ESTADO DO PIAUI
PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMEIRAIS
Rua Venâncio Borges, 710 – Centro
CNPJ: 06.554.851/0001-62
Fone: (86) 3288-1114
Palmeirais - Piauí

LEI Nº 003/2015, DE 14 DE MAIO DE 2015.

Dispõe sobre a inspeção e a fiscalização de produtos de origem animal e vegetal do Município de Palmeirais e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PALMEIRAIS, ESTADO DO PIAUÍ:
Faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I

Da disciplina da Exploração comercial de produtos de origem animal ou vegetal para consumo humano.

SEÇÃO I

Do Registro de empresas

Art. 1º - Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de origem animal e vegetal (**SIM/POAV**), no Município de Palmeirais-PI, nos termos do artigo 23, inciso II e VIII combinado com o artigo 24, inciso V e XII todos da Constituição Federal, e em consonância com a lei federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e institui normas que regulam o registro e a inspeção dos estabelecimentos que produzem matéria-prima, manipulam, industrializam, distribuem produtos de origem animal e vegetal.

Art. 2º - O Serviço de Inspeção Municipal de produtos de origem animal e vegetal (**SIM/POAV**) do município de Palmeirais será coordenado pela Secretaria Municipal de Agricultura, ao qual compete:

I - Regulamentar e normatizar;

1. A implantação, a construção, a reforma e o aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal e vegetal;

2. O transporte de produtos alimentícios "in natura", industrializados ou beneficiados;

3. A embalagem e a rotulagem de produtos de origem animal e vegetal.

II - Executar a inspeção sanitária de matéria-prima, da industrialização, beneficiamento e distribuição dos produtos de origem animal e vegetal.

III - Promover o registro dos estabelecimentos referidos na alínea "a" do inciso I, deste artigo e da embalagem e rotulagem dos produtos de origem animal e vegetal.

IV – Fiscalizar o cumprimento das normas e regulamentos decorrentes desta Lei.

Art. 3º - Integra o Sistema de Inspeção Municipal de Produtos de origem Animal e Vegetal, os servidores da Secretaria Municipal de Agricultura, pelas ações de inspeção, bem como servidores de outras áreas técnicas da Prefeitura, enquanto partícipes das mesmas ações.

Art. 4º - Ficam sujeitos ao registro no **SIM/POAV** todos os estabelecimentos que produzam matéria-prima, abatam animais, manipulem, beneficiem, preparem, transformem, acondicionem, depositem, industrializem carne, pescado, leite, mel, ovo, vegetais e seus respectivos subprodutos, conforme classificação constante desta Lei, e que não possuem registro nos serviços de inspeção federal ou estadual.

Parágrafo único – O registro dos respectivos estabelecimentos de que trata o "caput" deste artigo é privativo do **SIM/POAV** DA Secretaria Municipal de Agricultura e será expedido somente depois de cumpridas todas as exigências constantes desta Lei e do respectivo regulamento, e das normas complementares.

Art. 5º - O registro dos estabelecimentos de que trata o artigo anterior pelo **SIM/POAV** isenta-os de qualquer outro registro sanitário municipal.

Art. 6º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito da presente Lei, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados com finalidade comercial ou industrial, a carne e seus derivados, os ovos, o mel e seus derivados, o leite e seus derivados, o pescado e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização.

Art. 7º - Entende-se por estabelecimentos de produtos vegetais, para efeito da presente Lei, qualquer instalação ou local nos quais são produzidos, recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados com finalidade comercial ou industrial, de vegetais e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização.

Art. 8º - Nenhum estabelecimento referido nos artigos 6º e 7º poderá comercializar produtos de origem animal ou vegetal, no município de Palmeirais, sem estar registrado a nível municipal, estadual ou federal.

Art. 9º - Os estabelecimentos registrados no **SIM/POAV** deverão registrar seus

produtos, atendendo as exigências técnico-sanitárias em conformidade com a legislação vigente.

Art. 10 - O registro do estabelecimento e de seus produtos deverá ser requerido à Secretaria Municipal de Agricultura, instruído o processo com os seguintes documentos, devidamente datados e assinados por profissional habilitado, no que couber:

I – Requerimento;

II – Licença ambiental;

III – Planta baixa, planta de localização e cortes transversais;

IV – Projetos hidrossanitário e elétrico;

V – Laudos de análises físico-químicas e bacteriológicas da água e abastecimento;

VI – Contrato social da empresa;

VII – Cartão CNPJ ou CPF;

VIII – Comprovante da taxa respectiva;

IX – Anotação de Responsabilidade Técnica – ART ou Termo de Responsabilidade Técnica.

Art. 11 - Satisfeitas as exigências fixadas na presente Lei, o Coordenador do SIM/POAV expedirá o Registro do Estabelecimento.

Art. 12 - O Registro do Estabelecimento estará sujeito a renovação anual, após realização de vistoria.

Art. 13 - Fica expressamente proibida a instalação e funcionamento de estabelecimento de abate de qualquer espécie animal localizados no perímetro urbano.

Art. 14 - As autoridades municipais não permitirão o início de construção, ampliação ou reforma de qualquer estabelecimento de produtos de origem animal ou vegetal, sem que os projetos tenham sido devidamente aprovados pelo órgão competente, cumpridas todas as exigências legais.

Parágrafo único – O **SIM/POAV** realizará inspeções periódicas das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou em reforma, tendo em vista o projeto aprovado.

Seção II

Da Inspeção

Art. 15 - A inspeção do **SIM/POAV** estende-se às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária, e terá por objetivo reinspecionar produtos de origem animal ou vegetal e verificar se existem produtos que não foram inspecionados na origem ou, quando tenham sido, infrinjam dispositivos desta Lei.

Art. 16 - A inspeção industrial e sanitária poderá ser periódica ou permanente a critério do **SIM/POAV**.

Seção III

Da classificação

Art. 17 - Os estabelecimentos sujeitos ao disposto na presente Lei classificam-se em:

I – Estabelecimentos de carnes e derivados compreendendo:

a) Matadouros: são estabelecimentos dotados de instalações com refrigeração, para matança de animais de qualquer espécie, visando o fornecimento de carne "in-natura" para açougues;

b) Matadouros-frigoríficos: são os estabelecimentos especificados na alínea anterior, mas já dotados de equipamentos para frigorificação de produtos, com ou sem dependências industriais;

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

c) Entrepostos de carnes e derivados: são so estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougues e outros animais.

II – Estabelecimentos de pescados e derivados, compreendendo:

Entrepostos de pescados e derivados: são estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequados ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comercio de pescado;

Estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização de pescado por qualquer forma.

III – Estabelecimentos de leite e derivados, compreendendo:

1. Propriedades rurais: são os estabelecimentos destinados à produção de leite e seus derivados, obedecendo as normas para cada tipo;

2. 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;

3. Estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento do 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, compreendendo:

1. Apiário: conjunto de colméias, materiais e equipamentos, destinados ao manejo das abelhas e à produção de mel, própolis, pólen, geléia real e outros;

2. Casa do mel: são os estabelecimentos onde se recebe a produção dos apiários, destinadas aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem;

3. Entrepostos, reclassificação, envase, estocagem e distribuição do 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".

Capitulo II

Do funcionamento

Seção I

Do Serviço de Inspeção

Art. 18 – O **SIM/POAV** será composto por técnicos legalmente habilitados de acordo com a legislação federal, agentes de inspeção e pessoal administrativo.

§ 1º - Para realizar o serviço de inspeção, inicialmente, o quadro de servidores deverá ser composto por 01 (um) Médico Veterinário, 01 (um) Técnico de nível médio e 02 (dois) auxiliares administrativos.

§ 2º - O quadro de servidores será ampliado de acordo com a demanda do serviço.

§ 3º - O Município dará condições estruturais para o bom andamento do serviço.

§ 4º - O Coordenador do **SIM/POAV** será o Secretário Municipal de Agricultura.

Art. 19 - O **SIM/POAV** terá um Conselho Consultivo composto por técnicos legalmente habilitados, pertencentes ao SIM (Serviço de Inspeção Municipal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual), SIF (Serviço de Inspeção Federal), EMATER-PI e a Vigilância Sanitária Municipal.

§ 1º - O Conselho Consultivo reunir-se-á, periodicamente, na sede do **SIM/POAV**.

Art. 20 – Compete ao Conselho Consultivo de que trata o artigo anterior:

I – Auxiliar o **SIM/POAV** na elaboração das normas e regulamentos necessários à plena execução das atividades de inspeção;

II – Colaborar com a coordenação do **SIM/POAV**, quando solicitado.

Art. 21 – As deliberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão de competência exclusiva do Coordenador do SIM/POAV.

Seção II

Dos Estabelecimentos

Art. 22 - Todo e qualquer estabelecimento, para iniciar construções, deverá ser submetido à vistoria prévia do **SIM/POAV**.

§ 1º - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal e vegetal, par exploração do comércio municipal, sem que esteja de acordo com as condições mínimas exigidas na legislação em vigor.

§ 2º - As exigências de que trata o parágrafo anterior referem-se às dependências,

instalações, máquinas, equipamentos e utensílios utilizados no estabelecimento e ao credenciamento do responsável técnico junto ao órgão competente.

Art. 23 - Todos os estabelecimentos registrados no SIM/POAV devem possuir sistema de tratamento de resíduos sólidos, líquidos e gasosos, devidamente aprovado pelos órgãos ambientais competentes.

Parágrafo único – As demais construções e instalações ficam atinentes á legislação vigente do **SIM/POAV**.

Seção III

Da higiene dos estabelecimentos

Art. 24 - O pessoal que trabalha em estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal deve apresentar-se com uniforme completo, composto de botas, calça, avental e gorro, de cor clara, e rigorosamente limpa, trocado diariamente ou, quando necessário, entre os turnos de trabalho.

§ 1º - Os funcionários que trabalham em oficinas, setores de manutenção e outros, devem apresentar-se com uniformes em cores diferenciadas e não poderão ter livre acesso ao interior do estabelecimento onde se processa a matança ou se manipulam produtos comestíveis.

§ 2º - Os visitantes somente poderão ter acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável pelo serviço de inspeção.

Art. 25 - Os funcionários durante o horário de trabalho deverão, ainda, atender as seguintes exigências:

I – Não fazer uso de adorno nas mãos ou pulsos, esta com as unhas devidamente aparadas, limpas e sem decoração.

II – Não apresentar sintomas ou afecções de doenças infecciosas, abscessos ou supurações cutâneas e queimaduras nem mesmo cortes nas mãos produzidos por facas ou qualquer outro material cortante onde esteja havendo sangramento;

III – Não cuspir, não fumar e não realizar qualquer ato físico que, de alguma maneira, possa contaminar o alimento;

IV – Manter rigorosa higiene pessoal;

Art. 26 - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

Art. 27 - Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo **SIM/POAV**.

Art. 28 - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação de produtos comestíveis e mediante o conhecimento da Inspeção Municipal. Não é permitido para os fins deste artigo o emprego de produtos biológicos.

Parágrafo único – É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos.

Art. 29 - Fica proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 30 - Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 31 - Durante a fabricação, no embarque ou nos transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art. 32 - É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho ao trabalho da dependência.

Art. 33 - Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho;

Parágrafo único – Os estabelecimentos devem ter em estoque, desinfetantes aprovados para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

Art. 34 - Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do SIM/POAV, durante o processamento, é obrigatória a existência de pias com solução desinfetante, para desinfecção de facas, ganchos e outros utensílios.

Seção IV

Da Rotulagem

Art. 35 - Todos os produtos de origem animal ou vegetal entregues ao comércio ou ao consumidor devem estar identificados por meio de rótulo.

Parágrafo único – Fica a critério do SIM/POAV permitir para certos produtos o emprego de rótulo sob forma de etiqueta ou o uso exclusivo de carimbo de inspeção.

Art. 36 - Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa, litografada ou gravada a fogo sobre a matéria-prima ou na embalagem.

Art. 37 - Para efeito de identificação da classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal ou vegetal na rotulagem, fica determinada a seguinte nomenclatura:

I – **A:** para matadouros ou matadouros frigoríficos de aves;

II – **B:** para matadouros de bovinos e suínos;

III – **C**: para matadouros ou matadouros frigoríficos de coelhos;

IV – **D:** para matadouros de caprinos e ovinos;

V – **E:** para estabelecimentos industriais de produtos cárneos;

VI – **L:** para todos os estabelecimentos de leite e derivados;

VII – **M**: para todos os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados;

VIII – **O**: para todos os estabelecimentos de ovos e derivados;

IX – **P:** para todos os estabelecimentos de pescados e derivados;

X – **V:** para todos os estabelecimentos de produtos vegetais.

Art. 38 - O rótulo para produtos de origem animal ou vegetal deve conter as seguintes informações:

I – Marca comercial do produto;

II – Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados;

III – Nome da firma ou empresa responsável;

IV – Peso líquido e/ou unidades de apresentação;

V – Data de fabricação do produto;

VI – A expressão "prazo de validade" ou "consumir até";

VII – Lote ou partida;

VIII – Composição nutricional;

IX – Ingredientes;

X – Formas de conservação do produto;

XI – Classificação do estabelecimento, de acordo com o artigo anterior;

XII – Endereço e telefone do estabelecimento;

XIII - Os termos "indústria brasileira";

XIV – Nome do responsável técnico e o número de seu registro no Conselho, conforme exigência do SIM/POAV;

XV – Carimbo ou selo oficial do SIM/POAV, impresso o sobreposto;

XVI – CNPJ, Inscrição Estadual e Inscrição Municipal;

XVII – As informações mencionadas nos incisos anteriores deverão constar no rótulo da mercadoria produzida e comercializada em local de destaque e bem visível;

XVIII – Demais disposições aplicáveis.

Art. 39 – Os carimbos e os selos de inspeção, a ser utilizado pelos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM/POAV, obedecerão ao modelo definido através de decreto municipal.

Art. 40 - As informações de produtos cujo rótulo não comporte todas as expressões exigidas pela legislação vigente, poderão ser inseridas em embalagens coletivas, como caixas, latas e outras, higiênicas e adequadas ao produto.

Art. 41 - É proibida a reutilização de embalagens.

Seção V

Do Transporte e Trânsito

Art. 42 - As autoridades de saúde pública, em sua função de vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, devem comunicar ao SIM/POAV 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 ou vegetal.

Art. 43 - Todos os produtos de origem animal ou vegetal, em trânsito pelas estradas

municipais, devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados, conforme prevê esta Lei, podendo ser reinspecionados pelos técnicos do **SIM/POAV** nos postos fiscais, fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino.

Art. 44 - Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados do "Certificado Sanitário", visado pelo técnico responsável pela inspeção.

Art. 45 - O transporte de produtos de origem animal ou vegetal deve ser feito em veículos apropriados tanto ao tipo do produto a ser transportado, como à sua perfeita conservação.

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

§ 2º - 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.

§ 3º - Os produtos processados de origem animal destinados à alimentação humana deverão para transitar dentro do município de Palmeirais, postarem o rótulo ou os carimbos de inspeção registrados no SIM/POAV.

Seção VI

Das Obrigações

Art. 46 - 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 execução dos trabalhos de inspeção;

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

IV – Possuir responsável técnico, 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 – Recolher, se for o caso, todos os tributos ou tarifas de inspeção sanitária e/ou de

abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas de acordo com a legislação vigente;

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

IX – Fornecer à coordenação do SIM/POAV, até o décimo dia útil de cada mês subseqüente ao vencido, os dados estatísticos de interesse para a avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal e vegetal;

X – Substituir, no prazo máximo de trinta dias, o responsável técnico que eventualmente se desligar do estabelecimento.

Parágrafo único – Os casos omissos no presente artigo serão resolvidos pelo Conselho Consultivo do SIM/POAV.

Seção VII

Da inspeção ante mortem

Art. 47 - É proibido o abate de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos vinte e quatro horas em descanso, jejum e dieta hídrica nas dependências do estabelecimento.

§ 1º - O período de repouso de que trata o "caput" deste artigo, pode ser reduzido quando o tempo de viagem não for superior a duas horas e os animais procedam de campos próximos, mercados ou feiras, sob controle sanitário permanente, não podendo, em hipótese alguma, ser inferior a seis horas.

§ 2º - Nos casos a que se refere o parágrafo anterior, a autoridade sanitária do ponto de partida deve fornecer um documento mencionando claramente as condições de saúde dos animais.

§ 3º - O tempo de repouso de que trata este artigo, pode ser ampliado todas as vezes que a inspeção municipal entender necessário.

Capítulo III

Da inspeção sanitária e industrial

Art. 48 - A regulamentação da Inspeção Sanitária, Industrial e Tecnológica nos estabelecimentos mencionados no artigo 4º- desta Lei, será estabelecido por ato da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, específico para cada espécie ou produto de origem animal e vegetal.

Capítulo IV

Das infrações e penalidades

Art. 49 - As infrações ao disposto na presente Lei serão punidas administrativamente, sem prejuízo da ação criminal, quando for o caso.

Art. 50 - Além das infrações já previstas, incluem-se como tais atos que procurem impedir, dificultar, burlar ou embaraçar a ação dos servidores da inspeção municipal.

Art. 51 - As penalidades administrativas a serem aplicadas serão, conforme o caso:

I – Advertência;

II – Pena educativa;

III – Multa;

IV – Apreensão e/ou condenação dos produtos;

V – Interdição permanente ou temporária do estabelecimento;

VI – Inutilização do produto;

VII – Cancelamento do registro;

§ 1º - As penalidades previstas nos incisos do "caput" deste artigo poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração.

§ 2º - São competentes para aplicação das penalidades previstas os agentes de inspeção, os técnicos e o Coordenador do SIM/POAV.

§ 3º - O "auto de infração", documento gerador do processo punitivo, deverá ser detalhado com clareza a falta cometida, o dispositivo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a empresa responsável, devendo se encaminhado à Coordenação do SIM/POAV, para conhecimento e tomada das providencias cabíveis.

§ 4º - Os autuados terão prazo de cinco dias úteis, para apresentar sua defesa ao **SIM/POAV**.

Art. 52 - As multas serão aplicadas nos casos de reincidência da infração, assim como naqueles em que haja manifesta ocorrência de dolo ou má-fé.

Art. 53 - As multas serão aplicadas na forma desta Lei e serão atualizadas, anualmente, pelo INPC.

Art. 54 - A pena educativa consiste na:

I – Divulgação, a expensas do infrator, de medidas adotadas para sanar os prejuízos provocados pela infração, com vistas a esclarecer o consumidor do produto ou usuário do serviço;

II – Promoção de cursos de atualização dos dirigentes técnicos e dos empregados, a expensas do estabelecimento;

III – Veiculação, pelo estabelecimento, das mensagens expedidas pelo Secretário Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio, acerca do tema objeto da sanção, a expensas do infrator.

Parágrafo único – Todo material deverá ser totalmente produzido pelo autuado, com aprovação prévia do Coordenado do SIM/POAV.

Art. 55 - Os recursos encaminhados à Coordenação do SIM/POAV serão julgados, administrativamente, pela junta de julgamento das ações de Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 56 - Aos infratores aplicar-se-ão as seguintes multas:

I – de R$ 50,00 (cinqüenta reais), quando:

a) Estejam operando sem a utilização de equipamentos adequados;

b) Não possuam instalações adequadas para manutenção higiênica das diversas operações;

c) Utilizem água contaminada dentro do estabelecimento;

d) Não estejam realizando o tratamento adequado das águas servidas;

e) Estejam utilizando os equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;

f) Permitam a livre circulação de pessoal estranho à atividade dentro das dependências do estabelecimento;

g) Permitam o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;

h) Não apresentarem a documentação sanitária necessária dos animais para o abate;

i) Não apresentarem a documentação sanitária atualizada de seus funcionários, quando solicitada.

II – de R$ 100,00 (cem reais), quando:

Não possuírem registro junto ao **SIM/POAV** e esteja realizando comércio municipal;

Estiverem sonegando, dificultando ou alterando as informações de abate; não houver acondicionamento e/ou depósito adequado de produtos e/ou matérias-primas, em câmaras frias ou outra dependência, conforme o caso;

Houver transporte de produtos e/ou matérias-primas em condições de higiene e/ou temperaturas inadequadas;

Do não cumprimento dos prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no 'Auto de Infração;

Houver utilização de matérias-primas de origem animal ou vegetal, que estejam em desacordo com a presente Lei;

Não apresentarem análises de qualidade do produto.

III – de R$ 150,00 (cento e cinqüenta reais), quando:

Ocorrerem atos que procurem dificultar, burlar, embaraçar ou impedir a ação de inspeção;

Houver comercialização de produtos com rótulo inadequado ou sem as informações exigidas pela presente Lei.

IV – de R$ 200,00 (duzentos reais), quando:

Houver transporte de produtos de origem animal ou vegetal procedentes de estabelecimentos sem a documentação sanitária exigida;

Houver comercialização de produtos de origem animal ou vegetal sem o respectivo rótulo;

Houver utilização de matérias-primas sem inspeção ou inadequadas para fabricação de produtos de origem animal ou vegetal;

Houver comercialização municipal de produtos sem registro e/ou inspeção;

Não possuir responsável técnico habilitado, conforme o caso.

V – de R$ 250,00 (duzentos e cinqüenta reais), quando:

Houver adulteração, fraude ou falsificação de produtos e/ou matérias-primas de origem animal ou vegetal;

Houver abate de animais sem a presença do médico veterinário ou técnico responsável pela inspeção;

Houver transporte ou comercialização de carcaças sem o carimbo oficial da inspeção municipal;

Ocorrer à utilização do carimbo ou rótulo registrado sem a devida autorização do **SIM/POAV**;

Houver cessão de embalagens rotuladas a terceiros, visando a facilitar o comércio de produtos não inspecionados.

Parágrafo único- A critério do **SIM/POAV** poderão ser enquadrados como infração nos diferentes valores de multas, atos ou procedimentos que não constem das alíneas dos incisos do "**caput**" deste artigo, mas que firam as disposições desta Lei ou da legislação pertinente.

Art. 57 - O infrator, uma vez multado, terá 15 (quinze) dias úteis para efetuar o recolhimento da multa e exibir ao **SIM/POAV** o respectivo comprovante, ou apresentar o recurso administrativo.

Parágrafo único – O prazo de que trata o "caput" deste artigo é contado a partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado da multa.

Art. 58 - Da pena de multa, caberá recurso ao Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento que o encaminhará ao Presidente da Junta Administrativa.

Art. 59 - O não recolhimento da multa no prazo previsto no artigo anterior, sem a interposição do recurso respectivo ou após a decisão definitiva sobre a improcedência do recurso, implicará na respectiva cobrança executiva.

Parágrafo único – As taxas relativas aos serviços referidos nesta Lei serão criadas através de lei específica.

Art. 60 - Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos já previstos nesta Lei, são considerados impróprios para o consumo, os produtos de origem animal ou vegetal que:

I – Apresentarem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II – Forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III – Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde humana;

IV – Estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;

V – Estiverem sendo comercializados sem a autorização do SIM/POAV.

Parágrafo único – Além das condições já previstas nesta Lei, ocorrerem:

I – Adulterações, quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas pela legislação vigente;

II – Fraudes, quando:

Houver supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando ao aumento de volume ou peso, em detrimento de sua composição normal; as especificações, total ou parcialmente, não coincidam com o contido dentro da embalagem;

For constatada intenção dolosa em simular ou mascarar a data de sua fabricação.

III – Falsificação, quando:

Os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo, com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

Forem utilizadas denominações diferentes das previstas nesta Lei ou em fórmulas aprovadas.

Art. 61 - A suspensão da Inspeção, a interdição temporária do estabelecimento ou a cassação do registro serão aplicadas quando a infração for provocada por negligência manifesta, reincidência culposa ou dolosa e tenha alguma das seguintes características:

I – Cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou embaraço a ação fiscalizadora;

II – Consista na adulteração ou falsificação do produto;

III – Seja acompanhado de desacato ou tentativa de suborno;

IV – Resulte comprovada por inspeção realizada por unidade competente, a Impossibilidade de o estabelecimento permanecer em atividade.

Art. 62 - As penalidades a que se refere a presente Lei, serão aplicadas em dobro em caso de reincidência e, em hipótese alguma, isentam o infrator da Inutilização do produto, quando esta medida couber, nem tampouco da respectiva ação criminal.

Art. 63 - As penalidades serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por Lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública, policial ou de defesa do consumidor.

Capítulo V

Disposições Gerais e Transitórias

Art. 64 – O **SIM/POAV** divulgará todas as normas que forem expedidas, para conhecimento das autoridades e, conforme for o caso, fará um comunicado direto aos órgãos envolvidos.

Art. 65 - Sempre que possível, o SIM/POAV facilitará aos seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas apropriadas.

Art. 66 - O SIM/POAV promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência e praticidade nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária.

Art. 67 - A classificação dos diversos produtos ou subprodutos de origem animal ou vegetal será disciplinada através de normas técnicas específicas, aprovadas pelo Conselho consultivo do SIM/POAV.

Art. 68 - Os valores de multas e taxas serão recolhidos em conta bancária específica e o montante será utilizado exclusivamente nas ações pertinentes ao Serviço de Inspeção Municipal, SIM/POAV.

Art. 69 - Caberá ao Chefe do Executivo municipal a regulamentação da Inspeção e fiscalização de outros produtos e alimentos de origem animais ou vegetais não compreendidos por esta Lei, mediante proposta prévia do **SIM/POAV.**

Art. 70 - Os produtores e outros interessados terão o prazo de 01 (um) ano, após a publicação da presente Lei, para adequarem e atenderem às exigências aqui contidas.

Art. 71 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 72 - Revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Palmeirais (PI), em 14 de maio de 2015.

Paulo César Vilarinho Soares
Prefeito Municipal