

LEI N.º 404/2013

16 de Setembro de 2013.

Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM/POA, Produtos de Origem Vegetal - SIM/POV, Insumos Agrícolas - SIM/IA, Insumos Pecuários - SIM/IP, e de Produtos Artesanais Comestíveis de Origem Animal e Vegetal SIM/Artesanais, e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL:

Faço saber que a **CÂMARA MUNICIPAL DE MEDICILÂNDIA**, Estado do Pará, estatui e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal, denominado SIM, unidade administrativa integrante da Administração Direta de Medicilândia subordinado à Secretaria Municipal de Agricultura, que tem por finalidade a inspeção da produção industrial e sanitária dos Produtos de Origem Animal - SIM/POA, Produtos de Origem Vegetal - SIM/POV, Insumos Agrícolas - SIM/IA, Insumos Pecuários - SIM/IP, e de Produtos Artesanais Comestíveis de Origem Animal e Vegetal SIM/Artesanais, comestíveis e não comestíveis, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Município de Medicilândia, Estado do Pará, conforme normas estabelecidas nesta Lei, bem como nos termos do art. 23, incisos II e VIII da Constituição Federal, Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

§ 1º - Constitui também, finalidade do Serviço de Inspeção Municipal o exercício das funções de entidade que estabelecerá e fiscalizará o cumprimento das ações, dos procedimentos, das proibições e das imposições que importem à inspeção e qualidade de produtos e subprodutos de origem animal e vegetal, bem como dos insumos destinados à produção e usos agropecuários, a critério das autoridades técnicas.

§ 2º - A Secretaria Municipal de Saúde, através da unidade de Vigilância Sanitária, continuará fiscalizando e inspecionando todos os alimentos nas áreas de comercialização, em consonância com a legislação sanitária em vigor.

§ 3º - Na falta de infraestrutura e de recursos humanos da Secretaria Municipal de Agricultura, a Secretaria Municipal de Saúde poderá servir de instalação provisória para o Serviço de Inspeção Municipal e também poderá dispor de seu corpo técnico para executar as funções de registro e

fiscalização, obedecendo às especificações de formação para os referidos cargos, tratados no § 6º do presente artigo.

§ 4º - O Serviço de Inspeção Municipal terá sede e foro nesta cidade de Medicilândia, Estado do Pará, podendo instalar unidades administrativas.

§ 5º - O Serviço de Inspeção Municipal gozará dos privilégios e das isenções próprias da Fazenda Pública do Município e imunidade de impostos sobre seu patrimônio, receitas e serviços vinculados às suas finalidades essenciais ou delas decorrentes.

§ 6º - O corpo técnico mínimo necessário para a execução das atribuições do Serviço de Inspeção Municipal, tratadas nesta lei, deverá dispor de um (01) médico veterinário, um (01) engenheiro agrônomo e um (01) agente de inspeção, podendo ser incorporados outros profissionais tais como zootecnistas, engenheiros de pesca, engenheiros de alimentos ou outros profissionais habilitados e congêneres.

§ 7º - No intuito de tornar este instrumento legal como um fator de desenvolvimento da economia municipal e regional, irão ser criadas categorias de empreendimentos industrializadores e produtores de alimentos e insumos agropecuários, onde a capacidade dos mesmos irá direcionar os níveis de exigências a serem seguidos para os pequenos empreendimentos, médios empreendimentos e grandes empreendimentos.

§ 8º - Torna-se permitida a pactuação de Consórcios Municipais para a implementação do Serviço de Inspeção Municipal, deste que estejam em consonância à Lei Federal nº 11.107, de 06 de abril de 2005, e de que os critérios de fiscalização e normatização de estabelecimentos estejam equivalentes em todos os aspectos legais e regulamentares, podendo todos os produtos devidamente registrados circularem entre os municípios legalmente constituídos em consórcio.

Art. 2º - Conforme descrito no § 7º do artigo anterior, os estabelecimentos industriais que estiverem requerendo registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal, deverão seguir critérios de exigência de acordo com o porte do estabelecimento, isto significa que a capacidade instalada deverá ser levada em consideração para definir as exigências de registro do estabelecimento requerente, de acordo com o seguinte:

I – os estabelecimentos classificados de Grande Porte serão regidos pelas normas federais:

a) para os Produtos de Origem Animal: Decreto nº 30.093, de 30 de abril de 1956 (Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA) e legislações federais correlatas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);

b) para os Produtos de Origem Vegetal: Lei nº 8.918, de 14 de Julho de 1994 e Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997; bem como outras legislações federais correlatas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);

c) para Insumos Agrícolas: Lei nº 6.894, de 16 de dezembro de 1980, que dispõe sobre a inspeção e fiscalização da produção e do comércio de fertilizantes, corretivos, inoculantes ou biofertilizantes destinados à agricultura, e dá outras providências; o Decreto nº 4.954, de 14 de janeiro de 2004; a Instrução Normativa nº 10, de 6 de maio de 2004; a Instrução Normativa nº 23, de 31 de agosto de 2005; a Instrução Normativa SDA nº 27, 05 de junho de 2006; e outras legislações federais correlatas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);

d) para Insumos Pecuários: Lei nº 6.198, de 26 de dezembro de 1974; Decreto nº 6.296, de 11 de dezembro de 2007; bem como outras legislações federais correlatas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

II – os estabelecimentos classificados de Médio Porte serão regidos por normas específicas a serem emitidas pela Secretaria Municipal de Agricultura do Município de Medicilândia, Estado do Pará.

III – os estabelecimentos classificados de Pequeno Porte e de Alimentos Artesanais serão regidos por normas específicas a serem emitidas pela Secretaria Municipal de Agricultura do Município de Medicilândia, Estado do Pará.

§ 1º - As definições dos quantitativos referentes às capacidades instaladas de cada tipo de estabelecimento industrial serão detalhadas nos seus respectivos regulamentos e atos normativos (Produtos de Origem Animal; Produtos de Origem Vegetal; Insumos Pecuários; e Insumos Agrícolas), os quais serão expedidos pela Secretaria Municipal de Agricultura de Medicilândia, Estado do Pará, e sancionadas por meio de decreto pelo Poder Executivo.

§ 2º - Em anexo encontram-se as classificações dos estabelecimentos por capacidade instalada, podendo as mesmas ser alteradas por meio de decreto pelo Poder Executivo conforme descrito no parágrafo anterior.

§ 3º - Para grupos, associações ou cooperativas a produção poderá chegar até três vezes à quantidade do limite estabelecido para produtor e industrializador individual, do quadro em anexo.

Art. 3º - Estão sujeitos à inspeção prévia desta lei:

I – os produtos, subprodutos e matérias-primas de Origem Animal que abrange os seguintes estabelecimentos:

a) os estabelecimentos de carnes e derivados que são classificados em:

1 - Matadouros-Frigoríficos;

2 - Matadouros;

3 - Matadouros de Pequenos e Médios Animais;

4 - Charqueadas;

5 - Fábricas de Conservas;

6 - Fábricas de Produtos Suínos;

7 - Fábricas de Produtos Gordurosos;

8 - Entrepósitos de Carnes e Derivados;

9 - Fábricas de Produtos não Comestíveis;

10 - Matadouros de Aves e Coelhos;

11 - Entrepósitos-Frigoríficos.

b) os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

1 - Postos de leite e derivados, compreendendo:

- Postos de Recebimento;

- Postos de Refrigeração;

- Postos de Coagulação;

- Queijarias.

2 - Estabelecimentos industriais de leite, compreendendo:

- Usinas de Beneficiamento;

- Fábrica de Laticínios;

- Entrepósitos-Usina;

- Entrepósitos de Laticínios.

c) os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

1 - Entrepósitos de Pescados;

2 - Fábricas de Conservas de Pescado.

d) os Estabelecimentos de Ovos e Derivados são classificados em:

1 - Entrepósitos de Ovos;

2 - Fábricas de Conservas de Ovos.

e) os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

1 - Apiários;

2 - Unidades de Extração de Mel (Casas de Mel);

3 - Entrepósitos de Mel e Cera de Abelhas.

II - os produtos, subprodutos e matérias-primas de Origem Vegetal que abrange os seguintes estabelecimentos:

- a)** os estabelecimentos destinados ao preparo e/ou industrialização de Frutas e Derivados.
- b)** os estabelecimentos destinados ao preparo e/ou industrialização de Cereais.
- c)** os estabelecimentos destinados ao preparo e/ou industrialização de Farinhas Vegetais.
- d)** os estabelecimentos destinados ao preparo e/ou industrialização de Amidos e Féculas.
- e)** os estabelecimentos destinados ao beneficiamento e/ou industrialização de Mandioca e Derivados.
- f)** os estabelecimentos destinados ao beneficiamento e/ou industrialização de Cacau e Subprodutos.
- g)** os estabelecimentos destinados ao beneficiamento e/ou industrialização de Chás.
- h)** os estabelecimentos destinados ao beneficiamento e/ou industrialização de Guaraná.
- i)** os estabelecimentos destinados ao beneficiamento e/ou industrialização de Café.
- j)** os estabelecimentos destinados à elaboração/industrialização de Temperos, Condimentos e Coloríficos.
- k)** os estabelecimentos destinados ao beneficiamento e/ou industrialização de Hortaliças (frutos, folhosas e tubérculos).

III – os Insumos Agrícolas que abrange os seguintes estabelecimentos:

- a)** os estabelecimentos destinados à elaboração/industrialização de Adubos, somente de Origem Orgânica.

IV – os Insumos Pecuários que abrange os seguintes estabelecimentos.

- a)** os estabelecimentos destinados à elaboração de Matérias Primas e Ingredientes para a Alimentação de Animais;
- b)** os estabelecimentos destinados à elaboração/industrialização de Aditivo para a Alimentação de Animais;
- c)** os estabelecimentos destinados à elaboração/industrialização de Suplementos para a Alimentação de Animais;
- d)** os estabelecimentos destinados à elaboração/industrialização de Concentrados para a Alimentação de Animais;
- e)** os estabelecimentos destinados à elaboração/industrialização de Ração para a Alimentação de Animais.

§ 1º - Será expressamente proibida a fabricação de alimentos para animais que contenham medicamentos, visto que esta classe de estabelecimentos ficará inteiramente sobre a competência dos órgãos federais de agricultura;

§ 2º - No caso de alimentos para animais destinados a ruminantes, classificados como Concentrado e Ração, seus estabelecimentos produtores/industrializadores deverão seguir as determinações do

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), independente do porte do estabelecimento requerente do registro.

Art. 4º - Entende-se por elaboração de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal o processo utilizado na obtenção de produtos que mantenham características culturais ou regionais, produzidos em escala não industrial, obedecidos os parâmetros fixados em regulamento específico por produto.

§ 1º - O enquadramento de estabelecimento elaborador/industrializador de Alimentos Artesanais somente será conferido aos empreendimentos que produzam Produtos de Origem Animal ou Vegetal, exclusivamente para o consumo humano.

§ 2º - Os estabelecimentos enquadrados no grupo de Insumos Agrícolas e Insumos Pecuários não poderão receber título de registro ou relacionamento como produtor de Alimentos Artesanais.

Art. 5º - Os estabelecimentos classificados como "Casa Atacadista" e "Estabelecimentos Produtores de Cestas de Alimentos e Similares", que recebem produtos de origem animal e vegetal, devidamente acondicionados e rotulados, podem ser relacionados ao Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo Único - As "Casas Atacadistas" e os "Estabelecimentos Produtores de Cestas de Alimentos e Similares" não podem realizar quaisquer trabalhos de manipulação e/ou fracionamento dos produtos, exceto os casos previstos no Art. 9º que trata das condições para fracionamento de produtos acondicionados em embalagens institucionais, e devem apresentar às seguintes condições:

I – dispor de dependências apropriadas para a guarda e depósito de produtos que não possam ser estocados com outros;

II – dispor, quando for o caso, de câmaras frigoríficas apropriadas para a guarda e conservação de produtos perecíveis principalmente frescos, gorduras em geral e laticínios;

III – reunir requisitos que permitam sua manutenção em condições de higiene;

IV – dispor de instalações adequadas que possam atender aos requisitos higiênico-sanitários dos funcionários.

Art. 6º - Os estabelecimentos classificados como Açougues, Boutiques de Carne e Supermercados que trabalham com o preparo de cortes de carne de animais de açougue, podem realizar o seu relacionamento junto ao Serviço de Inspeção Municipal em caráter voluntário e, neste caso, poderão participar do processo licitatório de fornecimento de carnes para a merenda escolar do Município, no entanto devem atentar para as condicionantes descritas nos parágrafos deste artigo.

§ 1º - Todos os estabelecimentos descritos neste artigo deverão dispor de Balcão Expositor Frigorífico equipado com medidores de temperatura, adequado de acordo com a capacidade do estabelecimento.

§ 2º - Os estabelecimentos Açougues, Boutiques de Carne e Supermercados devem estar de acordo com as seguintes determinações:

I – dispor de dependências apropriadas para a guarda e depósito de produtos que não possam ser estocados com outros;

II – dispor, quando for o caso, de câmaras frigoríficas apropriadas para a guarda e conservação das carnes e dos produtos perecíveis principalmente frescos e gorduras em geral;

III – dispor de local apropriado para a armazenagem pelo tempo necessário antes de sua remoção, dos resíduos gerados pela desossa e preparo dos cortes de carne (ossos, cartilagens, etc.);

IV – reunir requisitos que permitam sua manutenção em condições de higiene;

V – dispor de instalações adequadas que possam atender aos requisitos higiênico-sanitários dos funcionários.

Art. 7º - Os pequenos estabelecimentos de beneficiamento de Peixes, neste caso as Peixarias, podem realizar o seu relacionamento junto ao Serviço de Inspeção Municipal em caráter voluntário e, neste caso, poderão participar do processo licitatório de fornecimento de peixes nas suas diversas apresentações, exigidas para a merenda escolar do Município, no entanto devem atentar para as condicionantes descritas nos parágrafos deste artigo.

§ 1º - Os estabelecimentos devem dispor de área com acesso controlado através de Gabinete de Higienização de Pessoal, mantendo as condições higiênico-sanitárias necessárias para a filetagem de peixes.

§ 2º - Deverão dispor de câmara de congelamento, compatível com a sua capacidade.

§ 3º Deverão dispor de câmara para estocagem de produtos congelados, compatível com a sua capacidade.

§ 4º - Os pequenos estabelecimentos de beneficiamento de Peixes devem estar ainda de acordo com as seguintes determinações:

I – dispor de dependências apropriadas para a guarda e depósito de produtos que não possam ser estocados com outros;

II – dispor de local apropriado para o acondicionamento de resíduos não comestíveis;

III – dispor de local equipado com equipamentos para a transformação de resíduos não comestíveis em farinhas e óleos. Não havendo esta possibilidade, deverão estabelecer contrato com empresa que apresente tal tecnologia e, para tanto, deverão apresentar procedimento escrito e implantado para o

acondicionamento, transporte e trânsito destes tais resíduos até a empresa terceirizada para a sua industrialização, procedimento que deverá ser aprovado previamente pelo Serviço de Inspeção Municipal;

IV – reunir requisitos que permitam sua manutenção em condições de higiene.

§ 5º - Os pequenos estabelecimentos de beneficiamento de Peixes ficam permanentemente proibidos de elaborarem produtos de pescados em conserva e, neste caso, também se inclui o peixe salgado, com o intuito de realizar a sua comercialização para os centros de consumo. Para tal atividade recomenda-se que os interessados implantem Fábricas de Conservas de Pescado e, para tanto, deverão seguir as normas expedidas em regulamentos posteriores.

Art. 8º - Os estabelecimentos que beneficiam a Mandioca e seus derivados, denominados Casas de Farinha, podem realizar o seu relacionamento junto ao Serviço de Inspeção Municipal em caráter voluntário e, neste caso, poderão participar do processo licitatório de fornecimento de farinha e outros derivados nas suas diversas apresentações, exigidas para a merenda escolar do Município, no entanto devem atentar para as condicionantes descritas nos parágrafos deste artigo.

§ 1º - Os estabelecimentos deverão dispor de instalações apropriadas, divididas em Área Suja e Área Limpa, onde na Área Limpa funcionarão todas as operações da industrialização de produtos de origem vegetal, de acordo com as normas higiênico-sanitárias e pelo regulamento específico a ser emitido pelo poder executivo do Município de Medicilândia, Estado do Pará.

§ 2º - Os Estabelecimentos devem dispor de área com acesso controlado através de Gabinete de Higienização de Pessoal, mantendo as condições higiênico-sanitárias necessárias para o preparo de alimentos de origem vegetal.

§ 3º - As operações de produção de maniva pré-cozida e tucupi, quando ocorrerem, devem ser realizadas em locais setorizados, diferentes da área de produção de farinhas e féculas.

§ 4º - Todas as Casas de Farinha que tenha interesse em registro no Serviço de Inspeção Municipal devem dispor de tratamento para seus resíduos, sólidos e líquidos, aprovados pelo Órgão Ambiental do Município, e mais:

I – no caso da produção dos resíduos sólidos em alimentos para animais ou de adubos orgânicos, devem existir instalações apropriadas para tais finalidades, afastadas das Casas de Farinhas e localizadas contra a direção dos ventos predominantes;

II – em se tratando de instalações que produzam alimentos para animais ou adubos orgânicos a partir de resíduos sólidos, com a intenção de comercialização, estas instalações devem ser registradas no Serviço de Inspeção Municipal, conforme regulamento específico para produtos de origem vegetal;

III – no caso da utilização da Manipuera na produção de subprodutos não comestíveis, devem existir instalações separadas por paredes e com acesso independente das áreas de produção de alimentos comestíveis.

Art. 9º - Os estabelecimentos Casa Atacadista, estabelecimentos Produtores de Cestas de Alimentos e Similares e os Supermercados que recebem produtos de origem animal e vegetal em embalagens institucionais, devidamente acondicionados e rotulados, podem realizar o fracionamento dos mesmos para a comercialização, desde que estes estabelecimentos estejam relacionados ao Serviço de Inspeção Municipal e que atenda as seguintes condicionantes:

I – dispor de dependências apropriadas para a guarda e depósito de produtos que não possam ser estocados com outros;

II – dispor, quando for o caso, de câmaras frigoríficas apropriadas para a guarda e conservação de produtos perecíveis principalmente frescos, gorduras em geral e laticínios;

III – reunir requisitos que permitam sua manutenção em condições de higiene;

IV – dispor de instalações adequadas que possam atender aos requisitos higiênico-sanitários dos funcionários.

Parágrafo Único - Entende-se como fracionamento o processo que visa à divisão dos produtos abrangidos por esta Lei em quantidades menores, preservando as características e informações da sua rotulagem original, englobando as operações de pesagem ou medida, embalagem e rotulagem.

Art. 10 - A instrução processual de registro dos estabelecimentos no Serviço de Inspeção Municipal, em qualquer categoria de estabelecimento, deverá obedecer à seguinte ordem sequencial:

I – Aprovação Prévia do Terreno onde o empreendimento pretende ser implantado;

II – Aprovação Prévia do Projeto do estabelecimento que será registrado, somadas às informações econômico-sanitárias;

III – Aprovação Prévia dos Processos de Rotulagem dos Produtos que o empreendimento está solicitando produzir;

IV – Aprovação Prévia dos Manuais de Qualidade que a empresa pretende implantar, contribuindo para a segurança dos alimentos a serem processados/elaborados;

V – Solicitação Oficial de Funcionamento do Empreendimento, de acordo com os projetos e processos previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º - Para os estabelecimentos que já se encontrem em funcionamento será solicitada a vistoria das instalações existentes e, atestando-se que o empreendimento não apresenta não conformidades, será

iniciado o processo a partir da Aprovação Prévia do Projeto do estabelecimento que será registrado, somadas às informações econômico-sanitárias.

§ 2º - No caso de estabelecimentos já em funcionamento, cujas instalações foram consideradas insatisfatórias durante a vistoria, será solicitado Aprovação Prévia de Projeto de Adequação contendo um cronograma de execução, o qual irá direcionar a próxima vistoria da fiscalização, somado às informações econômico-sanitárias.

§ 3º - Todo o processo de Registro ou Relacionamento de estabelecimentos junto ao Serviço de Inspeção Municipal deverá ser precedido aos procedimentos de Licenciamento Ambiental impostos pelo Órgão Ambiental competente do Município.

Art. 11 - Conforme definido no § 3º do artigo anterior, para algumas das etapas do processo de registro de estabelecimentos junto ao Serviço de Inspeção Municipal se fazem necessárias licenças ambientais, de acordo com a seguinte relação:

I – para a aprovação prévia de terreno será necessária à apresentação da Licença Prévia – LP do órgão municipal de controle e fiscalização do meio ambiente;

II – para a aprovação prévia de projeto será necessária à apresentação da Licença de Instalação – LI do órgão municipal de controle e fiscalização do meio ambiente;

III – para a Solicitação Oficial de Funcionamento do empreendimento será necessária à apresentação da Licença de Operação – LO ou Licença de Instalação e Operação - LIO do órgão municipal de controle e fiscalização do meio ambiente.

Art. 12 - Compete ao Serviço de Inspeção Municipal coordenar, inspecionar e fiscalizar o cumprimento das normas previstas nesta lei aplicável à produção, ao beneficiamento, à industrialização e/ou a comercialização de produtos de origem animal e vegetal e insumos agropecuários no Município de Medicilândia, e, especialmente:

I – proceder à inspeção "ante" e "post mortem" dos animais destinados ao abate;

II – a inspeção e fiscalização do rebanho leiteiro;

III – a inspeção das condições de higiene e saúde dos estabelecimentos, seus equipamentos e maquinários;

IV – a inspeção de produtos, subprodutos e matérias – primas de origem animal e vegetal, durante as diferentes fases de industrialização incluindo armazenagem, transporte e comercialização;

- V – a verificação dos projetos de construção, instalação ou ampliação de estabelecimentos produtores/industrializadores de produtos de origem animal e vegetal e insumos agropecuários no Município;
- VI – instituir e manter o cadastro de propriedades, estabelecimentos comerciais de insumos agrícolas e pecuários;
- VII – celebrar, nas condições que estabelecer, termos de compromissos e ajustes de conduta e fiscalizar o cumprimento;
- VIII – estabelecer normas técnicas de produção e classificação dos produtos de origem animal e vegetal, e de insumos agrícolas e pecuários;
- IX – coordenar o treinamento técnico do pessoal envolvido no serviço de inspeção municipal;
- X – apurar e punir infrações à legislação das relações de consumo no âmbito de suas finalidades;
- XI – a fiscalização e o controle do uso de aditivos empregados na industrialização;
- XII – os exames laboratoriais da matéria - prima e de produtos;
- XIII – fiscalização e controle de todo o material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos.

Art. 13 - A prévia inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal e vegetal, e insumos pecuários e agrícolas, no âmbito do Município será exercida:

- I – nas propriedades rurais ou fontes produtoras;
- II – no trânsito de produtos de origem animal e vegetal destinados à alimentação humana, animal ou à industrialização;
- III – nos matadouros e frigoríficos, coibindo o abate clandestino e a respectiva comercialização;
- IV – nos laticínios e usinas de beneficiamento de leite, coibindo o comércio de leite “in natura” e permitindo somente o comércio de leite pasteurizado, podendo ser a pasteurização rápida ou lenta;
- V – nos entrepostos, de modo geral, que recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal e vegetal;
- VI – nos estabelecimentos atacadistas e varejistas que fabriquem, transformem ou produzam qualquer produto derivado de origem animal e vegetal; e
- VII – em todos os estabelecimentos que de forma voluntária prevista nesta lei estejam relacionados ao Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo Único - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal ou vegetal, para os fins desta lei, qualquer instalação ou local nos quais são utilizados, bem como quaisquer locais onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados,

depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, a carne das várias espécies animais e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o mel, a cera de abelha e seus derivados, as hortaliças e seus derivados e os cereais e seus derivados.

Art. 14 - Todo o estabelecimento que se enquadre nas disposições do **artigo 3º**, somente poderá funcionar no Município se estiver devidamente registrado no órgão competente da Prefeitura Municipal, quando fizer prática apenas do comércio local ou dentro do consórcio de municípios, se este for celebrado.

Parágrafo Único - O requerimento de solicitação de registro de que trata esta lei deverá ser encaminhado à Secretaria Municipal de Agricultura, na forma estabelecida em regulamento próprio, observadas as exigências da presente lei.

Art. 15 - As taxas de fiscalização, inspeção e registro dos estabelecimentos de que trata esta lei serão fixadas mediante decreto do Poder Executivo.

§ 1º - O valor das taxas será fixado em quantidade de Unidades Fiscais do Município – UFM, vigente na data da ocorrência do fato gerador, em conformidade com a tabela fixada.

§ 2º - As taxas de registro de estabelecimento com o Serviço de Inspeção Municipal deverão ser recolhidas anualmente.

§ 3º O produto da arrecadação das taxas previstas nesta Lei será recolhido a crédito da receita tributária do Município.

Art. 16 - O Poder Executivo poderá solicitar o apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal, no que for necessário, para o fiel cumprimento desta lei, podendo, ainda, no interesse da saúde pública, exercer fiscalização conjunta com esses órgãos e requerer, no que couber, a participação da Secretaria Municipal de Saúde e de associações profissionais ligadas à matéria.

Parágrafo Único - O Serviço de Inspeção Municipal poderá solicitar o auxílio policial, quando necessário, para o desenvolvimento de suas funções.

Art. 17 - As infrações das normas previstas nesta lei serão punidas, isoladas ou cumulativamente, com as seguintes sanções, sem prejuízo das punições de natureza civil e penal cabíveis:

I - Advertência, quando o infrator for primário ou não tiver agido com dolo ou má fé;

II - Multa de 10 (dez) a 1.000 (um mil) UFM (Unidade Fiscal do Município) nos casos de reincidência ou tiver agido com dolo ou má fé;

III - Apreensão das matérias primas, produtos e subprodutos e derivados de origem animal e vegetal, insumos pecuários e agrícolas, quando não apresentarem condições higiênicas sanitárias adequadas, só podendo ser inutilizadas após o devido processo legal, garantindo a ampla defesa ao infrator;

IV – Suspensão das atividades do estabelecimento quando indicarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária à saúde e no caso de embargo à ação fiscalizadora;

V – Interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habituais do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

VI – Cancelamento do registro de estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal quando a infração for provocada por negligência manifesta, reincidência culposa ou dolosa que implique em risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária à saúde, fraude ou perda da qualidade do produto, bem como no caso de embargo à ação fiscalizadora;

§ 1º - As multas poderão ser elevadas até o máximo de cem vezes, quando o volume de negócio ou a fortuna do infrator façam prever que a punição será ineficaz.

§ 2º - Constitui-se agravante da infração o uso de artifício, ardil, simulação, embargo ou resistência à ação fiscal.

§ 3º - Será de responsabilidade do Poder Executivo fixar os valores das multas em regulamento próprio mediante decreto.

Art. 18 - As penalidades impostas na forma do artigo anterior serão recorríveis:

I - mediante pedido de reconsideração à própria autoridade que as aplicar ou a seu chefe imediato; ou

II - mediante recurso a ser apresentado ao responsável legal pela Secretaria Municipal de Agricultura do Município, em caso do indeferimento do pedido de reconsideração.

§ 1º - A pena de interdição poderá ser reconsiderada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 2º - Se a interdição não for suspensa na forma do parágrafo anterior, e decorridos 12 (doze) meses da aplicação da sanção, será cancelado o registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 19 - Poderá ser criado juntamente com a regulamentação citada no Art. 2º, um núcleo de fomentos visando criar políticas e atividades que auxiliem os micros e pequenos empresários a se adaptarem aos requisitos tecnológicos e higiênico-sanitários estabelecidos e para que possam se inscrever no Serviço de Inspeção Municipal, podendo o Poder Executivo firmar convênios com instituições públicas e/ou privadas para alcançar tal objetivo.

Art. 20 - Recomenda-se que o Serviço de Inspeção Municipal de Medicilândia, Estado do Pará, possua membros de sua equipe técnica no Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CMAE), auxiliando na orientação técnica sobre os produtos alimentares que deverão ser adquiridos para a merenda escolar.

§ 1º - O Serviço de Inspeção Municipal poderá realizar palestras e esclarecimentos aos interessados sobre os critérios mínimos necessários para o fornecimento de gêneros alimentícios de origem animal e vegetal, para que os mesmos possam compreender as diretrizes sanitárias municipais.

§ 2º - O Serviço de Inspeção Municipal não poderá prestar serviços de consultoria a empresas candidatas ao fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar, evitando incorrer no crime de improbidade administrativa pela incompatibilidade de funções.

Art. 21 - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Medicilândia, Estado do Pará, aos 16 (dezesseis) dias do mês de Setembro de 2013.


NILSON DANIEL
Prefeito Municipal de Medicilândia

ANEXO I

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE ACORDO COM A SUA CAPACIDADE INSTALADA

1. Para Estabelecimentos que atuam nos Produtos de Origem Animal:

1.1. Estabelecimentos de Carnes e Derivados:

Tipo de Estabelecimento	Pequeno Porte e Artesanais		Médio Porte		Grande Porte	
	Unid.	Capacidade	Unid.	Capacidade	Unid.	Capacidade
- Estabelecimentos de Abate de Bovinos/Bubalinos	Cabeças	5/Dia	Cabeças	De 6 a 60/Dia	Cabeças	A partir de 61/Dia
- Estabelecimentos de Abate de Ovinos/Caprinos	Cabeças	10/Dia	Cabeças	De 11 a 120/Dia	Cabeças	A partir de 121/Dia
- Estabelecimentos de Abate de Aves e Coelho	Bicos / Cabeças	100/Dia	Bicos/ Cabeças	De 101 a 1.000/Dia	Bicos/ Cabeças	A partir de 1.001/Dia
- Charqueadas; - Fábricas de Conservas; - Fábricas de Produtos Suínos; - Fábricas de Produtos Gordurosos; - Entrepósitos de Carnes e Derivados; - Fábricas de Produtos não Comestíveis; - Entrepósitos-Frigoríficos.	Kg de Carne	200/Dia	Kg de Carne	De 201 a 2.000/Dia	Kg de Carne	A partir de 2.001/Dia
- Açougues - Boutiques de Carne - Supermercados	Kg de Carne	100/Dia	----	Não Autorizado	----	Não Autorizado

1.2. Estabelecimentos de Leite e Derivados:

Tipo de Estabelecimento	Pequeno Porte e Artesanais		Médio Porte		Grande Porte	
	Unid.	Capacidade	Unid.	Capacidade	Unid.	Capacidade
1 - Postos de leite e derivados, compreendendo: - Postos de Recebimento; - Postos de Refrigeração;	Litros	1.000/Dia	Litros	De 1.001 a 5.000/Dia	Litros	A partir de 5.001/Dia



ESTADO DO PARÁ
PODER LEGISLATIVO
CÂMARA MUNICIPAL DE MEDICILÂDIA
“CAPITAL NACIONAL DO CACAU”
CNPJ: 14.136.212/0001-05

- Postos de Coagulação; - Queijarias.						
2 - Estabelecimentos industriais, compreendendo: - Usinas de Beneficiamento; - Fábrica de Laticínios; - Entrepósitos-Usina; - Entrepósitos de Laticínios.	Litros	1.500/Dia	Litros	De 1.501 a 10.000/Dia	Litros	A partir de 10.001/Dia

1.3. Estabelecimentos de Pescados e Derivados:

Tipo de Estabelecimento	Pequeno Porte e Artesanais		Médio Porte		Grande Porte	
	Unid.	Capacidade	Unid.	Capacidade	Unid.	Capacidade
- Entrepósitos de Pescados (Peixes, crustáceos e moluscos)	Kg de Pescado	200/Dia	Kg de Pescado	De 201 a 5.000/Dia	Kg de Pescado	A partir de 5.001/Dia
- Fábricas de Conservas de Pescado (Peixes, crustáceos e moluscos)	Kg de Pescado Industrializado	300/Dia	Kg de Pescado Industrializado	De 301 a 6.000/Dia	Kg de Pescado Industrializado	A partir de 6.001/Dia

1.4. Estabelecimentos de Ovos e Derivados:

Tipo de Estabelecimento	Pequeno Porte e Artesanais		Médio Porte		Grande Porte	
	Unid.	Capacidade	Unid.	Capacidade	Unid.	Capacidade
- Entrepósitos de Ovos	Dúzias	150/Dia	Dúzias	De 151 a 1.500/Dia	Dúzias	A partir de 1.501/Dia
- Fábricas de Conservas de Ovos	Dúzias	300/Dia	Dúzias	De 301 a 2.000/Dia	Dúzias	A partir de 2.001/Dia

1.5. Estabelecimentos de Mel e Cera de Abelhas:

Tipo de Estabelecimento	Pequeno Porte e Artesanais		Médio Porte		Grande Porte	
	Unid.	Capacidade	Unid.	Capacidade	Unid.	Capacidade
- Apiários	Kg	Não Aplicável*	Kg	Não Aplicável*	Kg	Não Aplicável*
- Unidades de Extração de Mel (Casas de Mel)	Kg	12.000/Ano	Kg	De 12.001 a 50.000 / Ano	Kg	A partir de 50.001 / Ano



ESTADO DO PARÁ
PODER LEGISLATIVO
CÂMARA MUNICIPAL DE MEDICILÂDIA
“CAPITAL NACIONAL DO CACAU”
CNPJ: 14.136.212/0001-05

- Entrepostos de Mel e Cera de Abelhas	Kg	20.000/Ano	Kg	De 20.001 a 80.000 / Ano	Kg	A partir de 80.001 / Ano
--	----	------------	----	--------------------------	----	--------------------------

* A atividade de criação de abelhas (Gêneros Apis e/ou Melipona) por ser desenvolvida nas propriedades rurais, considera-se que todos os apicultores serão enquadrados como de Pequeno Porte e/ou de Alimentos Artesanais, necessitando para isto somente o preenchimento de cadastro junto ao Serviço de Inspeção Municipal, em formulário específico a ser expedido.

2. Para Estabelecimentos que atuam nos Produtos de Origem Vegetal:

Tipo de Estabelecimento	Pequeno Porte e Artesanais		Médio Porte		Grande Porte	
	Unid.	Capacidade	Unid.	Capacidade	Unid.	Capacidade
- Frutas e Derivados	Kg	250/Dia	Kg	De 251 a 3.000 / Dia	Kg	A partir de 3.001 / Dia
- Cereais - Farinhas Vegetais - Amidos e Féculas	Kg	150/Dia	Kg	De 151 a 3.000 / Dia	Kg	A partir de 3.001 / Dia
- Mandioca e Derivados	Kg	150/Dia	Kg	De 151 a 4.000 / Dia	Kg	A partir de 4.001 / Dia
- Cacau e Subprodutos	Kg	100/Dia	Kg	De 101 a 1.500 / Dia	Kg	A partir de 1.501 / Dia
- Chás	Kg	60/Dia	Kg	De 61 a 1.000 / Dia	Kg	A partir de 1.001 / Dia
- Guaraná e Café	Kg	80/Dia	Kg	De 81 a 2.000 / Dia	Kg	A partir de 1.001 / Dia
- Temperos, Condimentos e Coloríficos	Kg/Litros	200/Dia	Kg	De 201 a 2.500 / Dia	Kg	A partir de 2.501 / Dia
- Hortaliças (frutos, folhosas e tubérculos)	Kg	250/Dia	Kg	De 251 a 2.000 / Dia	Kg	A partir de 2.001 / Dia

3. Para Estabelecimentos que atuam nos Insumos Agrícolas:

Tipo de Estabelecimento	Pequeno Porte		Médio Porte		Grande Porte	
	Unid.	Capacidade	Unid.	Capacidade	Unid.	Capacidade
- Adubos, somente de Origem Orgânica.	Kg	3.000/Mês	Kg	De 3.001 a 10.000 / Mês	Kg	A partir de 10.001 / Mês

4. Para Estabelecimentos que atuam nos Insumos Pecuários:

Tipo de Estabelecimento	Pequeno Porte		Médio Porte		Grande Porte	
	Unid.	Capacidade	Unid.	Capacidade	Unid.	Capacidade
- Elaboração de Matérias Primas e Ingredientes para a Alimentação de Animais	Kg	120/Dia	Kg	De 121 a 3.000 / Dia	Kg	A partir de 3.001 / Dia
- Elaboração / industrialização de Aditivo para a Alimentação de Animais	Kg	100/Dia	Kg	De 101 a 2.000 / Dia	Kg	A partir de 2.001 / Dia
- Elaboração / industrialização de Suplementos para a Alimentação de Animais	Kg	150/Dia	Kg	De 151 a 4.000 / Dia	Kg	A partir de 4.001 / Dia
- Elaboração / industrialização de Concentrados para a Alimentação de Animais	Kg	100/Dia	Kg	De 101 a 2.000 / Dia	Kg	A partir de 2.001 / Dia
- Elaboração / industrialização de Ração para a Alimentação de Animais	Kg	250/Dia	Kg	De 251 a 5.000 / Dia	Kg	A partir de 5.001 / Dia

Os estabelecimentos não citados no quadro acima deverão ser avaliados pelo Serviço de Inspeção Municipal, ou pela gestão da fiscalização do consórcio de municípios, se este existir.