LEI MUNICIPAL Nº 2.576 DE 14/11/2013

Institui o Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzem e processam alimentos e bebidas de origem animal, vegetal e/ou artesanal para consumo humano; altera dispositivos do Código Tributário Municipal, de que trata a Lei n. 1.320/90 e dá outras providências.

A câmara municipal de Arcos/MG aprovou e eu, Prefeito Municipal sanciono a seguinte lei.

Artigo 1º - Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Arcos, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal, vegetal e/ou artesanal, cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e dá outras providências.

Parágrafo único – Esta Lei está em conformidade à Lei Federal nº 9.712/1998, ao Decreto Federal nº 5.741/2006 e ao Decreto nº 7.216/2010, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa).

Artigo 2° - Os trabalhos referentes ao Serviço de Inspeção Municipal serão realizados pela Secretaria Municipal de Saúde até a criação do órgão responsável pela agricultura no município.

Artigo 3º - A inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º - A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies de animais.

I – entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§ 2º - Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei a inspeção será executada de forma periódica.

I – os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente do Serviço de Inspeção Municipal, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

§ 3º - A inspeção sanitária se dará:

I – nos estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, sub-produtos e seus derivados, de origem animal para beneficiamento ou industrialização;

II – nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

III – nos estabelecimentos ou propriedades rurais que de alguma forma produza, processe ou manipule produtos de origem animal ou vegetal, doces, bebidas e alimentos.

§ 4º - Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal de Arcos a responsabilidade pelas atividades de inspeção sanitária.

Artigo 4º - Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I – Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II – Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

II – Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Artigo 5º - As inspeções exercidas pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., para produtos de origem animal ou vegetal, doces, bebidas e alimentos, serão supervisionadas por médico (a) veterinário (a) e pelos Fiscais Agropecuários e terão como objetivos:

I - o controle das condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas, de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal, vegetal e seus derivados;

II - o controle de qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, transportados, armazenados e engarrafados os produtos antes do ponto de venda;

III - a fiscalização das condições de higiene das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;

IV - a fiscalização e controle de todos os materiais utilizados na manipulação, acondicionamento e embalagem de produtos de origem animal e vegetal;

V - a disciplina dos padrões higiênicos, sanitários e tecnológicos dos produtos de origem animal e vegetal;

VI - a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal, vegetal e seus derivados;

VII - a fiscalização de produtos e subprodutos existentes no mercado de consumo, para efeito de verificação e cumprimento das normas estabelecidas;
VIII - a realização dos exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físico-químicos, enzimáticos e dos caracteres organolépticos de matéria-prima e produtos, quando necessários, sendo o ônus atribuído à indústria ou ao produtor.

Artigo 6º - Será obrigatória a indicação de um responsável técnico qualificado, em todos os estabelecimentos/locais em que sejam manufaturadas ou industrializadas bebidas e/ou alimentos de consumo humano de origem animal e/ou vegetal.

§ 1º - O Responsável Técnico deve apresentar certidão de regularidade do conselho competente e demais documentos que o SIM julgar necessário.

Artigo 7º - Os fiscais agropecuários e médico (a) veterinário (a), desde que legalmente investidos no cargo/função pública, terão autoridade para infracionar, multar, notificar, abrir processos administrativos dentre outras penalidades cabíveis sempre que necessário.

§ 1º - Os profissionais citados no caput serão considerados, para todos os efeitos, autoridade sanitária e exercerão todas as atividades inerentes à função de fiscal sanitário, tais como: inspeção e fiscalização sanitária, lavratura de auto de infração sanitária, instauração de processo administrativo sanitário, interdição cautelar de estabelecimento, interdição e apreensão cautelar de produtos, fazer cumprir as penalidades aplicadas pelas autoridades sanitárias competentes nos processos administrativos sanitários, e outras atividades estabelecidas para esse fim.

§ 2º - Os profissionais investidos na função fiscalizadora terão poder de polícia administrativa, adotando a legislação sanitária federal, estadual e municipal e as demais normas que se referem à proteção da saúde e bem estar animal, no que couber.

Artigo 8º - O Serviço de Inspeção Municipal de Arcos poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado de Minas Gerais e a União, poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção

sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Suasa.

§ 1º - Após a adesão do SIM ao Suasa os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

§ 2º - O poder executivo municipal 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 no que couber a participação da Secretaria Municipal de Saúde e de associações profissionais ligadas à matéria.

§ 3º - O Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., poderá solicitar o auxílio policial, quando necessário, para o cumprimento de suas funções.

Artigo 9º - A fiscalização sanitária do Serviço de Inspeção Municipal refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal/vegetal após a etapa de elaboração, compreendida na armazenagem, na distribuição e na comercialização, até o consumo final e será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Arcos através da Vigilância Sanitária, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

Parágrafo único - A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Artigo 10 - O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

§ 1º – Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinqüenta metros quadrados (250m^2), que produza, beneficie, prepare, transforme, manipule, fracione, receba, embale, reembale, acondicione, conserve, armazene, transporte ou exponha à venda produtos de origem vegetal e animal, para fins de comercialização, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aquele destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.

b) Estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/bubalinos/eqüinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês.
c) Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.
d) Estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 toneladas de carnes por mês.
e) Estabelecimentos de ovos – destinados à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês.
f) Entreposto de mel e cera de abelhas – destinado à recepção e industrialização de produtos de abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano.
g) Estabelecimento industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.

§ 2º - As escalas de produção para produtos de origem vegetal e/ou artesanal ficarão a juízo do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M..

Artigo 11 - Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária com a participação de representantes dos órgãos vinculados à Agricultura e Saúde do Município de Arcos, dos agricultores e dos consumidores para aconselhar, sugerir, debater, definir assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros e a apreciação dos recursos em virtude das penalidades aplicadas pelos fiscais do SIM – Serviço de Inspeção Municipal.

Artigo 12 – Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

I – requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal contendo, obrigatoriamente, dados pessoais do interessado, e descrição básica do produto;

II – Cópia dos documentos pessoais do proprietário;

II – laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pelo serviço de inspeção municipal;

III – Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA no 385/2006;

Parágrafo único – Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA no 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

IV – Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competente que não se opõem à instalação do estabelecimento.

V – apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;

VI – planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

VII – memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

VIII – fluxograma de produção;

IX - Apresentação do croqui dos rótulos para aprovação pelo Departamento do Serviço de Inspeção Municipal;

X - Certificado de curso em Boas Práticas de Fabricação e/ou Manipulação de alimentos em instituição reconhecida;

XI - Atestado de saúde dos funcionários manipuladores de alimentos;

XII - Alvará de funcionamento;

XIII - Certidão Negativa de tributos e taxas municipais;

XIV – Comprovante de recolhimento da taxa de fiscalização;

XV – boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

§1o – Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

§2o Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

§3º - Outros documentos podem ser exigidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Artigo 13 - Os documentos para registro e prazos para adequações de estabelecimentos que se enquadram como agroindustriais rurais de pequeno porte serão diferenciados, podendo estes receber uma autorização provisória a juízo do serviço de inspeção municipal.

Artigo 14 - Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único – Será de responsabilidade do órgão Municipal responsável pela Agricultura e da Saúde a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

Artigo 15 - O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

Artigo 16 - É proibido o funcionamento, produção e comercialização no Município de qualquer estabelecimento ou entreposto de produtos de origem animal, vegetal e/ou artesanal que não estiver previamente registrado na forma desta Lei e conforme legislação estadual e federal.

Artigo 17 - Os servidores incumbidos da execução desta Lei terão carteira de identidade pessoal e funcional, fornecida pela Prefeitura Municipal de Arcos, da qual constará, além da denominação do órgão, o número de ordem, nome, fotografia, cargo, data de expedição e validade.

Parágrafo único – Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional e têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, a qualquer estabelecimento abrangido por esta Lei.

Artigo 18 - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de resoluções e decretos baixados pela Secretaria Municipal de Saúde provisoriamente até a criação do órgão responsável pela agricultura do município.

Artigo 19 – Em virtude da criação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, fica acrescido ao **art. 88 da Lei Municipal n. 1.320/90** (Código Tributário Municipal), o seguinte inciso:

"Art. 88 - ...
X – taxas de inspeção e vistoria de competência do Serviço de Inspeção Municipal – SIM."

Artigo 20 – Fica acrescido à **TABELA II da Lei Municipal 1.320/90**, o ANEXO ÚNICO constante desta lei, referente às taxas de competência do SIM.
Artigo 21 - Fica ainda acrescida ao Título III, Capítulo III da Lei Municipal n. 1.320/90 (Código Tributário Municipal), a **Seção XI,** nos seguintes termos:

"Seção XI – Das taxas de inspeção e vitoria de competência do SIM – Serviço de Inspeção Municipal

Art. 125 A – As taxas de inspeção e vistoria de competência do SIM – Serviço de Inspeção Municipal referem-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal e vegetal.

Art. 125 B – Fato gerador das taxas de competência do SIM é o exercício do poder de polícia sobre os produtos e estabelecimentos abrangidos pelas disposições da lei municipal instituidora do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 125 C – Contribuinte das taxas é a pessoa física ou jurídica que executar atividades sujeitas à inspeção sanitária e industrial de competência do SIM – Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 125 D – As taxas incidirão sobre:
I - o registro de estabelecimento;
II - renovação anual de registro;
III - análise para registro de rótulos e produtos;
IV - análise para ampliação, remodelação e reconstrução do estabelecimento;
V- acompanhamento de abate de animais.

Art. 125 E– As taxas serão calculadas conforme TABELA II anexa a esta Lei e serão exigidas na forma e prazos previstos em regulamento.

Art. 125 F – Os débitos decorrentes das taxas, não liquidados até o pagamento, serão atualizados na data do efetivo pagamento.

Art. 125 G – A arrecadação e a fiscalização das taxas incumbirão à Secretaria Municipal de Saúde até a criação do órgão municipal de agricultura, em conjunto com a Secretaria Municipal de Fazenda."

Artigo 22 – Constituem infrações sanitárias:

I – Construir, instalar ou fazer funcionar, sem autorização de funcionamento, estabelecimento produtor de produtos de origem animal e vegetal destinados ao comércio definidos nesta lei o que sujeita o infrator à pena de:

a) advertência

b) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade ou do produto;

c) cancelamento da licença para comercialização dentro do Município

e) Multa

II – fraudar, falsificar ou adulterar produto sujeito ao controle sanitário, o que sujeita o infrator a pena de;

a) advertência

b) apreensão do produto

c) inutilização do produto

d) suspensão da venda ou fabricação do produto

e) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade ou do produto;

f) cancelamento da licença e do registro para comercialização dentro do Município.

g) Multa

III – alterar o processo de fabricação de produto sujeito ao controle sanitário, modificar seu nome, seus componentes constantes nos registros o que sujeita o infrator a pena de;

a) advertência

b) apreensão do produto

c) inutilização do produto

d) suspensão da venda ou fabricação do produto

e) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade ou do produto;

f) cancelamento da licença e do registro para comercialização dentro do Município.

g) Multa

IV – rotular os produtos sujeitos ao controle sanitário em desacordo com as normas legais o que sujeita o infrator à pena de;

a) advertência

b) apreensão do produto

c) inutilização do produto

d) suspensão da venda ou fabricação do produto

e) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade ou do produto;

f) cancelamento da licença e do registro para comercialização dentro do Município.

g) Multa

V - expor à venda ou entregar ao consumo produto sujeito ao controle sanitário que esteja deteriorado, alterado, adulterado, fraudado, avariado, falsificado ou, no caso de produtos que tenham prazo de validade, produto cujo prazo de validade tenha expirado, ou ainda, apor-lhe nova data de validade, o que sujeita o infrator a pena de;

a) advertência

b) apreensão do produto

c) inutilização do produto

d) suspensão da venda ou fabricação do produto

e) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade ou do produto;

f) cancelamento da licença e do registro para comercialização dentro do Município.

g) Multa

VI – expor à venda, manter em depósito ou transportar produto sujeito ao controle sanitário que exija cuidados especiais de conservação, sem

observância das condições necessárias à sua preservação, o que sujeita o infrator a pena de;

a) advertência

b) apreensão do produto

c) inutilização do produto

d) suspensão da venda ou fabricação do produto

e) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade ou do produto;

f) cancelamento da licença e do registro para comercialização dentro do Município.

g) Multa

VII – manter, em estabelecimento sujeito ao controle sanitário, animal doméstico que coloque em risco a sanidade do alimento, ou que comprometa a higiene do lugar, o que sujeita o infrator a pena de;

a) advertência

b) apreensão do produto

c) inutilização do produto

d) suspensão da venda ou fabricação do produto

e) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade ou do produto;

f) cancelamento da licença e do registro para comercialização dentro do Município.

g) Multa

VIII – manter condição de trabalho que cause dano à saúde do trabalhador, bem como fazer operar máquina ou equipamento que ofereça risco a saúde do trabalhador, o que sujeita o infrator a pena de;

a) advertência

b) apreensão do produto

c) suspensão da venda ou fabricação do produto

d) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade ou do produto;

e) cancelamento da licença e do registro para com ercialização dentro do Município.

f) Multa

IX – opor-se à ação fiscalizatória das autoridades sanitárias competentes, no exercício de suas funções, ou obstá-la, o que sujeita o infrator à pena de;

a) advertência

b) apreensão do produto

c) inutilização do produto

d) suspensão da venda ou fabricação do produto

e) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade ou do produto;

f) cancelamento da licença e do registro para comercialização dentro do Município.

g) Multa

§1º - As penalidades previstas nos incisos anteriores poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração.

§2º - São competentes para a prática dos atos de apreensão e/ou condenação de produtos todos os agentes do Serviço de Inspeção Municipal, sob o conhecimento da Coordenação.

§3º - As penalidades de multa, suspensão, interdição e cancelamento do registro do estabelecimento são de competência da Coordenação do SIM.

§º - O "Auto de Infração", documento gerador do processo punitivo, deverá ter detalhada a falta cometida, o dispositivo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a empresa responsável, devendo ser encaminhado à Coordenação do SIM, para conhecimento e tomada das providências cabíveis.

§5º - Os autuados que se enquadrem no disposto no §3º deste artigo terão o prazo de dez dias, para apresentar sua defesa junto ao SIM.

Artigo 23 - As multas serão aplicadas nos casos de reincidência da infração, assim como naqueles em que haja manifesta ocorrência de dolo ou má-fé.

Artigo 24- As multas serão aplicadas em Unidade Fiscal Municipal – UFM.

Artigo 25 - Aos infratores aplicar-se-ão as seguintes multas:

I - de até dez UFM, 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 – até vinte UFM, quando:

a) não possuírem registro junto ao SIM e estejam realizando comércio municipal;

b) estiverem sonegando, dificultando ou alterando as informações de abate;

c) não houver acondicionamento e/ou depósito adequado de produtos e/ou matérias primas, em câmaras frias ou outra dependência, conforme o caso;

d) houver transporte de produtos e/ou matérias-primas em condições de higiene e/ou temperaturas inadequadas;

e) do não cumprimento dos prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no "Auto de Infração";

f) houver utilização de matérias-primas de origem animal ou não, que estejam em desacordo com a presente Lei;

III - até cinqüenta UFM, quando:

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

b) houver a comercialização de produtos com rótulo inadequado ou sem as informações exigidas pela presente Lei.

IV - até cem UFM, quando:

a) houver transporte de produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sem a documentação sanitária exigida;

b) houver comercialização de produtos de origem animal ou vegetal sem o respectivo rótulo e/ou identificação mediante carimbo ou baixo relevo;

c) houver utilização de matérias-primas sem inspeção ou inadequadas para fabricação de produtos de origem animal;

d) houver comercialização municipal de produtos sem registro e/ou sem inspeção;

V - até duzentas UFM, quando:

a) houver adulteração, fraude ou falsificação de produtos e/ou matérias-primas de origem animal ou não;

b) houver abate de animais e não esteja em condições de abate, houver transporte ou comercialização de carcaças sem o carimbo oficial da inspeção municipal;

d) ocorrer à utilização do carimbo ou do rótulo registrado sem a devida autorização do SIM;

e) houver cessão de embalagens rotuladas a terceiros, visando a facilitar o comércio de produtos não inspecionados.

Parágrafo único - A critério do SIM 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.

Artigo 26 - O infrator, uma vez multado, terá setenta e duas horas para efetuar o recolhimento da multa e exibir ao SIM o respectivo comprovante.

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.

Artigo 27 - O não recolhimento da multa no prazo estipulado no artigo anterior implicará na respectiva cobrança executiva.

Artigo 28 - Da pena de multa, efetuado o respectivo recolhimento, cabe recurso ao Conselho Municipal de Inspeção Sanitária do SIM, previsto no art. 11 desta lei.

§1º– Aplicadas as sanções previstas neste Regulamento, caberá recurso interposto perante o Conselho Municipal de Inspeção Sanitária do SIM, no prazo de 10 (dez) dias.

§2º – O Conselho Municipal de Inspeção Sanitária do SIM, destinado a apreciar os recursos eventualmente interpostos pelos administrados, em virtude das penalidades aplicadas pelos fiscais do SIM- Serviço de Inspeção Municipal, face ao desrespeito ao dispositivo desta Lei, compete, analisar e julgar em sede administrativa, os recursos interpostos em decorrência das penalidades aplicadas.

Artigo 29 - 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 que:

I - se apresentarem 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;

IV - estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;

V - estiverem sendo comercializados sem a autorização do SIM.

Parágrafo único - Além das condições já previstas nesta Lei, ocorrem:

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

II - fraudes, quando:

a) houver supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando ao aumento do volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal;

b) as especificações, total ou parcialmente, não coincidam com o contido dentro da embalagem;

c) for constatada intenção dolosa em simular ou mascarar a data de fabricação.

III - falsificações, quando:

a) 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;

b) forem utilizadas denominações diferentes das previstas nesta Lei ou em fórmulas aprovadas.

Artigo 30 - A suspensão da inspeção, a interdição temporária do estabelecimento ou a cassação do registro serão aplicados 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 autoridade competente, a impossibilidade de o estabelecimento permanecer em atividade.

Artigo 31 - As penalidades a que se refere a presente Lei serão agravadas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando esta medida couber, nem tampouco da respectiva ação criminal.

Artigo 32 - 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.

Artigo 33 - O descumprimento das atribuições dos servidores do Sistema de Inspeção Municipal será apurado pela Coordenação do SIM, à qual compete a iniciativa das providências cabíveis.

Artigo 34 - Esta Lei será regulamentada por Decreto, no qual se estabelecerá, entre outras medidas:

I – classificação, funcionamento, documentos para registro e higiene dos estabelecimentos;

II – obrigações dos proprietários dos estabelecimentos;

III – inspeção industrial e sanitária de carnes, leite, ovos, mel, doces, pescado e seus derivados,

IV – inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal e/ou artesanais,

V – embalagem e rotulagem;

VI – reinspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e/ou vegetal e os exames laboratoriais;

VII - recursos em virtude das penalidades aplicadas pelos fiscais do SIM assim como a criação e ações Do Conselho de Inspeção Sanitária do SIM;

Artigo 35 - As pessoas físicas/jurídicas que já desempenham atividades mencionadas nesta Lei, terão o prazo de 120 (cento e vinte dias) para se adequarem.

Artigo 36 - Os recursos para execução desta Lei estão consignados na Lei de Diretrizes Orçamentárias e Orçamento Municipal, ficando o Chefe do Executivo autorizado a realizar os remanejamentos e suplementações orçamentárias necessárias, nos termos do art. 43 da Lei Federal 4.320/64.

Artigo 37 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Arcos, 13 de novembro de 2013.

ROBERTO ALVES DA SILVA

Prefeito Municipal

ANEXO ÚNICO

Das Taxas de Inspeção e Vistoria de competência do SIM – Serviço de Inspeção Municipal

SERVIÇO: REGISTRO DE ESTABELECIMENTO (por registro)	**UFMs/Registro**
Matadouro frigorífico, matadouros, matadouros de grandes e médios animais	19,5
Matadouro de aves	10
Charqueadas, fábricas de conservas, fábricas de produtos suínos, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e entrepostos frigoríficos	14,5
Granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, fábricas de laticínio, entrepostos-usinas, entrepostos de laticínios, postos de laticínios, postos de refrigeração, postos de coagulação	8
Entrepostos de pescados, fábricas de conserva de pescados	6
Entrepostos de ovos, fábricas de conservas de ovos	6
Produtos processados vegetais e estabelecimentos enquadrados na agricultura familiar	2
SERVIÇO: RENOVAÇÃO ANUAL DE REGISTRO (por renovação)	**UFMs**
Matadouro frigorífico, matadouros, matadouros de grandes e médios animais	15
Matadouro de aves	7,5
Charqueadas, fábricas de conservas, fábricas de produtos suínos, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e entrepostos frigoríficos	11
Granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, fábricas de laticínio, entrepostos-usinas, entrepostos de laticínios, postos de laticínios, postos de refrigeração, postos de coagulação	6
Entrepostos de pescados, fábricas de conserva de pescados	4,5
Entrepostos de ovos, fábricas de conservas de ovos	4,5
Produtos processados vegetais e estabelecimentos enquadrados na agricultura familiar	1,5

SERVIÇO: ANÁLISE PARA REGISTRO DE RÓTULOS E PRODUTOS (por produto)	**UFMs**
Todos os estabelecimentos, exceto os enquadrados na agroindústria familiar	1

SERVIÇO: AMPLIAÇÃO, REMODELAÇÃO E RECONSTRUÇÃO DO ESTABELECIMENTO (por demanda)	**UFMs**
Todos os estabelecimentos, exceto os enquadrados na agroindústria familiar	2

SERVIÇO: ACOMPANHAMENTO DE ABATE (por cabeça)	**UFMs**
Bovinos	0,014
Suínos	0,005
Aves	0,0015
Caprinos/Ovinos/Outros animais de pequeno porte	0,0015