PROJETO DE LEI Nº 042, DE 22 DE JUNHO DE 2021.

Lido no Expediente da Sessão
do dia 22 / JUN. 2021
Secretário

IMPLANTA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL EM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SIM/POA.

Capítulo I

DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL EM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-SIM/POA

Art. 1º.: Fica implantado o Serviço de Inspeção Municipal em Produtos de Origem Animal – SIM/POA, tornando obrigatório neste serviço o registro dos alimentos de origem animal e derivados, produzidos no Município de Campo Magro, e destinados ao consumo humano nos limites de sua área geográfica.

Art. 2º.: O Serviço de Inspeção Municipal em Produtos de Origem Animal – SIM/POA será composto pelos seguintes membros:

I – Secretário de Agricultura;

II – Responsável Técnico;

III – Técnico Agropecuário.

§1º.: O Responsável Técnico deverá ter formação em Medicina Veterinária e registro no Conselho de Classe.

§2º.: O Técnico Agropecuário auxiliará na inspeção realizada pelo responsável técnico.

Art. 3º.: Fica obrigado a prévia fiscalização pelo Serviço de Inspeção Municipal em Produtos de Origem Animal – SIM/POA, sob o ponto de vista sanitário, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis sejam preparados, manipulados, recebidos, acondicionados e em trânsito, nos estabelecimentos industriais ou comerciais do Município de Campo Magro.

Parágrafo único.: Os estabelecimentos que produzem matéria-prima, preparam, manipulam, industrializam, armazenam e transportam produtos de origem animal, somente poderão funcionar mediante prévio registro, na forma desta Lei.

Art. 4º.: O registro das pessoas físicas ou jurídicas no cadastro de Inspeção e Fiscalização Municipal dar-se-á por meio de requerimento protocolado junto ao sistema de protocolo da Prefeitura Municipal de Campo Magro.

Art. 5°.: O Serviço de Inspeção Municipal em Produtos de Origem Animal – SIM/POA, será coordenado pela Secretaria Municipal de Agricultura, cabendo à secretaria:

I – regulamentar e normatizar através de norma técnicas específica de cada segmento:

a) a implantação, construção, reformas, aparelhamento e/ou reaparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de todos os produtos alimentares e de origem animal;

b) o transporte de produtos alimentares "in natura", fiscalizados por esta Lei, industrializados ou beneficiados;

c) a embalagem e a rotulagem de produtos alimentares;

II – promover o registro dos estabelecimentos referidos na alínea "a" do inciso I deste artigo e da embalagem e rotulagem dos produtos alimentares;

III – fiscalizar o cumprimento das normas e regulamentos decorrentes desta Lei;

IV – realizar inspeções sanitárias programadas e/ou especiais em todos os estabelecimentos e/ou fases da cadeia alimentar: produção, beneficiamento, armazenamento, transporte, industrialização, utilização e consumo de alimentos, considerando-se suas interações com o meio ambiente, o homem e seu contexto socioeconômico;

V – aplicar nas inspeções sanitárias a metodologia sistemática de identificação, avaliação e controle de perigos de contaminação dos alimentos, conhecida com Sistema de Análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle – APPCC;

VI – realizar coleta de amostra de alimentos em qualquer fase da cadeia alimentar, para análise em laboratório oficial, sempre que se faça necessário, para verificar a qualidade dos alimentos;

VII – registrar e conceder o Certificado de Registro de Alimentos com a numeração aprovada e com os carimbos oficiais padronizados, de acordo com os requisitos previstos nesta Lei;

VIII – cancelar o registro a qualquer tempo, sempre que se faça necessário, quando não forem cumpridos os requisitos previstos nesta Lei e suas normas regulamentares.

Art. 6°.: Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro estabelecimento comercial ou industrial que, por sua natureza possa causar

contaminação ou qualquer outro tipo de dano ao alimento fiscalizado por esta Lei.

Art. 7°.: O Certificado de Registro será emitido em modelo padronizado e assinado pelo Secretário de Agricultura e responsável técnico do SIM/POA.

Art. 8°.: O registro terá validade enquanto o produto e/ou local de produção respeitar o disposto na legislação sanitária vigente, devendo o Certificado de Registro ser renovado anualmente.

Art. 9°.: Estão sujeitos à obrigatoriedade do registro todos os estabelecimentos que abatam, produzam matéria prima, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem, industrializem alimentos de origem animal no Município de Campo Magro, conforme classificação estabelecida por esta Lei, e que não possuem registro nos Serviços de Inspeção Federal ou Estadual.

Art. 10.: Os produtos classificam-se em:

I – Alimentos processados – são aqueles que se apresentam sob forma diferente da "in natura", através do preparo com adição de ingredientes e/ou aditivos e/ou processos físicos de cozimento, congelamento ou salga;

II – Alimentos de origem animal.

§ 1° Os alimentos de origem animal dividem-se em:

I – estabelecimentos de carnes e derivados, compreendendo:

a) abatedouros: são os estabelecimentos dotados de instalações com refrigeração, para abate de animais de qualquer espécie, visando ao fornecimento de carne "in natura" para açougues;

b) abatedouros-frigoríficos: são os estabelecimentos para abate de animais de qualquer espécie, mas já dotados de equipamentos para frigorificação de produtos, com ou sem dependências industriais;

c) estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados à transformação de matéria-prima para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano ou animal, incluindo-se as charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de produtos gordurosos, fábricas de produtos não comestíveis e outras;

d) entrepostos de carnes e derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de animais;

II – estabelecimentos de pescados e derivados, compreendendo:

a) entrepostos de pescados e derivados: são os estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio de pescados;

b) estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização de pescados por qualquer forma;

III – estabelecimentos de leite e derivados, compreendendo:

a) propriedades rurais: são os estabelecimentos destinados à produção de leite e seus derivados, obedecendo às normas específicas para cada tipo de produto;

b) entrepostos de leite e derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnate ou coagulação de leite, do creme e outras matérias-primas para depósito por curto tempo e posterior transporte para a indústria;

c) estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, incluindo-se as usinas de beneficiamento e fábricas de laticínios;

IV – estabelecimentos de mel e cera de abelhas, compreendendo:

a) apiário: conjunto de colmeias, materiais e equipamentos, destinados ao manejo das abelhas e à produção de mel, cera, própolis, pólen, geleia real e outros;

b) casas de mel: são os estabelecimentos onde se recebe a produção dos apiários, destinadas aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação e industrialização de mel e seus derivados;

V – estabelecimentos de ovos e derivados, compreendendo:

a) granjas avícolas: são os estabelecimentos destinados à produção de ovos, que fazem comercialização direta ou indireta de seus produtos;

b) estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento e à industrialização de ovos;

c) entrepostos de ovos: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos "in natura".

§2°.: Alimentos "in natura" – aqueles que destituídos de suas porções não comestíveis e/ou higienizados, são destinados ao consumo sob suas formas primitivas, sem adição de substâncias e/ou ingredientes e sem passarem por processos que modifiquem suas condições naturais, ou seja, que não sofreram processamento.

Art. 11.: Para a concessão do Registro Municipal de Alimentos, os estabelecimentos deverão elaborar Manual de Boas Práticas de Fabricação e

estabelecer Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ`s), para o que deverão ter um Responsável Técnico pelas práticas utilizadas no local de produção. O Manual de Boas Práticas de Fabricação e os PIQ`s poderão ser elaborados individualmente ou em conjunto por associações de produtores da mesma categoria, obedecendo ao disposto na Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004, que dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, emitida pela ANVISA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Parágrafo único.: As propostas de Boas Práticas deverão ser apresentadas ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA, em conjunto com as propostas de Padrões de Identidade e Qualidade, no momento do pedido de Registro, para análise e aprovação do SIM/POA.

Art. 12.: Para os Produtos de Origem Animal é obrigatória a prévia inspeção pelo responsável técnico do SIM/POA e, quando necessário, pela Vigilância Sanitária.

§1°.: A inspeção de que trata este artigo será exercida em caráter periódico ou permanente pelo responsável técnico do SIM/POA, tendo apoio quando necessário, da Vigilância Sanitária.

§2°.: Todos os locais deverão ter um responsável pelas técnicas utilizadas, sendo que, em propriedades produtoras de leite, granjas de ovos, abatedouros ou outros locais que necessitem de controle de sanidade animal, o profissional responsável deverá ser o Médico Veterinário ou profissional equivalente.

Art. 13.: O pedido de Registro no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, será endereçado à Secretaria de Agricultura, contendo em duas vias e instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I – requerimento assinado pelo representante legal ou procurador com poderes para tanto;

II – cópia do RG e CPF (quando empresa de todos os sócios);

III – quando empresa – cópia de documentos de constituição da firma (Contrato Social e Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ);

IV – cópia do CAD/PRO para o caso de ser agricultor;

V – cópias das plantas baixas, de cortes e fachadas, com layout de instalações e equipamentos, no caso de projetos de construção ou reforma de estabelecimentos industriais;

VI – quando exigido pela legislação, licença prévia do Instituto Água e Terra do Paraná (IAT);

VII – dizeres de rotulagem dos produtos a serem registrados.

Parágrafo único.: Além das documentações anteriormente relacionadas, os estabelecimentos deverão estar em conformidade com o item 2.11 do Anexo da Resolução de Diretoria Colegiada – RDC 216, de 15 de Setembro de 2004, a qual dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, emitida pela ANVISA – Agencia Nacional de Vigilância Sanitária devendo adotar, sob responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços seus Programas de Qualidade e atender aos padrões de Identidade e Qualidade para Produtos e Serviços na Área de Alimentos.

Art. 14.: Depois de protocolado, o pedido de registro será encaminhado para análise técnica e inspeção da equipe do SIM/POA.

Art. 15.: Verificado que o pedido e o local de produção estão conforme as normas técnicas e legislação sanitária pertinente, o SIM/POA emitirá Autorização do Registro e emitirá o Certificado de Registro, num prazo máximo de até 30(trinta) dias.

Art. 16.: As análises, prévia e de controle, referidas no inciso VI do Art. 5º, implicarão no pagamento da taxa de análise, pelo fabricante, ao laboratório oficial ou credenciado pela rede oficial que a realizar.

Parágrafo único.: O município poderá subsidiar parcialmente ou totalmente as análises laboratoriais, para os produtores da agricultura familiar, que não tiverem condições financeiras de efetuar o pagamento da taxa ao laboratório.

Art. 17.: Os produtos aprovados deverão conter a marca oficial do Serviço de Inspeção Municipal, a ser colocada nos rótulos dos produtos, devendo obedecer à descrição, forma, dizeres, tipos e corpo de letras, respeitando a dimensão e modelo abaixo fixado:

I – forma: retangular;

II – dizeres: dados do produtor ou empresa produtora, CNPJ ou Cadastro de Produtor Rural (CADPRO), endereço, telefone, informações nutricionais, ingredientes do produto, data de fabricação e validade do produto, peso líquido, formas de conservação do produto, e demais dizeres de rotulagem estabelecido por legislação vigente, com o número de registro no SIM/POA acompanhado com a letra da linha de produção ou de produtos, com a palavra "INSPECIONADO" colocado horizontalmente ao centro, "MUNICÍPIO DE CAMPO MAGRO – PR", acompanhando a linha superior e SIM/POA acompanhando a linha inferior do retângulo, conforme descrito abaixo:

a) Dimensões: os rótulos devem ser proporcionais ao tamanho da embalagem dos produtos, ocupando no mínimo 15% (quinze por cento) do tamanho da embalagem, devendo ser colocado em lugar visível ao consumidor.

§1°.: A sigla "SIM/POA" traduz "Serviço de Inspeção Municipal em Produtos de Origem Animal".

§2°.: Os números de registro correspondentes aos produtos serão fornecidos pelo SIM/POA.

Art. 18.: Todos os produtos de origem animal e seus derivados entregues ao comércio e/ou ao consumidor devem estar identificados por meio de rótulo.

Art. 19.: Para fins desta Lei, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada em relevo, litografada, colada ou gravada a fogo sobre a matéria-prima ou na embalagem dos produtos de origem animal destinado ao comércio, com vistas a identificação.

Art. 20.: Para efeito de identificação da classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal na rotulagem, fica determinada a seguinte nomenclatura:

I – letra "A", para abatedouros de aves e coelhos;

II – letra "EC" para entrepostos de carne e seus derivados;

III – letra "EF" para distribuidores e entrepostos de frios;

IV – letra "EI" para estabelecimentos industriais;

V – letra "F" para abatedouros de bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e animais silvestres;

VI – letra "FC", para fábricas de conservas;

VII – letra "L" para estabelecimentos de leite e derivados;

VIII – letra "M" para estabelecimentos de Mel e derivados;

IX – letra "O" para estabelecimentos de ovos e derivados;

X – letra "P" para estabelecimentos de pescados e derivados;

XI – letra "SM" para estabelecimentos supermercadistas de autosserviços.

Art. 21.: A tabela contendo as demais informações sobre nomenclatura utilizada nos produtos de origem animal será disponibilizada no Anexo I desta Lei.

Art. 22.: As propriedades produtoras de leite, queijo e nata deverão ter assistência médica veterinária que realizará o controle de saúde dos animais, devendo efetuar:

I – exame de tuberculose e brucelose de 6 (seis) em 6 (seis) meses;

II – vacinação contra febre aftosa;

III – vacinação das fêmeas contra brucelose;

IV – controle de mastite;

V – controle de ecto e endoparasitas.

Art. 23.: Os animais destinados para produção de carne devem chegar aos abatedouros com atestado de vacinação contra febre aftosa.

Art. 24.: Todos os locais de produção de alimentos de origem animal deverão contar com um responsável pelas técnicas de produção e/ou prestação de serviços que a ele compete:

I – adotar Programa de Controle Sanitário;

II – realizar controle de qualidade de matérias-primas e produção;

III – elaborar e implementar as Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços do local;

IV – elaborar e implementar rotinas de limpeza e sanitização;

V – treinar e supervisionar os manipuladores em higiene de alimentos para proteção destes, através da aplicação das Boas Práticas;

VI – avaliar todas as operações de processamento pelo Sistema de Análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle;

VII – intervir, sempre que necessário através de adoção ou substituição de medidas de controle, para garantir a identidade e qualidade de produtos e processos de industrialização.

Art. 25.: As autoridades de saúde pública, em sua função de vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, devem comunicar ao SIM/POA, os resultados das análises de rotina e fiscais que realizarem se dos mesmos resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias-primas de origem animal.

Art. 26.: Todos os produtos de origem animal em trânsito pelas estradas municipais, com destino de entrega para fins de comercialização dentro do município de Campo Magro-PR, devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados, conforme prevê esta Lei, podendo ser inspecionados pela equipe do SIM/POA, bem como nos estabelecimentos de destino.

Art. 27.: O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados tanto ao tipo de produto a ser transportado, como à sua perfeita conservação e acompanhado do Certificado Sanitário, excluindo-se o leite a granel.

§1°.: Não podem ser transportados com os produtos de que trata o caput deste artigo, produtos ou mercadorias de outra natureza.

§2°.: Para o transporte a que se refere este artigo, os produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipiente adequado, independente de sua embalagem individual ou coletiva.

§3°.: Os produtos somente poderão ser distribuídos e expostos ao consumo devidamente identificados através dos rótulos e conservados adequadamente.

Art. 28.: Os produtores rurais ou funcionários dos estabelecimentos deverão, ainda, atender as seguintes exigências:

I – possuir atestado de saúde, emitido nos últimos 12 (doze) meses, para manipulação de alimentos;

II – não ter adornos nas mãos ou pulsos;

III – não apresentar sintomas ou afecções de doenças infecciosas, abscesso ou supurações cutâneas e queimaduras;

IV – não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que, de alguma maneira, possa contaminar o alimento;

V – manter rigorosa higiene pessoal.

Art. 29.: Ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos de que trata a presente Lei obrigados a:

I – cumprir e fazer cumprir todas as exigências nela contidas;

II – fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente, para a execução dos trabalhos de inspeção/análise;

III – fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar à disposição do SIM/POA;

IV – possuir responsável técnico habilitado, quando for o caso;

V – acatar todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;

VI – manter e conservar o estabelecimento em acordo com as normas desta Lei;

VII – submeter à inspeção sanitária, sempre que necessário, qualquer matéria-prima ou produto industrializado;

VIII – substituir, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, o responsável técnico que eventualmente se desligar do estabelecimento.

Parágrafo único.: Os casos omissos no presente artigo serão resolvidos pela Secretaria de Agricultura.

Capítulo II

DAS PENALIDADES

Art. 30.: As infrações a esta Lei serão punidas administrativamente, não eximindo o infrator da responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único.: Havendo indícios de a infração constituir crime ou contravenção, o SIM/POA deverá comunicar ao órgão policial ou a autoridade competente.

Art. 31.: Para a imposição de pena e sua gradação, a autoridade administrativa competente deverá considerar:

I – as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II – a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências à saúde ou à economia pública;

III – a clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos;

IV – os antecedentes e a conduta do infrator quanto à observância das normas sanitárias.

Art. 32.: São circunstâncias atenuantes:

I – a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II – a equivocada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável por patente a incapacidade do agente entender o caráter ilícito do fato;

III – ter o infrator sofrido coação a que não podia resistir para a prática do ato;

IV – o infrator, por espontânea vontade, imediatamente ter procurado reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde ou economia pública;

V – ser o infrator primário e a falta cometida de natureza leve ou moderada.

Art. 33.: São circunstâncias agravantes:

I – ser o infrator reincidente;

II – ter o infrator cometido à infração para obter qualquer vantagem, decorrente da comercialização e consumo humano do material ou produto contrário à legislação sanitária;

III – ter o infrator coagido outrem à execução material da infração;

IV – ter a infração consequência calamitosa à saúde ou a economia pública;

V – se, tendo comprovado conhecimento da irregularidade ou do ato lesivo à saúde ou economia pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada e tendente a evitá-lo ou minorá-lo;

VI – ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má-fé ou utilizado de artifício, simulação ou fraude na consecução da conduta infringente;

VII – ter o infrator dificultado, embaraçado, burlado ou impedido a ação fiscalizadora ou de inspeção do responsável técnico do SIM/POA.

Art. 34.: Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena considerará aquelas preponderantes.

Art. 35.: A pena de advertência será aplicada por escrito ao infrator primário, quando incurso em ação ou omissão gravosa desprovida de má-fé ou dolo.

Art. 36.: A pena de multa será aplicada nos casos de reincidência de conduta infringente ou quando houver manifesto dolo ou má-fé.

§1°.: Considera-se reincidência, a nova infração a esta Lei, cometida pela mesma pessoa natural ou jurídica ou pelos sucessores dentro de cinco anos, contados da data em que transitar em julgado administrativamente a decisão condenatória referente à infração anterior.

§2°.: O montante da multa será estabelecido pela soma dos valores individualmente correspondentes às infrações cometidas e classificadas pela sua gravidade, em conformidade aos preceitos de gradação estabelecidos nesta Lei.

Art. 37.: Para cálculo das multas será adotada a Unidade de Fiscal Municipal – UFM ou outro índice que vier a substituí-la.

Parágrafo único.: Nenhuma multa poderá ser inferior ao equivalente a cinco (5) UFM.

Art. 38.: A pena de multa será aplicada às pessoas físicas ou jurídicas nas seguintes medidas e casos:

I – de 5 a 10 UFM, nas faltas consideradas levíssimas, quando:

a) operarem produtos de origem animal sem a utilização de equipamentos adequados;

b) operarem em instalações inadequadas à elaboração higiênica dos produtos de origem animal;

c) utilizarem equipamentos, materiais ou utensílios de uso proibido no manejo de animais destinados ao abate;

d) não dispuserem de dispositivos de registro das temperaturas máxima e mínima nos ambientes refrigerados;

e) não conservarem as instalações ou promoverem a limpeza dos equipamentos e utensílios em conformidade às recomendações técnicas e preceitos de higiene definidos pelo SIM/POA;

f) não promoverem permanentemente a limpeza das vias de acesso e pátios que integram a área industrial;

g) não mantiverem os vestiários, sanitários, banheiros e lavatórios permanentemente limpos e providos de materiais necessários à adequada higiene de seus usuários;

h) não dispuserem aos proprietários e funcionários uniformes limpos ou completos;

i) permitirem a deposição de roupas ou objetos pessoais nas áreas de manipulação de alimentos;

j) permitirem o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal de pessoas, que sob o aspecto higiênico, encontram-se inadequadamente trajadas;

k) permitirem o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal de pessoas portadoras de moléstias infectocontagiosas ou se apresentam ferimentos;

l) permitirem o livre acesso e trânsito às instalações nas quais se processam produtos de origem animal de pessoas estranhas às atividades;

m) não promoverem controle capaz de garantir a higiene pessoal dos trabalhadores que lidam com a matéria prima ou com produtos de origem animal processados nas suas instalações;

n) emitirem nas áreas onde se processam os alimentos, qualquer ato potencialmente capaz de contaminá-los, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas;

o) não promoverem continuamente nas instalações e áreas circundantes o combate aos insetos, pragas e roedores transmissores de doenças;

p) não promoverem a remoção dos resíduos das atividades desenvolvidas das áreas de manipulação de alimentos e das demais áreas de trabalho;

q) utilizarem nas áreas de manipulação dos alimentos de procedimentos ou substância odorantes ou desodorizantes, em qualquer de suas formas;

r) não identificarem, através de rótulo, no qual conste conteúdo, finalidade e toxicidade, ou não armazenarem em dependências apartadas ou em armários trancados, praguicidas, solventes ou outros produtos ou substâncias tóxicas capazes de contaminar a matéria prima, alimentos processados e utensílios ou equipamentos utilizados;

s) utilizarem água não potável no interior das instalações;

t) não promoverem a utilização dos dados ou documentos relacionados ao seu registro no SIM/POA;

II – de 11 a 30 UFM, nas faltas consideradas leves, quando:

a) não apresentarem a documentação sanitária dos animais de abate;

b) não respeitarem o período mínimo de descanso, jejum e dieta hídrica antecedendo a abate dos animais;

c) não apresentarem a documentação atualizada relacionada à comprovação da saúde de seus funcionários;

d) não promoverem regularmente exames médicos nos trabalhadores que diretamente exerçam atividades capazes de contaminar os alimentos de origem animal manipulado ou processados;

e) não afastarem imediatamente das atividades e instalações os trabalhadores que apresentam lesões ou sintomas de doenças ou infecções, ainda que somente suspeitas capazes de contaminar os alimentos ou materiais utilizados;

f) recepcionarem ou mantiverem em suas instalações matéria prima ou ingrediente contendo parasitas, microrganismos patogênicos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas e que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de classificação, preparação ou elaboração;

g) utilizarem matérias primas no processamento dos produtos de origem animal em desacordo às normas e procedimentos técnicos sanitários;

h) não promoverem a limpeza e desinfecção dos equipamentos, utensílios e instalações que mantiveram contato com matéria prima ou material contaminado;

i) não adotarem medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentício por contato direto ou indireto com pessoas estranhas, suspeitas ou portadoras de moléstias ou feridas, ou de material ou equipamento impróprios ou contaminados, em qualquer fase do processamento;

j) não armazenarem adequadamente nas instalações as matérias primas, os ingredientes ou os produtos de origem animal acabados, de modo a evitar sua deterioração;

k) utilziar embalagem indevida, imprópria ou inadequada para produtos de origem animal;

l) realizarem operações de carga ou descarga dos veículos de transporte suficientemente próprios aos locais de elaboração dos alimentos, assim expondo-os, bem como ao ar, ao risco de contaminação cruzada;

m) transportarem matérias primas ou produtos de origem animal em veículos desprovidos de instrumentos ou meios que permitam a verificação da adequação da temperatura;

n) transportarem produtos de origem animal em veículos não apropriados ao seu tipo à sua higiene e conservação;

o) transportarem produtos de origem animal, excepcionado o leite a granel, provenientes de estabelecimentos com inspeção permanente desacompanhados de certificado sanitário visado pelo médico veterinário pela sua inspeção;

p) transportarem produtos de origem animal embalados, acondicionados e rotulados em desacordo às orientações do SIM/POA;

q) não cumprirem os prazos fixados pelo responsável técnico do SIM/POA e servidor público dos órgãos competentes à inspeção ou fiscalização dos produtos de origem animal e relacionados a adoção ou implantação de medidas ou procedimentos para o saneamento das irregularidades apuradas;

r) utilizarem as instalações, equipamentos ou utensílio para outros fins, que não aqueles previamente estabelecidos ou acordados com o SIM/POA;

s) permitirem que funcionários sem uniformes ou com uniforme sujo ou incompleto trabalhem com produtos de origem animal;

t) permitirem o acesso de animais domésticos aos locais onde se encontram matérias primas de envase, alimentos terminados ou a qualquer dependência na qual se processa alimentos ou produtos de origem animal;

u) permitirem o livre acesso de pragas, insetos e roedores às instalações onde se processam produtos de origem animal;

w) manipularem ou permitirem a manipulação de resíduos de forma potencialmente capaz de contaminar os alimentos e produtos de origem animal beneficiados ou não;

v) não realizarem o tratamento das águas servidas nos termos aprovados pelo órgão competente;

III – de 31 a 60 UFM, nas faltas consideradas médias, quando:

a) reutilizarem ou reaproveitarem ou promoverem segundo uso de embalagens para acondicionar produtos de origem animal;

b) não mantiverem à disposição da Inspeção ou fiscalização, por um período superior ao da duração mínima do alimento, os resultados de análises físico-químicas ou bacteriológicas ou qualquer outros registros relacionados à elaboração, produção, armazenamento ou manutenção e distribuição adequada e higiênica da matéria-prima dos ingredientes e dos produtos de origem animal;

c) não dispuserem instrumentos, equipamentos ou meios necessários à realização dos exames que assegurem a qualidade dos produtos de origem animal ou que não promovem inadequado à fabricação de produtos de origem animal;

d) utilizarem matérias-primas não inspecionadas ou qualquer outro produto ou ingrediente inadequado à fabricação de produtos de origem animal;

e) realizarem comércio intermunicipal de produtos de origem animal registrados no SIM/POA;

f) comercializarem produtos de origem animal providos de rótulos inadequados ou nos quais não constam todas as informações exigidas pelo SIM/POA;

g) empregarem processos de abate não autorizados pelo SIM/POA;

h) não encaminharem no prazo determinado relatórios, mapas ou outro documento solicitado pelo SM/POA e relacionados à sanidade ou a preservação da saúde pública;

i) promoverem medidas de erradicação de pragas, roedores ou insetos nas dependências industriais através do uso não autorizado ou não supervisionado de produto ou agente químico ou biológico;

j) impedirem, dificultarem ou embaraçarem, por qualquer meio ou forma, as ações de inspeção e fiscalização do responsável técnico do SIM/POA, servidor público integrantes de órgãos competentes ou profissionais legitimados pela Secretaria de Agricultura, ao desempenho das atividades de que trata esta Lei e normas complementares;

IV – de 61 a 90 UFM, nas faltas consideradas graves, quando:

a) promoverem, sem prévia autorização do SIM/POA, a ampliação, reforma ou construção nas instalações ou na área industrial capazes de interferir na higiene ou qualidade da matéria prima utilizada na fabricação dos produtos de origem animal ou produtos acabados;

b) abaterem animais na ausência de médico veterinário responsável pela inspeção ou sem a sua autorização;

c) comercializarem produtos de origem animal desprovidos de rótulos;

d) não notificarem imediatamente ao SIM/POA da existência, ainda que suspeite de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa sanitária nos animais destinados ao abate ou à produção de matérias-primas;

e) não sacrificarem animais condenados na inspeção ante-mortem ou não promoverem a devida destinação das carcaças ou de suas partes condenadas;

f) não darem a devida destinação aos produtos condenados;

g) fizerem uso desautorizado de embalagens, carimbos ou rótulos de estabelecimentos registrados no SIM/POA;

V – de 91 a 120 UFM, nas faltas consideradas gravíssimas, quando:

a) adulterarem, fraudarem ou falsificarem matéria prima, produtos de origem animal ou matérias e ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalados ou carimbos;

b) transportarem ou comercializarem carcaças desprovidas do carimbo oficial da inspeção;

c) cederem rótulo, embalagens ou carimbo de estabelecimento registrado a terceiros sem autorização pelo SIM/POA;

d) desenvolverem sem autorização do SIM/POA atividades nas quais estão suspensos ou interditados;

e) utilizarem sem autorização do SIM/POA máquinas, equipamentos ou utensílios interditados;

f) utilizarem ou derem destinação diversa da determina pelo SIM/POA aos produtos de origem animal, matéria prima ou qualquer outro componente interditado, apreendido ou condenado utilizado na fabricação ou beneficiado;

g) desenvolverem atividades diversas de sua classificação de registro no SIM/POA;

h) envolverem comprovadas condutas tipificadas no Código Penal como desacato, resistência ou corrupção.

§1°.: Quando a mesma conduta infringente for passível de multa em mais de um dispositivo deste Regulamento, prevalecerá o enquadramento no item mais específico em relação ao mais genérico.

§2°.: O SIM/POA poderá enquadrar o infrator nos diferentes grupos de infrações, observada a natureza e gravidade, condutas ou procedimentos considerados infringentes às disposições de sua legislação.

Art. 39.: O infrator condenado à pena de multa deverá recolhê-la no prazo de trinta (30) dias a contar do trânsito em julgado na esfera administrativa da decisão condenatória.

Parágrafo único.: O infrator que deixar de recolher a multa devida será inscrito na Dívida Ativa do Município, para consequente execução na forma da Lei.

Art. 40.: A pena de apreensão dos produtos de origem animal, nas ações de inspeção e fiscalização de que trata esta Lei será aplicada quando:

I – forem clandestinos ou comprovadamente impróprios para o consumo;

II – forem suspeitos de serem impróprios ao consumo, por se apresentarem:

a) danificados por umidade ou fermentação;

b) infestados por parasitas ou com indícios de ação de insetos ou de roedores;

c) rançosos, mofados ou bolorentos;

d) com características físicas ou organolépticas anormais;

e) contendo sujidades internas, externas ou qualquer evidência de descuido e falta de higiene na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

III – apresentarem-se adulterados, fraudados ou falsificados;

IV – contiverem indícios ou suspeitas de substâncias nocivas à saúde ou de uso ilegal;

V – estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;

VI – apresentarem-se com a data de sua validade vencida.

§1°.: Em sendo a apreensão de produtos de origem animal determinada em decisão pelo Secretário de Agricultura ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o responsável técnico do SIM/POA deverá lavrar o Auto de Apreensão em três (03) vias, nele consignado:

I – a identificação do proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal apreendidos;

II – a data, horário e local da apreensão;

III – a descrição detalhada dos produtos de origem animal apreendidos, especificando;

a) sua quantidade, peso ou volume;

b) sua espécie, variedade ou tipo;

IV – o motivo e, caso for, a urgência sanitária da apreensão;

V – os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a apreensão;

VI – a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

VII – a identificação e assinatura do emitente do Auto de Apreensão.

§2°.: O responsável técnico do SIM/POA após proceder à apreensão deverá:

I – nomear fiel depositário, caso os produtos de origem animal não sejam de alto risco e o proprietário ou responsável indicar local ao seu adequado armazenamento e conservação;

II – promover a condenação e destruição dos produtos de origem animal observado o disposto no art. 31, quando;

a) sua precariedade higiênico-sanitária contraindicar ou impossibilitar a adequada manutenção ou expuser a risco direto ou indireto à incolumidade pública;

b) os produtos de origem animal forem de alto risco e o proprietário ou responsável não providenciar um local ao seu adequado armazenamento e conservação;

c) o proprietário ou responsável recusar a indicação e não indicar fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animais apreendidos até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou termo do processo administrativo.

§3°.: O SIM/POA poderá nomear fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos, avaliadas as circunstâncias e condições à sua manutenção até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou termo do processo administrativo.

Art. 41.: Nos casos de apreensão, independentemente da cominação de outras penalidades, quanto à destinação dos produtos de origem animal apreendidos o responsável técnico do SIM/POA, após nova inspeção, poderá:

I – autorizar o aproveitamento condicional para alimentação humana ou animal, caso possível o rebeneficiamento dos produtos, matérias primas ou afins;

II – autorizar o seu aproveitamento para fins não comestíveis, caso não implique na exposição da incolumidade pública a risco;

III – nos demais casos, determinar sua condenação e destruição.

Parágrafo único. O rebeneficiamento ou o aproveitamento para outros fins não comestíveis, dos produtos de origem animal apreendidos deverá ser efetuado sob assistência do SIM/POA.

Art. 42.: O proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal apreendidos, às suas expensas e no prazo máximo de vinte e quatro (24) horas da apreensão, poderá solicitar ao SIM/POA a realização de exames ou nova inspeção para comprovar que sua utilização ou consumo não expõe a risco à saúde pública.

§1°.: Comprovada a não exposição a risco da saúde pública, os produtos de origem animal apreendidos deverão ser liberados ao proprietário ou responsável, lavrando o responsável técnico do SIM/POA o documento fiscal, nele fazendo constar, havendo, as condições da liberação.

§2°.: A liberação dos produtos de origem animal não exime seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 43.: As despesas ou ônus advindos da retenção, apreensão, inutilização, destruição, condenação ou rebeneficiamento dos produtos de origem animal irregulares cabem aos seus proprietários ou responsáveis, a eles não assistindo direito a qualquer indenização, mantendo-se sujeitos às penalidades previstas nesta Lei.

Art. 44.: São consideradas adulterações atos, procedimentos ou processos que:

I – utilizarem matéria prima alterada ou impura na fabricação de produtos de origem animal;

II – adicionarem sem prévia autorização do órgão competente substâncias de qualquer qualidade, tipo ou espécie na composição normal do produto e não indiquem esta condição nos rótulos, embalagens ou recipientes.

Art. 45.: São consideradas fraudes, atos, procedimentos ou processos, que artificiosamente:

I – modifiquem desfigurem ou deformem, ocultando, disfarçando ou dissimulando as características da matéria prima ou dos produtos de origem animal, com o fim de adequá-los às especificações de saúde vigentes ou pelo responsável técnico do SIM/POA;

II – façam uso não autorizado da chancela oficial;

III – substituam um ou mais elementos por outros, com fim de elevar o volume ou pesos dos produtos de origem animal, em detrimento de sua composição normal ou de seu valor nutritivo;

IV – alterem, no todo ou em parte, as especificações apostas nos rótulos, embalagens ou recipientes, tornando-as indevidas ou não coincidentes com o produto ou matéria prima;

V – objetivem a conservação do produto, matéria-prima ou elementos constituintes pelo uso de substâncias proibidas;

VI – consistam de operações de manipulação e elaboração visando estabelecer falsa impressão à matéria-prima ou ao produto de origem animal.

Art. 46:. São consideradas falsificações: atos, procedimentos ou processos que:

I – constituam processos especiais, com forma, caracteres ou rotulagem de privilégio ou de exclusividade de outrem, utilizados sem autorização dos seus legítimos proprietários na elaboração, preparação ou exposição ao consumo de produtos de origem animal;

II – utilizem denominações diferentes das previstas nesta Lei ou sem fórmulas aprovadas.

Art. 47.: A pena de condenação ou destruição dos produtos de origem animal, além dos casos previstos nesta Lei, será aplicada quando:

I – forem comprovadamente impróprios ao consumo humano ou animal, não passíveis de qualquer aproveitamento ou rebeneficiamento;

II – não forem tempestivamente efetivadas as medidas de inspeção ou de fiscalização determinadas pela autoridade administrativa competente objetivando remover o risco à incolumidade pública implicada no seu consumo ou não destruição.

§1°.: Em sendo a condenação ou destruição de produtos de origem animal determinados em decisão do Secretário de Agricultura ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o responsável técnico do SIM/POA deverá lavrar o Auto de Condenação ou Destruição em três (03) vias, nele consignado:

I – a identificação do proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal condenados;

II – a data, horário e local da condenação ou destruição;

III – a descrição detalhada dos produtos de origem animal condenados ou destruídos, especificando:

a) sua quantidade, peso ou volume;

b) sua espécie, variedade ou tipo;

IV – o motivo e, caso for, a urgência sanitária da condenação ou destruição;

V – os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a condenação ou destruição;

VI – o método, meio ou agentes a serem empregados na destruição;

VII – a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

VIII – a identificação e assinatura do emitente do Auto de Condenação ou Destruição.

§2°.: A destruição dos produtos de origem animal deverá ser efetuada na presença de duas testemunhas, devendo o responsável técnico do SIM/POA identificá-las no próprio Auto de Condenação ou Destruição.

Art. 48.: A suspensão das atividades poderá ser aplicada quando a irregularidade ocorrer em procedimento ou processo no qual o proprietário ou responsável pelo estabelecimento foi orientado por agente de órgão competente, relacionado à produção, preparação, transformação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, rotulagem ou

armazenamento de produtos de origem animal ou matérias primas e que envolva risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§1°.: Para a aplicação da medida descrita no caput deste artigo é necessária a comprovação da antecedente orientação por agente competente ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento e relacionada à irregularidade não sanada.

§2°.: Em sendo a suspensão das atividades determinada em decisão do Secretário de Agricultura ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o responsável técnico do SIM/POA deverá lavrar o Auto de Suspensão das Atividades em três (03) vias, nele consignado:

I – a identificação do proprietário ou responsável;

II – a data, horário e local da suspensão das atividades;

III – os motivos e, caso for, a urgência sanitária da suspensão;

IV – os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a suspensão;

V – a descrição detalhada da atividade suspensa;

VI – a descrição dos respectivos equipamentos, utensílios ou matérias a elas relacionados, especificando:

a) quantidade;

b) espécie, variedade ou tipo;

c) marca fabricante, potência, entre outras informações que os individuam;

d) função ou finalidade;

VII – o método e identificação do meio empregado na suspensão;

VIII – os prazos e as medidas a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da suspensão;

IX – a advertência das penalidades previstas, caso desobedeça a suspensão;

X – a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

XI – a identificação e assinatura do emitente do Auto de Suspensão das Atividades.

§3°.: A revogação da suspensão será efetivada pelo responsável técnico do SIM/POA através de Termo de visita circunstanciado e está condicionada ao comprovado saneamento das irregularidades que ensejaram a medida administrativa.

§4°.: A revogação da suspenção de que trata o §3° não exime o proprietário ou responsável, da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 49.: A suspensão das atividades deverá ser aplicada, independente de prévia orientação, quando a irregularidade consistir em atos ou processos relacionados à adulteração, fraude ou falsificação do produto ou matéria-prima ou afins.

Art. 50.: A pena de interdição parcial do estabelecimento será aplicada quando a infração decorrer de reincidência em conduta que importe em iminente ou presente risco à saúde pública ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§1°.: A interdição deve restringir-se às atividades ou procedimentos e respectivos equipamentos, materiais ou utensílios, cuja operação ou uso exponha a risco a saúde pública.

§2°.: A pena de interdição parcial do estabelecimento será efetivada pelo responsável técnico do SIM/POA, que deverá lavrar o Auto de Interdição Parcial do Estabelecimento em três (03) vias, nele consignado:

I – a identificação do proprietário ou responsável;

II – a data, horário e local da interdição parcial do estabelecimento;

III – os motivos expostos na decisão que determinaram a interdição parcial;

IV – os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a interdição parcial;

V – a descrição detalhada das atividades parcialmente interditadas;

VI – a descrição dos respectivos equipamentos, utensílios ou materiais a elas relacionados, especificando:

a) quantidade;

b) espécie, variedade ou tipo;

c) marca do fabricante, potência, entre outras informações que os individuam;

d) função ou finalidade.

VII – o método e identificação do meio empregado para a interdição parcial;

VIII – os prazos e as providências saneadoras determinadas pelo SIM/POA a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da medida administrativa;

IX – a advertência das penalidades previstas, caso desobedeça a interdição parcial;

X – a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

XI – a identificação e assinatura do emitente do Auto de Interdição Parcial do Estabelecimento.

§3°.: A desinterdição do estabelecimento não exime seu proprietário ou responsável, da autuação de outras penalidades.

Art. 51.: A desinterdição das atividades e equipamentos, materiais ou utensílios a elas correlatos serão efetivados após o atendimento das seguintes condições cumulativas:

I – requerimento do interessado dirigido a Secretaria Municipal de Agricultura, no qual se obrigue a ajustar-se às exigências e sanear as irregularidades que motivam a interdição;

II – aprovação prévia pelo responsável técnico do SIM/POA firmada em Termo de Visita circunstanciado certificando a correção das irregularidades.

Art. 52.: A pena de interdição total do estabelecimento será aplicada quando a irregularidade relacionar-se às atividades ou processos que importem em presente risco à saúde pública ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, acrescida de pelo menos uma das seguintes circunstâncias:

I – estabelecimento não registrado no órgão de inspeção e saúde competentes;

II – comprovado descumprimento das determinações de inspeção ou fiscalização do SIM/POA ou agentes a seu serviço relacionadas ao saneamento ou afastamento do risco ou da ameaça à saúde púclica;

III – desenvolvimento desautorizado de atividade ou processo ou operação de equipamento, material ou utensílio suspenso ou parcialmente interditado pelo SIM/POA.

§1°.: Em sendo a pena de interdição total do estabelecimento determinada em decisão pelo Secretário de Agricultura ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o responsável técnico do SIM/POA deverá lavrar Auto de Interdição Total do Estabelecimento em três (03) vias, nele consignado:

I – a identificação do proprietário ou responsável;

II – a data, horário e local da interdição total do estabelecimento;

III – os motivos que fundamentam a interdição total;

IV – os dispositivos regulamentares que motivam a interdição total;

V – o método e identificação do meio empregado para a interdição total;

VI – os prazos e as providências saneadoras determinadas pelo SIM/POA a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da interdição total;

VII – a advertência das penalidades previstas, caso desobedeça a interdição total;

VIII – a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

IX – a identificação e assinatura do emitente do Auto de Interdição Total do Estabelecimento.

§2º.: A desinterdição do estabelecimento não exime, seu proprietário ou responsável, da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 53.: A desinterdição total ou parcial do estabelecimento será efetivada após o atendimento das seguintes condições cumulativas:

I – requerimento do interessado dirigido ao Secretario de Agricultura, no qual se obrigue a ajustar-se às exigências e sanear as irregularidades que motivam a interdição;

II – aprovação prévia pelo médico veterinário, firmada em Termo de Visita circunstanciado certificando a correção das irregularidades.

Art. 54.: A pena de cancelamento do registro do estabelecimento no SIM/POA será aplicada na ocorrência de uma das seguintes circunstâncias:

I – resulte apurada e comprovada, em regular processo administrativo que garanta ampla defesa, e específica inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade do estabelecimento permanecer em funcionamento sem expor a risco a incolumidade pública;

II – funcionamento desautorizado do estabelecimento regularmente interditado pelo SIM/POA.

Capítulo III

SEÇÃO I

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO FISCAL

Art. 55.: A apuração de infração à legislação sanitária animal e a aplicação das respectivas multas, será procedida através de processo administrativo fiscal, tendo as folhas numeradas e rubricadas e as peças que o compõem dispostas na ordem em que forem juntadas.

Art. 56.: O processo administrativo tem início e se formaliza da data em que o autuado integrar a instância com a impugnação ou, na sua falta, ao término do prazo para sua apresentação.

§1°.: A impugnação apresentada tempestivamente contra a notificação ou auto de infração, terá efeito suspensivo da cobrança da penalidade que constitui o objeto dos mesmos (notificação ou auto de infração).

§2°.: A impugnação apresentada tempestivamente supre eventual omissão ou defeito de intimação.

§3°.: Não sendo cumprida ou não sendo impugnada a infração, será declarada a revelia do autuado.

Art. 57.: O contribuinte notificado ou autuado, que discordar da notificação ou auto de infração poderá impugnar a exigência fiscal no prazo de 30 (trinta) dias contados da data da notificação, através de petição dirigida ao Secretário de Agricultura, alegando, de uma só vez, toda matéria que reputar necessária, instruindo-a com os documentos comprobatórios das razões apresentadas.

Art. 58.: A impugnação obrigatoriamente conterá:

I – qualificação, endereço e inscrição municipal do contribuinte impugnante;

II – o fato e os fundamentos jurídicos do pedido;

III – o pedido com as suas especificações;

IV – as provas com que pretenda demonstrar a veracidade dos fatos alegados.

Parágrafo único.: Em qualquer fase do processo é assegurado ao autuado o direito de vista ao processo na repartição onde tramitar o feito.

Art. 59.: O Secretário de Agricultura, recebida à petição de impugnação, encaminhará ao responsável técnico do SIM/POA para, no prazo de 10 (dez) dias úteis contados do recebimento, informar e pronunciar-se quanto à procedência ou não da defesa.

Art. 60.: O Secretário de Agricultura, a requerimento do impugnante, ou de ofício, poderá determinar a realização de diligências, requisitar documentos ou solicitar informações, que julgar necessárias ao esclarecimento das circunstâncias discutidas no processo.

Art. 61.: Antes de proferir a decisão, o Secretário de Agricultura, encaminhará o processo à Procuradoria Jurídica do Município para a apresentação de parecer jurídico.

Art. 62.: Contestada a impugnação, concluídas as eventuais diligências e produzidas provas, ou ainda ocorrendo à perempção ou preclusão o direito de defesa, o processo será encaminhado ao Secretário de Agricultura, o qual proferirá a decisão no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

Parágrafo único.: A decisão conterá relatório resumido do processo, com fundamentação legal, conclusão e a ordem de intimação.

Art. 63.: Da decisão proferida pelo Secretário de Agricultura caberá recurso ao Prefeito Municipal, no prazo de 30 (trinta) dias contados a partir da intimação.

Art. 64.: É vedada a inclusão de recursos referentes a decisões diversas num mesmo processo, mesmo que trate do mesmo assunto e alcance o mesmo sujeito passivo, salvo quando proferidas em um único processo administrativo.

SEÇÃO II

DA EXECUÇÃO DAS DECISÕES FISCAIS

Art. 65. A decisão definitiva será cumprida:

I – pela intimação do contribuinte para, no prazo de 10 (dez) dias, efetuar o cumprimento da penalidade aplicada;

II – pela intimação do contribuinte para vir receber a importância recolhida indevidamente como tributo ou multa;

III – pela liberação dos bens, mercadorias ou documentos apreendidos e depositados, ou pela restituição do produto de sua venda, se houver ocorrido sua alienação, como previsto nesta Lei;

IV – pela imediata inscrição em dívida ativa e a emissão da certidão de crédito para execução fiscal.

Capítulo IV

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 66.: Os prazos fixados na legislação municipal serão contados em dias úteis, excluindo-se na sua contagem o dia do início e incluindo-se o dia do vencimento.

Art. 67.: Os prazos só se iniciam ou vencem em dia de expediente normal da repartição em que ocorra o processo ou deva ser praticado o ato.

Parágrafo único.: Não ocorrendo à hipótese prevista neste artigo, o início ou fim do prazo será transferido ou prorrogado para o primeiro dia útil de expediente normal imediatamente seguinte ao anteriormente estabelecido.

Art. 68.: O produto das multas, decorrentes desta Lei será recolhido a Receita Tributária do Município, onde poderá ser usado para equipar, estruturar e custear as atividades do Serviço de Inspeção Municipal em Produtos de Origem Animal e de educação sanitária no Município de Campo Magro.

Art. 69.: Caberá ao Chefe do Executivo Municipal a regulamentação da inspeção e fiscalização de outros produtos e alimentos de origem animal, não compreendidos por esta Lei, mediante proposta prévia do SIM/POA.

Art. 70.: Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário, em especial a Lei municipal nº 554/2009.

Campo Magro, 22 de junho de 2021.

CLAUDIO CESAR CASAGRANDE

Prefeito Municipal

JUSTIFICATIVA

Excelentíssimo Senhor Presidente da Câmara Municipal de Campo Magro,

Ilustríssimos Senhores e Senhora Vereadores.

É com imensa satisfação que remeto à apreciação de Vossas Excelências o Projeto de Lei nº 042 de 2021, o qual trata da implantação e regulamentação do SIM/POA – Serviço de Inspeção Municipal de Produtos em Origem Animal.

Assim como se depreende deste Projeto de Lei, a implementação de fato desse serviço no Município de Campo Magro trará incontáveis benefícios aos produtores, agricultores e demais componentes da cadeia de produção e comercialização dos produtos de origem animal, os quais contarão com a prestação desse serviço junto à Secretaria Municipal de Agricultura.

Ora, não há que se olvidar que muitos dos beneficiados com o disposto no presente Projeto de Lei hoje exercem sua digna profissão à margem da regulamentação legal por não ter acesso ao serviço necessário para a correta prestação de seus serviços.

Assim, o presente PL busca empregar maior eficácia e proximidade desse serviço público ao cidadão campomagrense.

Deste modo, remeto este PL à apreciação de Vossas Excelências, contando com sua aprovação.

Campo Magro, 22 de junho de 2021.

CLAUDIO CESAR CASAGRANDE

Prefeito Municipal

ANEXO I

I – de carnes e derivados;

A – abatedouro frigorífico; e

B – unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

II – de pescado e derivados;

A – barco-fábrica;

B – abatedouro frigorífico de pescado;

C – unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e

D – estação depuradora de moluscos bivalves.

III – de ovos e derivados;

A – granja avícola;

B – unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

IV – de leite e derivados;

A – granja leiteira;

B – posto de refrigeração;

C – usina de beneficiamento;

D – Unidade de beneficiamento de leite e derivados;

E – de produtos de abelhas e derivados;

F – queijaria.

VI – de armazenagem

A – entreposto de produtos de origem animal; e

B – casa atacadista

EXCELENTÍSSIMO SENHOR JOSNEI ROSA, PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DOS VEREADORES DE CAMPO MAGRO – ESTADO DO PARANÁ.

REF.: PL Nº. 042/2021

CLAUDIO CESAR CASAGRANDE, brasileiro, casado, PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CAMPO MAGRO, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº. 01.607.539/0001-76, situado na Rodovia Gumercinco Boza (Estrada do Cerne), 20.823, km 20, Centro, Campo Magro, Paraná, Brasil, CEP 83535-000, comparece respeitosamente perante Vossa Excelência, para na forma do art. 99 do Regimento Interno de Câmara Legislativa, apresentar Projeto de Lei de nº.: 042 de 2021, pleiteando que o mesmo seja recebido e processado em **regime de urgência**.

Por oportuno, renovam-se os protestos de admiração e respeito a este respeitabilíssimo Presidente por toda diligência e comprometimento empregado estando à frente desta augusta Casa Legislativa.

Campo Magro-PR, 22 de junho de 2021.

Claudio Cesar Casagrande

CLAUDIO CESAR CASAGRANDE

PREFEITO MUNICIPAL

Câmara Municipal de Campo Magro - PR - Campo Magro - PR
Sistema de Apoio ao Processo Legislativo

000122

COMPROVANTE DE PROTOCOLO - Autenticação: 02021/06/22000122

Número / Ano	000122/2021
Data / Horário	22/06/2021 - 11:54:36
Assunto	PL Nº 042/2021
Interessado	JOSNEI ROSA
Natureza	Administrativo
Tipo Documento	Requerimento
Número Páginas	29
Emitido por	Bruna