LEI COMPLEMENTAR Nº0051 DE 18 DE OUTUBRO DE 2017.

"ALTERA A LEI MUNICIPAL N°1.016, DE 02 DE OUTUBRO DE 1995, DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIMA) E CRIA O SELO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL(SIMV)".

O PREFEITO MUNICIPAL DE CACHOEIRAS DE MACACU, Estado do Rio de Janeiro,no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município, faz saber que a Câmara APROVA e EU SANCIONO a seguinte Lei:

Art.1º-Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal e de fiscalização sanitária, para a industrialização, beneficiamento, e comercialização de produtos de origem animal (SIMA) e de origem vegetal (SIMV).

Art.2º-Compete a Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca Abastecimento e Desenvolvimento Regional, sem prejuízo de suas atribuições:

I - regulamentar:

a) implantação, construção, reforma e o aparelhamento dos estabelecimentos destinados, a industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal e vegetal;

b) produtos de origem animal e de origem vegetal "in natura", industrializados ou beneficiados;

c) a embalagem e a rotulagem de produtos de origem animal e de origem vegetal.

II – executar:

a) ações de orientação técnica junto aos estabelecimentos produtores e fornecedores, bem como a verificação do controle de qualidade da produção de produtos de origem animal e vegetal;

b) a inspeção sanitária de produtos de origem animal e de origem vegetal,

III – promover os registros dos estabelecimentos referidos na alínea "a" do inciso deste artigo e da embalagem e rotulagem dos produtos de origem animal e origem vegetal;

IV - fiscalizar o cumprimento das normas e regulamentos decorrentes.

Capítulo I

DO REGISTRO, DA INSPEÇÃO E DA CLASSIFICAÇÃO.

Seção I

Do Registro

Art.3º-Ficam sujeitos ao registro no SIMA e SIMV todos os estabelecimentos que manipulam, beneficiam, embalam, transformam, envasam, acondicionam, depositam, industrializam a carne, o pescado, o leite, o mel, o ovo, a cera de abelhas, vegetais e todos os respectivos

subprodutos derivados, conforme classificação constante desta normatização, e que não possuem registro nos Serviços de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE).

Parágrafo Único - O registro do estabelecimento que trata o caput deste artigo é privativo do SIMA e SIMV da Secretaria Municipal de Agricultura, será expedido somente cumpridas todas as exigências constantes desta regulamentação.

Art.4º- O registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal (SIMA) e de produtos de origem vegetal (SIMV) isenta-os de qualquer outro registro para comercialização na esfera municipal.

Art.5°- O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural e de pequeno porte.

Parágrafo Único – Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural e de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural ou residencial, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250 m²), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal e ou de origem vegetal.

Art.6º- A simples designação “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero” significa, para efeito da presente regulamentação, que se trata de “produto de origem animal ou vegetal ou suas matérias-primas”.

Art.7°- Todo estabelecimento referido no artigo 5o desta regulamentação poderá comercializar produtos de origem animal e vegetal no Município de Cachoeiras de Macacu, desde que atenda as exigências técnico-sanitárias fixadas pelo SIM municipal.

Art.8°-O registro do estabelecimento e de seus produtos deverá ser requerido ao órgão municipal competente, instruído o processo com os seguintes documentos:

I - requerimento ao Secretário Municipal de Agricultura;

II - plantas de situação e localização;

III - plantas baixas de todas as edificações;

IV - fluxograma de processo ou de beneficiamento da linha de produtos acompanhado de memorial descritivo;

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

VI - modelo de rotulagem para identificação dos produtos, de conformidade com o disposto da presente regulamentação;

VII - anotação de responsabilidade técnica: Médico Veterinário ou Engenheiro Agrônomo.

§1°-No tocante a responsabilidade técnica dos produtos e subprodutos que sofrem algum tipo de alteração química e/ou biológica, parcial ou total, são de responsabilidade do Médico Veterinário e do Engenheiro Agrônomo.

§2º - Ao coordenador do SIM é facultado a competência de julgar a necessidade ou não de um responsável técnico para o registro do estabelecimento.

§3°-O encaminhamento dos pedidos de registro do estabelecimento dos produtos de origem vegetal deverá ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno, por técnico da Secretaria Municipal de Agricultura.

Art.9º- Satisfeitas as exigências fixadas na presente regulamentação, o Secretário Municipal de Agricultura autorizará a expedição do "Termo de Licenciamento" do SIM, do qual constará o número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento e outros detalhes necessários.

Parágrafo Único - Autorizado o registro, o SIM ficará com uma cópia do processo.

Art.10-A Secretaria Municipal de Agricultura do município de Cachoeiras de Macacu, não permitirá o início de construção, ampliação ou reforma de qualquer estabelecimento de produtos de origem animal e vegetal, sem que os projetos tenham sido devidamente aprovados pelo órgão competente municipal e cumpridas todas as exigências legais.

Parágrafo Único - O SIM realizará inspeções periódicas das obras em andamento nos estabelecimentos em reformas, tendo em vista o projeto aprovado.

Seção II -Da Inspeção

Art. 11 - A inspeção industrial e sanitária se destinará a:

I-estabelecer e verificar as condições de controle higiênico-sanitário e tecnológico dos estabelecimentos que realizam a manipulação, beneficiamento, embalagem, transformação, envase, acondicionamento, depósito, industrialização e comercialização de produtos de origem animal e vegetal;

II-verificar o controle de qualidade das matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias;

III-verificar o controle sanitário dos rebanhos e produtos de origem vegetal que geram a matéria-prima para a produção nos estabelecimentos, conforme orientações do órgão de defesa sanitária competente;

IV–verificar a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição da água para consumo e o escoamento das águas residuais;

V - verificar as condições de saúde do pessoal que manipula as matérias-primas e/ou produtos de origem animal e vegetal em conformidade com as normas aqui vigentes;

VI - estabelecer e verificar as condições do transporte de matérias-primas e/ou produtos de origem animal e vegetal;

VII–coletar amostras de matérias-primas, produtos e subprodutos para exames microbiológicos, físico-químicos e de resíduos de agrotóxicos em laboratório oficial de análise conforme a necessidade;

VIII - outras condições necessárias e previstas em regulamento ou normas a serem editadas.

Art. 12- A inspeção industrial e sanitária poderá ser:

I – Periódica em estabelecimentos que abatam animais de açougue e que manipulam e beneficiam produtos de origem vegetal;

II – Periódica ou permanente, nos demais estabelecimentos, a critério do SIMA e SIMV.

Parágrafo Único – Entende-se por animais de açougue os bovinos, suínos, bubalinos, caprinos, ovinos, equinos, aves, coelhos, peixes e frutos do mar.

Seção III

Da Classificação

Art.13 - Os estabelecimentos sujeitos ao disposto na presente regulamentação classificam-se em:

§ 1º- estabelecimentos de carnes e derivados:

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

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

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

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

§2º- estabelecimentos de pescados e derivados:

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

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

§3° - estabelecimento de leite e derivados:

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

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

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

§4º - estabelecimentos de mel e cera de abelhas:

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

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

c) entrepostos de mel e cera de abelhas: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação e industrialização de mel e seus derivados.

§5º - estabelecimentos de aves e derivados:

a) granja avícola (corte e postura): são estabelecimentos destinados à produção de ovos, criação e abate de aves, que fazem comercialização direta ou indireta de seus produtos;

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

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

§6º - estabelecimentos de produtos de origem vegetal:

a) produtor artesanal: aquele que não utiliza em sua produção, equipamentos industriais;

b) mini-indústrias: são aqueles estabelecimentos em que o processamento dos gêneros alimentícios se dá com mão-de-obra predominantemente familiar;

c) mini-agroindústrias: trata-se da pequena propriedade rururbana que explora a atividade de processamento de gêneros alimentícios com mão-de-obra predominantemente familiar;

d) entreposto de vegetais: propriedade rururbana destinada à classificação, manipulação, acondicionamento e distribuição de vegetais minimamente processados, oriundos de matéria-prima com no mínimo 50% (cinquenta por cento) de produção própria;

e) fábrica de produtos de origem vegetal: propriedade rururbana que industrializam vegetais e seus derivados adicionados ou não de produtos de origem animal, oriundos de matéria-prima com no mínimo 50% de produção própria;

I – estabelecimentos produtores de bebidas:

a) produtor ou fabricante: o estabelecimento que transformam em bebida produtos primários, semi-industrializados ou industrializados de origem agropecuária;

b) padronizador: estabelecimento que elabora um tipo de bebida padrão utilizando bebidas de mesma denominação, podendo adicionar outros produtos previstos nos padrões de identidade e qualidade da bebida;

c) envasilhador ou engarrafador: estabelecimento que envasilha bebida em recipientes destinados ao consumidor final;

d) atacadista: estabelecimento que produz, compra de terceiros, devidamente registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, acondiciona e comercializa bebida a granel, não destinada ao consumidor final;

e) exportador: estabelecimento que exporta bebida e matérias-primas;

f) importador: estabelecimento que importa bebida e matérias-primas.

II – estabelecimentos produtores de vinho:

a) produtor ou elaborador; estabelecimento que transforma produtos primários, semi-industrializados ou industrializados de origem agropecuária em vinhos e derivados da uva e do vinho:

- cantina: estabelecimento de produção e padronização no qual se executam todas as práticas enológicas permitidas pela legislação vigente;

- posto de vinificação: estabelecimento no qual se realizam as operações de vinificação para fornecimento do produto à cantina;

- destilaria: estabelecimento que se destina à produção de destilados de vinho e de derivados da uva e do vinho e de subprodutos vitivinícolas;

- vinagreira: estabelecimento que se destina à fermentação acética de vinhos para a produção de vinagres e deverá estar situada em local isolado do estabelecimento, produtores de vinhos e demais derivados da uva e do vinho de forma a evitar contaminação.

b) padronizador; estabelecimento que elabora um tipo de vinho ou derivado da uva e do vinho padrão utilizando produtos de mesma denominação, podendo adicionar outros produtos previstos nos padrões de identidade e qualidade dos vinhos e derivados da uva e do vinho;

c) envasilhador ou engarrafador; estabelecimento que envasilha vinhos e derivados da uva e do vinho em recipientes destinados ao consumidor final;

d) atacadista; estabelecimento que acondiciona e comercializa vinhos e derivados da uva e do vinho a granel, não destinados ao consumidor final.

e) exportador; estabelecimento que se destina a exportar vinhos e derivados da uva e do vinho e matérias-primas.

f) importador: estabelecimento que se destina a importar vinhos e derivados da uva e do vinho.

III– estabelecimentos produtores de doces, doces em pasta, geleias, verduras pré-preparadas, polpa e conservas doces e salgadas:

a) unidade de produção de doces, doces em pasta, verduras pré-preparadas, polpas e conservas doces e salgadas: estabelecimento voltado à industrialização caseiro/artesanal de construção simples, área física pequena e que produza até 5.5000 Kg por ano, com fluxograma operacional racionalizado.

- este modelo de unidade poderá processar produtos de origem animal e vegetal, em conformidade com a subalínea abaixo. No entanto, quando estiver processando produtos de origem animal não poderá processar produtos de origem vegetal e vice-versa;

- a Unidade de produção de doces, inclusive de leite, geleias, verduras pré- preparadas, polpas e conservas doces e salgadas, deverá obrigatoriamente possuir áreas separadas entre recepção e classificação, sala de processamento, depósito, expedição, banheiro / vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência.

IV – estabelecimentos produtores de rapadura, melado, açúcar mascavo e cachaça colonial:

a) estabelecimento voltado a industrialização caseiro/artesanal, de construção simples área física pequena e que produza até 25000 Kg por ano, com fluxograma operacional racionalizado.

b) este modelo de unidade de produção de rapadura, melado, açúcar mascavo e cachaça colonial deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre moagem, sala de processamento, depósito / embalagem, banheiro / vestiário.

Parágrafo Único - Fica estabelecido que a Secretaria Municipal de Agricultura, por meio de seus técnicos, irá regulamentar todo e qualquer produto e/ou subproduto a ser produzido.

Capítulo II

DO FUNCIONAMENTO

Seção I

Do Serviço de Inspeção

Art.14-O Serviço de Inspeção Municipal será exercido por Médicos Veterinários, Engenheiros Agrônomos e agentes de inspeção, sob a coordenação da Secretaria Municipal de Agricultura.

Art.15-O Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal (deverá ser designado pelo Secretário Municipal de Agricultura).

Art.16 - Compete ao Coordenador de que trata o artigo anterior:

I-Elaborar as normas e regulamentos necessários à plena execução das atividades de inspeção;

II - Coordenar toda e equipe técnica da inspeção municipal.

Art.17- As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão de competência exclusiva da Secretaria Municipal de Agricultura.

Art.18- A inspeção sanitária será feita nos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal licenciados pela Secretaria Municipal de Agricultura.

Art.19- Serão inspecionados nos estabelecimentos com registro no Serviço de Inspeção Municipal todos os produtos de origem animal e vegetal.

Art.20- A inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal e vegetal serão executadas pela Secretaria Municipal de Agricultura.

Seção II

Dos Estabelecimentos

Art.21-Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos vegetais no âmbito municipal, sem que esteja de acordo com as condições mínimas exigidas na regulamentação em vigor.

Parágrafo Único - As exigências de que trata o parágrafo anterior referem-se às dependências, instalações, máquinas, equipamentos e utensílios utilizados no estabelecimento.

Art.22-As construções de estabelecimentos processadores e beneficiadores de produtos de origem animal e vegetal obedecerão às exigências mínimas recomendadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de acordo com o produto, observando os seguintes requisitos:

I-serem dotados de compartimentos individualizados, tais como: sala para preparo e armazenamento da produção; local para recepção da matéria-prima e lavagem de equipamentos e utensílios; banheiros e vestiários femininos e masculinos independentes e expedição, todos com dimensões compatíveis com a capacidade de produção e em consonância com o Código de Vigilância Sanitária.

II-dispor de suficiente pé-direito nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e a execução dos processos de fabricação e beneficiamento;

III-dispor de água para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento;

IV-possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e a corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção;

V-ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, com ângulos e cantos arredondados e os parapeitos das janelas chanfrados;

VI-possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção;

VII-dispor mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção;

VIII-dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção. Dispor, nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, de pias em boas condições de funcionamento;

IX-dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para a depuração artificial das águas Servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.

X- dispor de iluminação e ventilação adequadas e suficientes em todas as dependências;

XI-vedação contra o acesso de inseto e animais;

XII- sistema de desinfecção de equipamentos e utensílios;

XIII -adequada destinação final de resíduos e rejeitos produzidos;

XIV-água potável encanada em qualidade e quantidade compatível com a demanda do estabelecimento;

XV-Possuir distância mínima de 20 metros de fontes de contaminação e odor, salvo os estabelecimentos providos de sistema de renovação e filtração de ar com pressão positiva;

XVI-Estar instalado, de preferência, no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, execução para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiormente.

§1°- Uma vez inscritos, os estabelecimentos que precisarem fazer alterações em suas instalações, além das exigências legais vigentes, deverão solicitar autorização prévia do Serviço de Inspeção Municipal, instruindo seu pedido com memorial descritivo e projeto básico simplificado.

§2°- As alterações que forem autorizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal deverão ser procedidas dentro do prazo de 120 (cento e vinte) dias, podendo haver prorrogações de inspeção, levando-se em consideração a linha de produção e situações específicas, como nos casos de dependência de liberação de recursos financeiros objetos de financiamentos.

Seção III

Do Pessoal

Art.23-O pessoal que trabalha em estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal deve apresentar-se com uniforme completo, composto de jaleco, gorro e calçado fechado, trocado diariamente ou, quando necessário, entre os turnos de trabalho.

§1°-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 alimentos comestíveis.

§2°-Os visitantes somente poderão ter acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável local cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

Art.24 - Os funcionários deverão atender as seguintes exigências:

I– lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário;

II- usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem;

III- não apresentar sintomas de afecções de doenças infecciosas, abscessos ou Supurações cutâneas e queimaduras;

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

V- manter rigorosa higiene pessoal.

Seção IV

Da Rotulagem

Art.25-Todos os produtos de origem vegetal entregues ao comércio ou ao consumidor devem estar identificados por meio de rótulo.

Parágrafo Único - Fica a critério do Serviço de Inspeção Municipal permitir para certos produtos o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo da inspeção.

Art.26-Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa, litografada ou gravada sobre a matéria-prima ou na embalagem.

Art.27-O rótulo para produtos de origem vegetal deve conter as seguintes informações:

I- nome verdadeiro do produto em caracteres destacados;

II- nome da firma ou empresa responsável;

III- natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista nesta lei no artigo anterior;

IV- selo oficial do Serviço de Inspeção Municipal, com modelo descrito no Artigo 28 desta regulamentação;

V- endereço completo e telefone do estabelecimento;

VI- marca comercial do produto se existir;

VII- data de fabricação do produto;

VIII- validade ou “consumir até...”.

IX- peso líquido;

X- composição e formas de conservação do produto

XI- demais dispositivos aplicáveis.

Art.28- O selo tipo carimbo de inspeção a ser utilizado pelos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM, e obedecerá ao seguinte modelo:



Art.29- As informações de produtos cujo rótulo não comporte todas as expressões exigidas por esta regulamentação, poderão ser inseridas em embalagens coletivas, como caixas, latas e outras, higiênicas e adequadas ao produto.

Art.30- É proibida a reutilização de embalagens.

Seção V

Do Transporte e Trânsito

Art.31-Os produtos e matérias primas de vegetal, procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, satisfeitas as exigências da regulamentação em vigor, podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território municipal.

Art.32- As autoridades de saúde pública, em sua função de vigilância sanitária de produtos de origem animal e vegetal no comércio, devem comunicar ao Serviço de Inspeção Municipal os resultados das análises de rotinas e os fiscais que as realizarem, se dos mesmos resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias-primas de origem animal e vegetal.

Art.33-Todos os produtos de origem animal e vegetal, em trânsito pelas estradas municipais, devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados, conforme prevê esta regulamentação.

Art.34- O transporte de produtos de origem animal ou vegetal industrializados deve ser feito em veículos apropriados quanto ao tipo de produto transportado, garantindo a sua perfeita conservação.

§1°- Não poderão 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.

§3° - Apresentar "Certificado Sanitário".

Seção VI

Das Obrigações

Art.35-Ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos que trata a presente regulamentação obrigados a:

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

II - fornecer, quando necessário ou solicitado, amostra de material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;

III-acatar as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;

IV- manter e conservar o estabelecimento em acordo com as normas desta regulamentação;

V- submeter à reinspeção sanitária, sempre que necessário qualquer matéria prima ou produto industrializado.

Seção VII

DAS INFRAÇOES E PENALIDADES

Art.36-Além das infrações incluem-se como tais: atos que procurem impedir, dificultar, burlar ou embaraçar a ação dos servidores da inspeção municipal.

Art. 37-As penalidades administrativas a ser aplicadas serão:

I - advertência;

II - multa;

III - apreensão e/ou condenação de produtos;

IV - suspensão da inspeção ou interdição permanente ou temporária do estabelecimento;

V - cancelamento do registro.

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

§2°- São competentes para a prática dos atos de apreensão e/ou condenação de produtos, os servidores da inspeção municipal designados pela coordenação do Serviço de Inspeção Municipal.

§3°-As penalidades de multa, suspensão, interdição e cancelamento do registro do estabelecimento são de competência da Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal.

§4°- O "Auto de Infração", documento gerador do processo punitivo, deverá ter detalhado a falta cometida, o dispositivo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a empresa responsável, devendo ser encaminhado à Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal, para conhecimento e tomada das providências cabíveis.

§5°-Os autuados que se enquadrem no dispositivo no § 3o deste artigo terão o prazo de quinze dias, para apresentar sua defesa junto à coordenação do Serviço de Inspeção Municipal.

Art.38- As multas serão aplicadas em dobro nos casos de reincidência da infração.

Art.39-As multas serão aplicadas em unidades fiscais do município de Cachoeiras de Macacu, que tem seu valor unitário estabelecido pelo Executivo municipal.

Art.40- Aos infratores aplicar-se-ão as seguintes multas:

I - de até duzentas UFIRs, 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) não apresentarem a documentação sanitária necessária dos animais para o abate;

g) não apresentarem a documentação sanitária atualizada de seus funcionários, quando solicitada.

II - de duzentas a quatrocentas UFIRs, quando:

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

b) não houver acondicionamento e/ou depósitos adequados de produtos e/ou matéria-prima;

c) houver transporte de produtos e/ou matéria-prima em condições de higiene e/ou temperaturas inadequadas;

d) do não cumprimento dos prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no “Auto de infração”;

e) houver utilização de matéria-prima de origem animal ou vegetal, que estejam em desacordo com a presente regulamentação;

f) não apresentarem análises de qualidade do produto.

III - de quatrocentas a quinhentas UFIRs, quando:

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

b) quando houver produtos com rótulo inadequado ou sem as informações exigidas pela presente regulamentação.

IV - de quinhentas a seiscentas UFIRs, quando:

a) houver transportes de produtos de origem animal e vegetal procedentes de estabelecimentos sem a documentação sanitária exigida;

b) quando houver produtos de origem animal e vegetal sem o respectivo rótulo;

c) houver utilização de matéria-prima sem inspeção ou inadequada para a fabricação de produtos de origem animal e vegetal;

V - de seiscentas a setecentas UFIRs, quando:

a) houver adulteração, fraude ou falsificação de produtos e/ou matéria-prima de origem animal, vegetal ou não;

b) houver transporte ou comercialização de carcaças sem o selo tipo carimbo oficial da inspeção municipal;

c) ocorrer a utilização do carimbo ou do rótulo registrado sem a devida autorização do Serviço de Inspeção Municipal;

d) houver cessão de embalagens rotuladas a terceiros, visando facilitar presença 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 nas alíneas dos incisos do caput deste artigo, mas que firam as disposições desta regulamentação ou legislação pertinente.

Art.41- O infrator, uma vez multado, terá 15 (quinze) dias para efetuar o recolhimento da multa e exigir ao Serviço de Inspeção municipal o respectivo comprovante.

Parágrafo único - o prazo que trata o caput deste artigo é contado a partir da data que o infrator tenha sido notificado da multa, porém poderá ser alterado de acordo com os técnicos da Secretaria Municipal de Agricultura.

Art.42- O não recolhimento da multa no prazo estipulado no artigo anterior implicará na respectiva cobrança pela dívida ativa do município.

Art.43- Da pena de multa, efetuado o respectivo recolhimento, cabe recurso ao Secretário Municipal de Agricultura.

Art.44-Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos já previstos nesta regulamentação, são considerados impróprios para o consumo, os produtos de origem animal e vegetal 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 de manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas a saúde;

IV - estiverem sendo comercializados sem autorização do Serviço de Inspeção Municipal

Parágrafo único - Além das condições já previstas na regulamentação pode ainda ocorrer:

I - adulterações, quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contradizem as especificações e determinações fixadas pela regulamentação vigente; fraudes, quando:

a) houver supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando ao aumento de 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 de simular ou mascarar a data de fabricação, falsificações, 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 regulamentação ou em fórmulas aprovadas.

Art.45 - 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;

II - consista na adulteração ou falsificação do produto;

III - seja acompanhado de desacato ou tentativa de suborno, devidamente comprovado e com testemunhas;

IV - resulte, comprovada por inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade do estabelecimento permanecer em atividade.

Capítulo VIII
DAS TAXAS

Art.46- Ficam instituídas taxas de registro e análise, relativas a inspeção sanitária de competência da Secretaria Municipal de Agricultura.

§1º- O valor das taxas que se refere este artigo será fixado em quantidade de Unidades Fiscais do Município de Cachoeiras de Macacu (UFIRs), na conformidade da tabela constante do Anexo I que é parte integrante desta regulamentação.

§2º- A conversão em moeda corrente far-se-á pelo valor da UFIRs vigente no dia primeiro do mês em que se efetive o recolhimento

§3°- A arrecadação e a fiscalização das taxas ficará a cargo da Secretaria Municipal de Fazenda e serão repassados ao a Secretaria de Agricultura.

Art.47- O contribuinte das taxas é a pessoa jurídica que executar atividades sujeitas à inspeção sanitária e industrial prevista nesta regulamentação.

Art.48 - Falta ou insuficiência de recolhimento das taxas acarretará ao infrator a implicação de multa equivalente a 30 % (trinta por cento) da importância devida.

Art.49- Os débitos decorrentes das taxas, não liquidados até o vencimento, serão atualizados na data do efetivo pagamento, acrescidos juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, contados do dia seguinte ao vencimento.

Parágrafo único - Para a atualização dos débitos, não liquidados nas épocas próprias, deverá ser utilizado o valor da Unidade Fiscal do Município de Itaboraí vigente na data do efetivo pagamento.

Capítulo VI
DISPOSIÇOES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art.50 - O Serviço de Inspeção Municipal divulgará todas as normas que forem expedidas, para conhecimento das autoridades e, conforme o caso fará um comunicado direto aos órgãos envolvidos.

Art.51- Sempre que possível, o Serviço de Inspeção Municipal facilitará aos seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas apropriadas.

Art.52- O Serviço de Inspeção Municipal 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.53- A classificação dos diversos produtos ou subprodutos de origem animal e vegetal será disciplinada através de normas técnicas específicas, aprovadas pela coordenação do Serviço de Inspeção Municipal.

Art.54 - Caberá ao chefe do Executivo municipal a regulamentação da inspeção e fiscalização de outros produtos e alimentos de origem animal e vegetal não compreendidos por esta regulamentação, mediante proposta prévia do Serviço de Inspeção Municipal.

Art.55- Esta Lei Complementar entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrárias, em especial a Lei Municipal 1.016 de 02 de outubro de 1995.

Publique-se, Registre-se e Cumpra-se.

GABINETE DO PREFEITO, 18 DE OUTUBRO DE 2017.

MAURO CEZAR DE CASTRO SOARES
Prefeito Municipal

Da Taxa de Registro de Estabelecimento com Serviço de Inspeção Municipal

MICROEMPRESAS:

Receita Bruta Anual	**Valor em UFIR**
Até R$60.000,00	21
De R$ 60.000,01 a R$ 90.000,00	32
De R$ 90.000,01 a R$ 120.000,00	42

EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:

Receita Bruta Anual	**Valor em UFIR**
De R$ 120.000,01 a R$ 240.000,00	100
De R$ 240.000,01 a R$ 360.000,00	200
De R$ 360.000,01 a R$ 480.000,00	300
De R$ 480.000,01 a R$ 600.000,00	400
De R$ 600.000,01 a R$ 720.000,00	500
De R$ 720.000,01 a R$ 840.000,00	600
De R$ 840.000,01 a R$ 960.000,00	700
De R$ 960.000,01 a R$ 1.080.000,00	800
De R$ 1.080.000,01 a R$ 1.200.000,00	900