcões.

§ 5º O produto deverá permanecer resfriado à temperatura entre 0º a 4°C quando estiver

armazenado no balcão expositor, proibido o congelamento do produto transformado.

§ 6º O controle de temperatura do ambiente e dos equipamentos de transporte devem ser realizado por meio de termômetros de máxima e mínima, devendo os dados serem registrados em planilha específica, por funcionários que possuam curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos conforme norma vigente, com certificado disponível, para fins de fiscalização.

§ 7º As informações ao consumidor devem estar na embalagem primária, por método que não permita adulteração e resistente à água.

§ 8º Utilizar embalagens para contato com alimentos devidamente regulares nos órgãos sanitários, resistentes à manipulação e que permitam o fechamento hermético.

§ 9º Limita-se o conteúdo de cada embalagem a 01 quilograma do produto.

§ 10º A embalagem deverá apresentar as seguintes informações:

I - nome do produto (indicar o corte carne utilizado);

II - quantidade;

III - ingredientes (corte de carne utilizado);

IV - data da moagem, seguida da informação que deverá estar em destaque "PRODUTO COM VENDA RESTRITA AO DIA DA FABRICAÇÃO E CONSUMO EM ATÉ 24 HORAS";

V - peso;

VI - elementos de rastreabilidade do produto originário, conforme disposto na Lei Municipal nº 5.772/2016;

VII - temperatura de conservação.

§ 11º Fica proibida a adição de quaisquer outros ingredientes e/ou conservantes no produto carne moída." (NR)

Art. 3º Fica alterado o art. 145 do Decreto nº 052/1995, que passa a vigorar com a seguinte redação:

"**Art. 145.** Somente será permitida a entrega em domicílios de vísceras e carnes, incluindo as moídas, quando devidamente acondicionadas em caixas isotérmicas, de material liso, resistente e lavável, de forma a conservar o produto em temperatura não superior a 7°C.

Parágrafo único. O transporte deverá ser realizado por veículo que atenda as normas sanitárias para transporte de alimentos que devem garantir a integridade e a qualidade do produto transportado, a fim de impedir a sua contaminação ou deterioração." (NR)

Art. 4º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Vila Velha, ES, 17 de outubro de 2022.

ARNALDO BORGIO FILHO
Prefeito Municipal

DECRETO Nº 285/2022
NOMEIA OS MEMBROS DO CONSELHO DELIBERATIVO DO INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES DE VILA VELHA (ES) - IPVV, PARA O BIÊNIO 2022/2024.

O PREFEITO MUNICIPAL DE VILA VELHA, Estado do Espírito Santo, usando das atribuições que lhe são

conferidas pelo art. 56, II e IV, da Lei Orgânica Municipal e nos termos do art. 164 da Lei Complementar nº 22/2012, e,

CONSIDERANDO o disposto no Decreto nº 239, de 31 de agosto de 2022, que regulamenta a eleição dos representantes dos servidores ativos, inativos e pensionistas do Poder Executivo e do Poder Legislativo Municipais para os Conselhos Deliberativo e Fiscal do Instituto de Previdência dos Servidores Públicos do Município de Vila Velha-IPVV; **DECRETA:**

Art. 1º Ficam nomeados para compor o Conselho Deliberativo do Instituto de Previdência dos Servidores de Vila Velha (ES) - IPVV, para o biênio 2022/2024, conforme composição estabelecida no art. 164, incisos V a VII, da Lei Complementar nº 022/2012, os membros eleitos nos termos do Decreto nº 239, de 31 de agosto de 2022, abaixo relacionados:

I - Membro Efetivo eleito por servidores ativos Poder Executivo

Titular: Adriana Chagas Meirelhes Zurlo

II - Membro Efetivo eleito por servidores ativos Poder Executivo

Titular: Heber Felipe Lacerda Caló

III - Membro Suplente eleito por Servidores ativos Poder Executivo

Suplente: Luciana Medeiros dos Santos

IV - Membro Suplente eleito por servidores ativos Poder Executivo

Suplente: Railla Barroso do Nascimento

V - Membro Efetivo eleito por servidores ativos Poder Legislativo

Titular: Fabrícia Bourguignon

VI - Membro Efetivo eleito por servidores inativos

Titular: Adilson Alves Moreira

VII - Membro Suplente eleito por servidores inativos Suplente: Emerson Giotri

Art. 2º Os membros a que se referem o artigo 1º não perceberão remuneração de qualquer espécie pelo exercício de suas atividades, nos termos do § 12, do art. 164 e do § 13, do art. 177, ambos da Lei Complementar nº 22/2012.

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Vila Velha, ES, 17 de outubro de 2022.

ARNALDO BORGIO FILHO
Prefeito Municipal

DECRETO Nº 286/2022

NOMEIA OS MEMBROS DO CONSELHO FISCAL DO INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA SOCIAL DOS SERVIDORES PÚBLICOS DO MUNICÍPIO DE VILA VELHA (ES) - IPVV, PARA O BIÊNIO 2022/2024.

O PREFEITO MUNICIPAL DE VILA VELHA, Estado do Espírito Santo, usando das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 56, II e IV, da Lei Orgânica Municipal e nos termos do art. 164 da Lei Complementar nº 22/2012, e,

CONSIDERANDO o disposto no Decreto nº 239, de 31 de agosto de 2022 que regulamenta a eleição dos representantes dos servidores ativos, inativos e pensionistas do Poder Executivo e do Poder Legislativo Municipais para os Conselhos Deliberativo e Fiscal do Instituto de Previdência