



§2º. As manifestações orais observarão a ordem sequencial do registro da intenção para manifestação, devendo, quando for o caso, informar o nome do participante.

## DISPOSIÇÕES FINAIS

**Art. 6º** A audiência pública será registrada em termo e será lavrada em até 15 (quinze) dias após sua realização, ata sucinta dos trabalhos, devendo a ata ficar disponível aos interessados na sede da Comissão de Fiscalização de Placas.

**Art. 7º** Este edital deverá ser disponibilizado aos interessados no Diário Oficial do Estado da Bahia (DOE BA), em seu sítio eletrônico "http://divirtual.ba.gov.br/egba/reader2".

## PORTARIA Nº 153 DE 20 DE FEVEREIRO DE 2019 (\*)

O DIRETOR-GERAL DO DEPARTAMENTO ESTADUAL DE TRÂNSITO (DETRAN-BA), no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Regimento Interno deste Departamento, aprovado pela Resolução nº 002/2006, do Conselho de Administração, e esta homologada pelo Decreto nº 10.137/2006,

**CONSIDERANDO** que a Administração Pública tem como princípios a legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, de acordo com o disposto no art. 37 da Constituição da República de 1988;

**CONSIDERANDO** as determinações impostas pelo art. 22, inciso I do Código de Trânsito Brasileiro (CTB);

**CONSIDERANDO** as determinações impostas pelo art. 330 do Código de Trânsito Brasileiro (CTB); **CONSIDERANDO** a Resolução do CONTRAN nº. 590/2016 que estabelece sistema de Placas de Identificação de Veículos no padrão disposto na Resolução MERCOSUL do Grupo Mercado Comum nº. 33/14;

**CONSIDERANDO** a Resolução CONTRAN nº. 620/2016 que altera os incisos I, II e III, do art. 7º, da Resolução CONTRAN nº 590, de 24 de maio de 2016, que estabeleceu o sistema de Placas de Identificação de veículos no padrão disposto na Resolução MERCOSUL do Grupo Mercado Comum nº. 33/14;

**CONSIDERANDO** as Resoluções CONTRAN nº 729/2018, as quais estabelecem o sistema de Placas de Identificação de Veículos no padrão disposto na Resolução MERCOSUL;

**CONSIDERANDO** mais especificamente a nova redação do art. 6º, §2 da Resolução CONTRAN nº 729/2018, a qual estabelece que "Os Órgãos ou Entidades Executivos de Trânsito dos Estados e do Distrito Federal poderão criar regulamentos suplementares para viabilizar a fiscalização e atuação das empresas que atuarem em sua circunscrição, inclusive com a exigência de equipamentos informatizados e integrados diretamente às bases de dados locais, de forma a inibir erros ou fraudes."

**CONSIDERANDO** a necessidade de disciplinar os procedimentos dos Fabricantes e Estampadores de placas de Identificação Veicular no âmbito do DETRAN-BA

**CONSIDERANDO** ainda a necessidade de viabilizar a fiscalização e disciplinar a atuação das empresas que desempenham atividades na circunscrição do DETRAN-BA.

## RESOLVE:

**Art. 1º** Designar os servidores **IGOR BRANDÃO BARBALHO COSTA**, Matrícula Nº 49616357-3, Diretor de Veículos; **MATHEUS GARRIDO GONÇALVES BRAGA**, Matrícula 49.628.176-1, Presidente da Comissão de Fiscalização de Placas; **EDNILTON BRITO DE JESUS**, Matrícula 49.582.932-0, membro da Comissão de Fiscalização de Placas; **FRANCISCO ARAÚJO**, Matrícula 49.000.592-1 membro da Comissão de Fiscalização de Placas, além de um assento garantido à Associação Baiana dos Estampadores de Placas Veiculares (ABEPV), e outro à Associação Baiana de Estampadores de Placas e Tarjetas Automotivas (ABEEP), para, sob a presidência do primeiro, constituírem Comissão de Estudos e Grupo Técnico de Trabalho para realização de estudo técnico com o escopo de atualização da Regulamentação Estadual que incide na atuação dos Fabricantes de Placas Semi-acabadas e Estampadores de Placas Semi-acabadas, no âmbito deste Departamento Estadual de Trânsito da Bahia (DETRAN-BA), de forma a propor normas e procedimentos para disciplinar o fluxo dos serviços relacionados às atividades de Fabricação e Estampagem de Placas de Identificação de Veículos no padrão MERCOSUL.

**Art. 2º** Em caso de ausência ou impedimento do Presidente, o Servidor **MATHEUS GARRIDO GONÇALVES BRAGA**, Matrícula 49.628.176-1, o substituirá.

**Art. 3º** Fica estabelecido o prazo de até 30 (trinta) dias, para a conclusão dos trabalhos, com apresentação de Relatório Técnico sobre a matéria em comento.

**Art. 4º** Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos à data de 21 de fevereiro de 2019.

(\*) Republicada por ter saído, no D.O.E. de 21 de fevereiro de 2019, ANO CIII, Nº 22.606, página 8, com incorreções no original.

Lucio Gomes Barros Pereira  
Diretor Geral

Gestão Documental:  
71 3116-2856/2817

## SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, IRRIGAÇÃO, PESCA E AQUICULTURA

## Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia – ADAB

## Port. Nº 079 de 22 de fevereiro de 2019

O DIRETOR GERAL DA AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA DA BAHIA - ADAB, no uso de suas atribuições que lhe confere o art. 23, inciso I, alínea b, do regimento aprovado pelo Decreto 9.023/04, e:

**CONSIDERANDO** que a Lei Federal nº 1.283/50 estabelece "a obrigatoriedade da prévia fiscalização sob o ponto de vista industrial e sanitário de todos os produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis" (art.1.º), bem como, o previsto no Regulamento do Decreto Federal nº 9.013/2017, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

**CONSIDERANDO** que a Lei Federal nº 7.889/89 consigna que a inspeção sanitária prévia de que trata a Lei nº 1.283/50, quanto aos produtos de origem animal, é também de competência dos municípios e estados, nos termos do art. 23, II, da Constituição Federal, e ainda que a referida competência fiscalizatória se dará por meio de seus órgãos, quando os estabelecimentos a ela submetidos participarem do comércio no âmbito municipal e intermunicipal, respectivamente;

**CONSIDERANDO** a competência da ADAB na expedição de normas complementares que integram os princípios do Sistema de Defesa Sanitária Animal e a execução de procedimentos a ela relacionados, conforme determina o art. 174, parágrafo único do Regulamento aprovado pelo Decreto 15.004/2014;

**CONSIDERANDO** as especificidades inerentes ao estabelecimento agroindustrial de pequeno porte descritas na Instrução Normativa nº 16 de 23 de junho de 2015 e na Instrução Normativa nº 05 de 14 de fevereiro de 2017 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

**CONSIDERANDO** a necessidade da formalização das atividades das agroindústrias de pequeno porte junto ao Serviço de Inspeção Oficial; e

**CONSIDERANDO** a relevância da ampliação de oferta de produtos de origem animal inspecionados e seguros impactando positivamente na saúde pública do Estado,

## RESOLVE:

**Art. 1º** - Aprovar o Regulamento Técnico da Agroindústria de Pequeno Porte Elaboradores de Produtos de Origem Animal no âmbito do Estado da Bahia, constante do Anexo Único desta Portaria.

**Art. 2º** - Aplica-se, no que couber, o Decreto Estadual nº 15.004, de 26 de Março de 2014.

**Art. 3º** - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**BRUNO ALMEIDA ALVES**

Diretor Geral

## Anexo

## REGULAMENTO TÉCNICO DA AGROINDÚSTRIA DE PEQUENO PORTE

## CAPÍTULO I

## DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

**Art. 1º** Para efeito deste Regulamento considera-se agroindústria de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares ou equivalentes ou produtores rurais, de forma individual ou coletiva, destinado ao processamento de produtos de origem animal, dispo de instalações apropriadas de:

I - abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes;

II - processamento de pescado e/ou seus derivados;

III - processamento de leite e/ou seus derivados;

IV - processamento de ovos e/ou seus derivados;

V - processamento de produtos das abelhas e/ou seus derivados.

§ 1º Os estabelecimentos a que se referem o *caput* deste artigo deverão ser destinados exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal.

§ 2º Os estabelecimentos devem dispor de área útil construída não superior a 250m<sup>2</sup> (duzentos e cinquenta metros quadrados) excetuando-se da metragem os anexos (vestiários, sanitários, escritórios, almoxarifados, depósitos, área de convivência), área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de descanso dos animais, área de lavagem externa (veículos e recipientes), caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

§ 3º Em se tratando de estabelecimentos de produtos das abelhas, excetua-se também do limite estabelecido no § 2º área de estocagem de recipientes cheios e vazios.

**Art. 2º** As ações previstas neste Regulamento serão executadas de acordo com os princípios e diretrizes:

I - Promoção da inclusão produtiva com segurança sanitária;

II - Racionalização, simplificação, harmonização e transparência dos procedimentos e requisitos de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rótulos, para promover a segurança sanitária e a formalização da agroindústria de pequeno porte;

III - Integração dos processos e procedimentos junto aos demais órgãos e instituições referentes ao registro dos estabelecimentos;

IV - Utilização dos princípios da razoabilidade quanto às exigências aplicadas;

V - Atuação com foco na inocuidade e qualidade da matéria prima, processo e dos produtos;

VI - Fomento de políticas públicas e programas de capacitação dos profissionais do serviço de inspeção para atendimento à agroindústria de pequeno porte.

**Art. 3º** O processo de registro das agroindústrias de pequeno porte obedecerão aos requisitos obrigatórios descritos nos Capítulos III e V do Decreto 15.004 de 26 de março de 2014.

Parágrafo único. A planta baixa poderá incluir o layout de equipamentos em documento único

**Art. 4º** Os estabelecimentos definidos no art. 1º, para caracterização como agroindústria de pequeno porte terão escalas máximas de produção definidas para cada categoria:



- I - estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais permitidos em legislação) - produção máxima de 500 animais por dia;
- II - estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) - produção máxima de 70 animais por dia;
- III - estabelecimento de abate e industrialização de grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equídeos) - produção máxima de 30 animais por dia;
- IV - fábrica de produtos cárneos - produção máxima de 3 toneladas de carnes por mês;
- V - estabelecimento de abate e industrialização de pescado - produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês;
- VI - estabelecimentos de leite e derivados: processamento máximo de 1.500 litros de leite por dia;
- VII - estabelecimento de ovos e derivados - produção máxima de 300 dúzias de ovos por dia;
- VIII - estabelecimento de produtos das abelhas e seus derivados - produção máxima de 40 toneladas por ano.

§ 1º. Para aplicação plena dos princípios estabelecidos neste Regulamento, poderão ser definidas, em normas complementares, faixas intermediárias de produção inferiores ao limite máximo fixado nos incisos deste artigo.

§ 2º O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte poderá ser registrado no Serviço de Inspeção, observando o risco sanitário, independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado.

Art. 5º É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, inclusive produtos que em sua composição principal não haja produtos de origem animal, desde que sejam preparados em dias diferentes, sendo que nestes produtos não podem constar impressos ou gravados os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento, respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e que não exijam a fiscalização de outro órgão sanitário.

Parágrafo único - É permitido o abate das diferentes espécies animais em um estabelecimento, respeitadas as particularidades e garantindo a segregação de cada espécie, com a disposição de equipamentos necessários para cada caso.

Art. 6º É obrigatória a adoção das Boas Práticas de Fabricação e dos Programas de Autocontroles.

Parágrafo único - Os estabelecimentos abrangidos neste Regulamento devem estabelecer procedimentos que garantam a aplicação dos princípios de boas práticas de fabricação, adequados ao seu volume de produção, que visem assegurar a inocuidade e qualidade do produto

#### CAPÍTULO II

#### REQUISITOS GERAIS DE ESTRUTURA FÍSICA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 7º A área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida e para sua funcionalidade, estabelecidas em legislação específica.

§ 1º A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada de modo a evitar formação de poeira e empoçamentos, sendo permitida a pavimentação com britas ou outros materiais.

§ 2º Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

§ 3º A delimitação da área do estabelecimento não deve permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais.

Art. 8º A área útil construída deve ser compatível com a capacidade de produção e processo produtivo, bem como os tipos de equipamentos utilizados, não excedendo o limite estipulado no artigo 3º.

§ 1º O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação e odores que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.

§ 2º Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente.

Art. 9º Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.

Parágrafo único. A barreira sanitária deve ser delimitada por paredes, possuir portas, cobertura, lavador de botas sem necessidade de acionamento automático, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido sanitizante, inodoro e neutro, aprovados pelo órgão regulador da saúde, toalhas descartáveis de papel não reciclado e coletores de papel com tampa acionadas sem contato manual.

Art. 10º As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição, além de atender aos seguintes requisitos:

I - apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de matérias primas, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza, desinfecção e sanitização;

II - dispor de pé direito que atenda as especificações de ordem tecnológica contidas em regulamentação específica, podendo a altura do Serviço de Inspeção Oficial admitir-se altura inferior, desde que apresente condições de aeração, iluminação e temperatura satisfatória;

III - dispor de portas de acesso de pessoal e de circulação interna do tipo vai-vem ou com dispositivo para se manterem fechadas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens;

IV - os pisos, paredes, forro, portas, janelas, equipamentos, utensílios devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza, desinfecção e sanitização;

V - o piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, de modo a atender as especificações de ordem tecnológica, devendo ser construídos com declividade para facilitar a higienização e drenagem;

VI - as paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas com material lavável e de cor clara, até a altura mínima de dois metros e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com material de cor clara. Devem ser construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos entre paredes, pisos e tetos arredondados e de fácil limpeza;

VII - dispor de janelas construídas de material resistente, impermeáveis, de fácil limpeza, desinfecção e sanitização, na altura mínima de 2 metros, coincidindo com a parede no seu perfil interno, de modo a não acumular sujidades, o peitoril formado na parte externa da agroindústria deve ter um caimento de aproximadamente 30º em direção à parte externa, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;

VIII - todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de insetos.

§ 1º É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos.

§ 2º Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

§ 3º É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento, com exceção de setores descritos em legislação específica.

§ 4º Nos estabelecimentos que não possuem forro, o teto deve atender aos requisitos do inciso IV do caput deste artigo.

§ 5º É proibida a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais.

Art. 11º As operações e os equipamentos devem ser organizados e alocados de modo a obedecer a um fluxograma operacional racionalizado e contínuo que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização.

§ 1º Os equipamentos devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.

§ 2º A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza, desinfecção e sanitização.

§ 3º Os equipamentos e utensílios que entrem em contato com os alimentos deverão ser de superfície lisa, resistentes à corrosão, atóxicos, de fácil higienização e que não permitam o acúmulo de resíduos, fabricados de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção;

§ 4º É proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia do serviço oficial de inspeção, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional.

Art. 12º Os instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos e calibrados.

Art. 13º O estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensão compatível com o volume de produção e temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

§ 1º Os produtos devem ser armazenados com afastamento entre si e das paredes de modo a permitir a circulação de ar.

§ 2º Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta na mesma área, desde que seja feita com a identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e a qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação.

§ 3º As câmaras frias podem ser substituídas por outros equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

§ 4º É permitido o uso de bombonas de primeiro uso e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar sub-produtos não-comestíveis ou resíduos, retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias de forma a impedir a contaminação;

§ 5º É permitido o uso de recipientes plásticos de primeiro uso, de cor clara, de fácil higienização, exclusivos e identificados para depositar produtos comestíveis;

Art. 14º A armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza e higienização.

§ 1º A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.

§ 2º Guarda para uso diário das embalagens primárias, rótulos, ingredientes e materiais de limpeza poderá ser realizada nas áreas de produção, dentro de armários de material não absorvente e de fácil limpeza e higienização, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

Art. 15º O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação trabalhista.

§ 1º Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

§ 2º Os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.

§ 3º Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletores de papéis com tampa acionadas sem contato manual.

§ 4º É proibida a instalação de vaso sanitário do tipo "turco".

§ 5º É proibido o acesso direto e comunicação entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.

Art. 16º As áreas de recepção e expedição devem dispor de projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nelas realizadas.

Art. 17º A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria.

§ 1º As lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenagem de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos.

§ 2º É proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

Art. 18º O estabelecimento deve dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água para atender aos padrões de potabilidade.

§ 1º A cloração da água deve ser realizada por meio do dosador de cloro e o controle do teor de cloro residual deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

§ 2º O estabelecimento deve possuir rede de água de abastecimento com pontos de saída que possibilitem seu fornecimento para todas as dependências que necessitem de água para processamento, limpeza e higienização.

§ 3º A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.



Art. 19º Os estabelecimentos devem dispor de água quente ou vapor para limpeza e higienização das dependências, equipamentos e utensílios, de acordo com as necessidades dos processos produtivos.

Parágrafo único. O estabelecido no caput deste artigo pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas dispensem a utilização de água quente e vapor.

Art. 20º A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, devendo ser executada em lavanderia própria ou terceirizada.

Art. 21º As redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.

§ 1º Nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxos, odores e entrada de roedores e outras pragas.

§ 2º As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.

§ 3º Todas as dependências do estabelecimento devem possuir sistema para captação de águas residuais que impeçam entrada de pragas, refluxo e odores.

§ 4º É proibida a instalação de sistema para captação de águas residuais no interior das câmaras frias.

§ 5º Os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

Art. 22º A sala de máquinas, quando existente, deve dispor de área suficiente, dependências e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.

Parágrafo único. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes inteiras.

Art. 23º O transporte de produtos finais frigorificados deverá ser realizado através de veículos com unidade de frio e com instrumento de controle de temperatura.

Parágrafo único - É permitido o transporte de matérias-primas e produtos finais frigorificados da agroindústria de pequeno porte, em caixa isotérmica, em veículos fechados, sem unidade frigorífica instalada, em distância percorrida até o máximo de uma hora, desde que tenha destino único e seja mantida a temperatura adequada a cada tipo de produto até o local de entrega.

#### CAPÍTULO III

#### DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 24º O estabelecimento é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode distribuir produtos que:

- I - não representem risco à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;
- II - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição; e
- III - estejam rotulados e apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.

Art. 25º O proprietário ou responsável legal do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte responderá, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 26º O cumprimento das exigências constantes neste Regulamento não isenta o estabelecimento de atender outras exigências sanitárias que visam garantir a inocuidade e qualidade do produto, respeitando os princípios estabelecidos neste Regulamento.

Art. 27º As agroindústrias de pequeno porte definidas neste Regulamento estarão sujeitas às sanções administrativas previstas no Capítulo IX, Seção II do Decreto nº 15.004 de 26 de março de 2014.

Art. 28º As Agroindústrias de pequeno porte estarão dispensadas da obrigatoriedade de fornecer gratuitamente condução aos funcionários do serviço de inspeção, quando o estabelecimento funcionar sob inspeção permanente.

Art. 29º Nos casos omissos serão aplicados os dispositivos contidos na legislação estadual, prioritariamente no Decreto nº 15.004 de 26 de março de 2014.

Parágrafo único. Subsidiariamente poderá ser utilizada a legislação federal específica para a agroindústria de pequeno porte.

Art. 30º Os atos complementares com o detalhamento das normas para as diversas cadeias produtivas serão publicados em até 180 dias.

## SECRETARIA DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO

### Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia – FAPESB

**2o TERMO ADITIVO Nº 018/2019 ao Termo de Outorga Nº BOL1243/2017** - GEORGYNIO YOSSIMAR ROSALES AYLAS. **Objeto:** Fica prorrogada a vigência do Termo de Outorga original por mais 04 meses, com início em 01/03/2019 e término em 30/06/2019. **Assinam:** Lázaro Raimundo dos Passos Cunha, Diretor Geral Interino FAPESB, Outorgado e Coordenador do projeto.

**2o TERMO ADITIVO Nº 011/2019 ao Termo de Outorga Nº BOL2467/2017** - KATHARINE VALÉRIA SARAIVA HODEL. **Objeto:** Fica prorrogada a vigência do Termo de Outorga original por mais 07 meses, com início em 01/04/2019 e término em 31/10/2019. **Assinam:** Lázaro Raimundo dos Passos Cunha, Diretor Geral Interino FAPESB, Outorgado e Coordenador do projeto.

**2o TERMO ADITIVO Nº 010/2019 ao Termo de Outorga Nº DTE0012/2015** - RENATO SOUZA CRUZ. **Objeto:** Fica prorrogada a vigência do Termo de Outorga original por mais 18 meses, com início em 02/03/2019 e término em 01/09/2020. **Assinam:** Lázaro Raimundo dos Passos Cunha, Diretor Geral Interino FAPESB, Outorgado e Representante Legal da Instituição.

**2o TERMO ADITIVO Nº 015/2019 ao Termo de Outorga Nº PNE0015/2014** - EDER JORGE DE OLIVEIRA. **Objeto:** Fica prorrogada a vigência do Termo de Outorga original por mais 18 meses, com início em 10/04/2019 e término em 09/10/2020. **Assinam:** Lázaro Raimundo dos Passos Cunha, Diretor Geral Interino FAPESB, Outorgado e Representante Legal da Instituição.

**2o TERMO ADITIVO Nº 017/2019 ao Termo de Outorga Nº PNX0008/2014** - MANOEL BARRAL NETO. **Objeto:** Fica prorrogada a vigência do Termo de Outorga original por mais 12 meses, com início em 24/04/2019 e término em 23/04/2020. **Assinam:** Lázaro Raimundo dos Passos Cunha, Diretor Geral Interino FAPESB, Outorgado e Representante Legal da Instituição.

**2o TERMO ADITIVO Nº 016/2019 ao Termo de Outorga Nº PNX0007/2014** - ALDINA MARIA PRADO BARRAL. **Objeto:** Fica prorrogada a vigência do Termo de Outorga original por mais 12 meses, com início em 24/04/2019 e término em 23/04/2020. **Assinam:** Lázaro Raimundo dos Passos Cunha, Diretor Geral Interino FAPESB, Outorgado e Representante Legal da Instituição.

**TERMO DE OUTORGA Nº BOL0005/2019** - TIAGO SOUZA DA SILVA. **Objeto:** Concessão de Bolsa de Mestrado - Cotas. **Unidade Gestora** 28.201 P/A 5418, Desp. Correntes, Fonte 100. **Vigência:** 02 meses, a partir de 01/03/2019 a 30/04/2019. **Assinam:** Lázaro Raimundo dos Passos Cunha, Diretor Geral Interino FAPESB, Bolsista, Orientador, Coordenador do Programa de Pós-Graduação e Representante Legal da Instituição Cotista.

## SECRETARIA DE CULTURA

Portaria Conjunta SEPROMI/SECULT nº 004, de 25 de fevereiro de 2019.

Dispõe sobre o ato de classificação e habilitação do Carnaval Ouro Negro 2019 e dá outras providências.

AS SECRETÁRIAS DE PROMOÇÃO DA IGUALDADE RACIAL E DE CULTURA, no uso de suas atribuições,

#### RESOLVEM

Art. 1º Alterar o resultado final publicado pela Portaria Conjunta n.º 003/2019, para, por tudo quanto exposto no processo administrativo n.º 0800190001810, bem como declaração e atesto da SEPROMI sobre a condição de adimplência no portal do SICON, CLASSIFICAR e HABILITAR a entidade Associação Cultural Espiral do Reggae, CNPJ n.º 07.950.743/0001-71, para receber apoio no valor de R\$51.050,00.

Art. 2º Esta portaria tem seus efeitos retroativos a 20/02/2019.

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário.

FABYA REIS  
Secretária de Promoção da Igualdade Racial

ARANY SANTANA  
Secretária de Cultura

#### Portaria nº 30, de 25 de fevereiro de 2019.

Inclui representante da Diretoria de Economia da Cultura da Suprocult na Comissão de Análise de Mérito do Edital 01/2018 - Mobilidade Artística e Cultural 2019.

A SECRETÁRIA DE CULTURA do Estado da Bahia, no uso de suas atribuições e com base no disposto no Decreto nº 14.845, de 28 de novembro de 2013, considerando a necessidade de formalizar a presença de mais um membro na Comissão de análise de Mérito do Edital 01/2018 - Mobilidade Artística e Cultural 2019, conforme justificativa apresentada no Processo Administrativo nº 022.2258.2019.0000253-11,

#### RESOLVE

Art. 1º Estabelecer que a análise de mérito prevista no item 7.2 do Edital Nº 001/2018 - Mobilidade Artística e Cultural 2019 será realizada pela Comissão Gerenciadora do Fundo de Cultura da Bahia, a dirigente da Fundação Cultural do Estado da Bahia - FUNCEB, acrescida de um membro da Diretoria de Economia da Cultura da Suprocult.

Art. 2º Designar Roseane Ribeiro Patriota, Diretora de Economia da Cultura da Suprocult, na etapa de avaliação de que trata o art. 1º desta Portaria.

Art. 3º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 4º Revogam-se as disposições em contrário.

ARANY SANTANA NEVES SANTOS  
Secretária de Cultura

## Programa de Incentivo ao Patrocínio Cultural – FAZCULTURA

DECISÃO DA COMISSÃO GERENCIADORA DO PROGRAMA ESTADUAL DE INCENTIVO AO PATROCÍNIO CULTURAL - FAZCULTURA - POR UNANIMIDADE DOS PRESENTES - EM 14/02/2019

RESOLUÇÃO: 03/2019

PROCESSO: 4037/2018

PROPONENTE: CADEIRNO 2 PRODUÇÕES ARTÍSTICAS LTDA