LEI N 1008 DE 18 DE JUNHO DE 2013

"DISPÕE SOBRE A INSTITUIÇAO DO SERVIÇO DE INSPEÇAO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, NO MUNICIPIO DE PARANATINGA-MT E DÁ OUTROS PROVIDÊNCIAS."

Vilson Pires, Prefeito Municipal do Município de Paranatinga, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - Fica o Poder Executivo autorizado de acordo com a Lei Federal Nº. 1.283, de 18 de dezembro de 1.950, e o Decreto Nº. 30.691, de 29 de março de 1.952, pelo decreto Nº. 1.255, de 25 de maio de 1.962, e conforme dispões a lei Federal Nº. 7.889, de 23 de Novembro de 1.989, estabelece as normas que regulamentam em todo o território Nacional a inspeção e a reinspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, a implantação do Serviço de Inspeção Municipal – Produtos de origem animal (SIM), no município de Paranatinga - MT.

Art. 2º - Esta Lei dispõe sobre a instituição do Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal no Município de Paranatinga MT, e institui normas que regulam o registro e a inspeção dos estabelecimentos, e propriedades rurais que produzem matéria-prima, manipulam, industrializam, distribuem e comercializam produtos de origem animal e vegetal.

CAPÍTULO I
DO REGISTRO, DA INSPEÇÃO E DA CLASSIFICAÇÃO

Seção I
Do Registro

Art. 3º - Fica instituído, no âmbito do Município de Paranatinga, o Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM), vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, ao qual compete:

I) regulamentar e normatizar:

a) a implantação, a construção, a reforma e o aparelhamento dos estabelecimentos, destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal;
b) o transporte de produtos de origem animal in natura, industrializados ou beneficiados;
c) a embalagem e a rotulagem de produtos de origem animal.
d) Higiene geral dos estabelecimentos registrados;
e) Funcionamento dos estabelecimentos.

II - executar a inspeção sanitária de produtos de origem animal;

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

IV - fiscalizar o cumprimento das normas e regulamentos decorrentes desta Lei.

Art. 4º - Ficam sujeitos ao registro no SIM os seguintes estabelecimentos:

I - Matadouros de bovinos, suínos, ovinos e caprinos, abatedouros de aves e coelhos, e demais espécies, charqueadas, fábrica de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e fábricas de produtos de origem animal não comestíveis;
II - Usinas de processamento de leite, fábrica de laticínios, entrepostos/usinas, entrepostos de laticínio, postos de refrigeração e postos de coagulação;
III - Entrepostos de pescado e fábrica de conservas de pescado;
IV - Entrepostos de ovos e fábrica de conservas de ovos;
V - Apiário, entreposto de mel e cera de abelhas;
VI - Agroindústrias;

Parágrafo único - O registro dos estabelecimentos de que trata o caput deste artigo é privativo do SIM da Secretaria Municipal de Agricultura, e serão expedidas somente depois de cumpridas todas as exigências constantes desta Lei e do respectivo regulamento.

Art. 5º - O registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal será regido apenas pelo SIM.

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

abelhas e seus derivados, o leite e seus derivados, o pescado e seus derivados, bem como os produtos utilizados para a sua industrialização.

Art. 7º - A simples designação "produto", "subproduto", significa para efeito da presente Lei, que se trata de "produto de origem animal ou matérias-primas".

Art. 8º - Nenhum estabelecimento referido no artigo 6º desta Lei poderá comercializar produtos de origem animal no Município de Paranatinga, sem estar registrado no SIM.

Art. 9º - Além do registro a que se refere o artigo anterior, todo estabelecimento deverá registrar seus produtos, atendendo as exigências técnico-sanitárias fixadas pelo SIM.

Art. 10 - O registro do estabelecimento e de seus produtos deverá ser requerido ao órgão municipal competente, instruído o processo com os seguintes documentos, devidamente datados e assinados por profissional habilitado:
I - Requerimento dirigido ao Secretário de Agricultura do município de Paranatinga,
II - licença prévia do Instituto Ambiental do Estado de Mato Grosso (**Sema**);
III - planta baixa, com cortes e fachadas da construção;
IV - projeto hidrossanitário;
V - relação discriminada do maquinário e fluxograma de produção;
VI - laudos de análises físico-químicas e bacteriológicas da água de abastecimento;
VII - contrato social da empresa;
VIII - cartão do Cadastro Geral de Contribuintes (CGC);
IX - contrato de trabalho do responsável técnico.

Art. 11 - Satisfeitas as exigências fixadas na presente Lei, o Coordenador do SIM/ autorizará a expedição do "Termo de Liberação", do qual constará o número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento e outros detalhes necessários.

§ 1º - O Termo de que trata o caput deste artigo somente será emitido após a apresentação da Licença de Operação, expedida pelo órgão ambiental competente**.** Inclusive às propriedades rurais que manipulem produtos de origem animal artesanalmente.

§ 2º - Autorizado o registro, o SIM ficará com uma cópia do processo.

Art. 12 - O "Termo de Liberação" estará sujeito a renovação anual, após vistoria e liberação do estabelecimento pelo SIM.

Art. 13 - As autoridades municipais não permitirão o início de construção, ampliação ou reforma de qualquer estabelecimento de produtos de origem animal, sem que os projetos tenham sido devidamente aprovados pelo órgão competente, cumpridas todas as exigências legais.

Art. 14 – O estabelecimento que interromper seu funcionamento só poderá reiniciar suas atividades mediante a inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

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

Seção II
Da Inspeção

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

Art. 16 - A inspeção industrial e sanitária poderá ser:

I - permanente, em estabelecimentos que abatam animais de açougue;
II - periódica ou permanente, nos demais estabelecimentos, a critério do SIM.

Parágrafo único - Entende-se “carne de açougue” as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente e que procede dos animais abatidos sob inspeção sanitária.

Seção III
Da Classificação

Art. 17 - Os estabelecimentos sujeitos ao disposto na presente Lei classificam-se em:
I - estabelecimentos de carnes e derivados, compreendendo:
a) matadouros: são 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 completos para frigorificação de produtos, com ou sem dependências industriais;

c) estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados à transformação de matéria-prima para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano ou animal, incluindo-se as charqueadas, fábricas de conservas, fábricas de produtos gordurosos, fábricas de produtos derivados não-comestíveis e entrepostos de carnes e derivados; outras;
d) agroindústria – pequeno estabelecimento destinado ao processamento de gêneros alimentícios com mão-de-obra predominantemente familiar.

II - estabelecimentos de pescados e derivados, compreendendo:
a) entrepostos de pescados e derivados: são os estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio de pescado;
b) estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização de pescado por qualquer forma.

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

IV - estabelecimentos de mel e cera de abelhas, compreendendo:
a) apiário: conjunto de colméias, materiais e equipamentos, destinados ao manejo das abelhas e à produção de mel, cera, própolis, pólen, geléia 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.

V - estabelecimentos de ovos e derivados, compreendendo:
a) granjas avícolas: são os estabelecimentos destinados à produção de ovos, que fazem comercialização direta ou indireta de seus produtos;
b) fabrica de conserva de ovos: são os estabelecimentos destinados ao recebimento e à industrialização de ovos;
c) entrepostos de ovos: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos in natura.

CAPÍTULO II
DO FUNCIONAMENTO

Seção I
Do Serviço de Inspeção

Art. 18 - O SIM será composto exclusivamente por médicos veterinários e auxiliares de inspeção sanitária, sob a coordenação de um médico veterinário.

Art. 19 - O Conselho Consultivo do SIM será composto por três membros, compreendendo:
I - médico veterinário do Município de Paranatinga;
II - técnico químico do Município de Paranatinga;
III – Auxiliares de inspeção sanitária do Município de Paranatinga MT.

§ 1º - O Coordenador do SIM poderá, quando houver necessidade, convidar outros técnicos para participar do Conselho Consultivo de que trata o caput deste artigo.

§ 2º - O Conselho Consultivo reunir-se-á, periodicamente, na sede do SIM na Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 20 - Compete ao Conselho Consultivo de que trata o artigo anterior:
I - auxiliar o SIM na elaboração das normas e regulamentos necessários à plena execução das atividades de inspeção;
II - analisar e emitir parecer sobre os projetos de construção, reforma e aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal;
III - analisar e emitir parecer sobre os processos de registro da embalagem e da rotulagem de produtos de origem animal;
IV - colaborar com a coordenação do SIM, quando solicitado.

Art. 21 - Os pareceres sobre os estabelecimentos de produtos de origem animal, referidos no inciso II do artigo anterior, deverão ser encaminhados ao Coordenador do SIM, assinados por, no mínimo, dois integrantes do colegiado.

Art. 22 - As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão de competência exclusiva do Coordenador do SIM.

Art. 23 - A inspeção sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem animal somente após o registro dos mesmos no SIM.

Art. 24 - Serão inspecionados e reinspecionados nos estabelecimentos com registro no SIM todos os produtos de origem animal.

Art. 25 - A execução de inspeção sanitária será executada privativamente por um médico veterinário, podendo o serviço de inspeção de igual forma ser exercito pela coordenação do SIM.

Seção II
Dos Estabelecimentos

Art. 26 - Todo e qualquer estabelecimento, para iniciar construções, reformas deverá apresentar parecer prévio do órgão competente e solicitar a respectiva licença junto àquele órgão.

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

§ 2º - As exigências de que trata o parágrafo anterior referem-se às dependências, instalações, máquinas, equipamentos, utensílios utilizados, licenças ambientais, exame da qualidade da água no estabelecimento e credenciamento do responsável técnico junto ao órgão competente.

Art. 27 - Todos os estabelecimentos industriais para obter registro no SIM devem possuir sistema de tratamento de resíduos sólidos, líquidos e gasosos, devidamente aprovados pelos órgãos ambientais competentes.

Parágrafo único - As demais construções e instalações ficam atinentes à legislação vigente do SIM.

Seção III
Do Pessoal

Art. 28 - O pessoal que trabalha em estabelecimentos de produtos de origem animal deve apresentar-se com uniforme completo, composto de botas, jaleco, calça, avental e touca, de cor clara e obrigatoriamente limpa, trocado diariamente ou, quando necessário, entre os turnos de trabalho.

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

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

Art. 29 - Os funcionários deverão, ainda, atender as seguintes exigências:

I - possuir atestado de saúde atualizado (anualmente);

II - não ter adornos nas mãos ou pulsos;

III - não apresentar sintomas ou 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.

Art. 30 – É proibido utilizar áreas onde se realizam trabalhos industriais para outras atividades que não se relacionam ao trabalho, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência.

Seção IV
Da Rotulagem

Art. 31 - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio ou ao consumidor devem estar devidamente identificados por meio de rótulo.

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

Art. 32 - Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa, litografada ou gravada a fogo sobre a matéria-prima ou na embalagem.

Art. 33- Para efeito de identificação da classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal na rotulagem, fica determinada a seguinte nomenclatura:

I - A: para matadouros ou matadouros frigoríficos de aves;
II - C: para matadouros ou matadouros frigoríficos de coelhos;
III - E: para estabelecimentos industriais de produtos cárneos;
IV - L: para todos os estabelecimentos de leite e derivados;

V - M: para todos os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados;
VI - O: para todos os estabelecimentos de ovos e derivados;
VII - P: para todos os estabelecimentos de pescados e derivados.

Art. 34 - O rótulo para produtos de origem animal 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;
IV - carimbo oficial da inspeção sanitária municipal;
V - endereço e telefone do estabelecimento;
VI - marca comercial do produto;
VII - data de fabricação do produto;
VIII - a expressão "prazo de validade" ou "consumir até";
IX - peso líquido;
X - composição e formas de conservação do produto;
XI - os termos "indústria brasileira";
XII - nome e número de inscrição no Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV) do responsável técnico;
XIII - demais disposições aplicáveis.

Parágrafo único - Em caso de utilização de carne eqüídea ou de produtos com ela elaborados parcial ou totalmente, exige-se, ainda, que o respectivo rótulo contenha uma das seguintes expressões:
I - "carne de eqüídeo"; ou
II - "preparado com carne de eqüídeo"; ou
III - "contém carne de eqüídeo".

Art. 35- Os produtos destinados à alimentação animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição "alimentação animal".

Art. 36- Os produtos não destinados à alimentação humana ou animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição "não comestível".

Art. 37- As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal devem ser aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 38 - As informações de produtos cujo rótulo não comporte todas as expressões exigidas pela legislação vigente, poderão ser inseridas em embalagens coletivas, como caixas, latas e outras, higiênicas e adequadas ao produto.

Art. 39 - É proibida a reutilização de embalagens.

Art. 40 - Todo estabelecimento deve registrar, além dos casos previstos, diariamente em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pela coordenação do SIM, entradas e saídas de matérias-primas e produtos especificando quantidade, qualidade e destino.

Art. 41 – Cancelado o registro, o material pertencente ao governo, inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais da inspeção sanitária e as embalagens com carimbo do SIM, serão recolhidos à coordenação da Secretaria municipal da Agricultura.

Seção V
Do Transporte e Trânsito

Art. 42- Os produtos e matérias-primas de origem animal, procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal satisfeita as exigências da legislação em vigor, podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território municipal.

Art. 43- As autoridades de saúde pública, em sua função de vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, devem comunicar ao SIM os resultados das análises de rotina e fiscais que realizarem-se nos mesmos, resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias-primas de origem animal.

Art. 44- Todos os produtos de origem animal, em trânsito pelas estradas municipais, devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados, conforme prevê esta Lei, podendo ser reinspecionados pelos técnicos do SIM nos postos fiscais, fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino.

Art. 45- Os produtos de origem animal, oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, excluído o leite a granel, o mel, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados do "Certificado Sanitário", visado pelo médico veterinário ou técnico responsável pela inspeção.

Art. 46 - O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados tanto ao tipo de produto a ser transportado, como à sua perfeita conservação.

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

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

Art. 47 – Em se tratando de trânsito de produtos de origem animal e vegetal procedentes de outros estados e municípios, será obedecido o que se estabelece a legislação Federal e Estadual, respectivamente.

Seção VI
Das Obrigações

Art. 48 - Ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos de que trata a presente Lei obrigada a:
I - cumprir e fazer cumprir todas as exigências nela contidas;
II - fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção sanitária;
III - fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar à disposição do SIM;
IV - viabilizar o transporte dos técnicos da inspeção, quando estes não dispuserem de meio de locomoção para a execução de seus trabalhos;
V - possuir responsável técnico habilitado;
VI - acatar todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;
VII - manter e conservar o estabelecimento em acordo com as normas desta Lei;
VIII - recolher, se for o caso, todos os tributos ou tarifas de inspeção sanitária e/ou de abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas de acordo com a legislação vigente;
IX - submeter à reinspeção sanitária, sempre que necessário qualquer matéria-prima ou produto industrializado;
X - prestar serviços a terceiros, em se tratando de matadouros;
XI - efetuar o pagamento de serviços extraordinários executados por servidores da inspeção sanitária;
XII - fornecer à coordenação do SIM, até o décimo dia útil de cada mês subseqüente ao vencido, os dados estatísticos de interesse para a avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;
XIII - substituir, no prazo máximo de trinta dias, o responsável técnico que eventualmente se desligar do estabelecimento.

Parágrafo único - Os casos omissos no presente artigo serão resolvidos pela Coordenação do SIM.

Art. 49 - É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica específicos para cada espécie em questão, conforme normas junto às dependências do estabelecimento.

§ 1º - O período de repouso de que trata o caput deste artigo pode ser reduzido quando o tempo de viagem não for superior a duas horas e os animais

procedam de campos próximos, mercados ou feiras, sob controle sanitário permanente, não podendo, em hipótese alguma, ser inferior a seis horas.

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

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

CAPÍTULO III
DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL

Art. 50- A regulamentação da Inspeção Sanitária Industrial e Tecnológica nos estabelecimentos mencionados no artigo 4º desta Lei, será estabelecido por ato da Secretaria Municipal de Agricultura, específico para cada espécie ou produto de origem animal.

CAPÍTULO IV
DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 51- No caso de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares ou infrações que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos no artigo 2º da Lei Federal nº. 7.889/89, do dia 23 de novembro de 1.989.

Art. 52- Além das infrações já previstas, incluem-se como tais, atos que procurem impedir, dificultar, burlar ou embaraçar a ação dos servidores da inspeção municipal.

Art. 53- As penalidades administrativas a serem aplicadas serão, conforme o caso:
I - advertência;
II - multa;
III - apreensão e/ou condenação dos produtos;
IV - suspensão da inspeção ou interdição permanente ou temporária do estabelecimento;
V - cancelamento do registro.

§ 1º - As penalidades previstas nos incisos do caput deste artigo 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 servidores da inspeção sanitária, 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.

§ 4º - 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 quinze dias, para apresentar sua defesa junto ao SIM.

Art. 54 - As multas serão aplicadas nos casos de reincidência da infração, assim como naqueles em que haja manifesta ocorrência de dolo ou má-fé.

Art. 55 - As multas serão aplicadas em UPM, que tem seu valor unitário estabelecido pelo município.

Art. 56- Aos infratores aplicar-se-ão as seguintes multas:
I - de até dez UPM, quando:
a) estejam operando sem a utilização de equipamentos adequados;
b) não possuam instalações adequadas para manutenção higiênica das diversas operações;
c) utilizem água contaminada dentro do estabelecimento;
d) não estejam realizando o tratamento adequado das águas servidas;
e) estejam utilizando os equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;
f) permitam a livre circulação de pessoal estranho à atividade dentro das dependências do estabelecimento;
g) permitam o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;
h) não apresentarem a documentação sanitária necessária dos animais para o abate;
i) não apresentarem a documentação sanitária atualizada de seus funcionários, quando solicitada.

II - de dez a vinte UPM, 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;

g) não apresentarem análises de qualidade do produto.

III - de vinte a cinqüenta UPM, 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 - de cinqüenta a cem UPM, 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;

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; e) não possuir responsável técnico habilitado.

V - de cem a duzentas UPM, 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;

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

d) 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 ferem as disposições desta Lei ou da legislação pertinente.

Art. 57 - 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.

Art. 58- O não recolhimento da multa no prazo estipulado no artigo anterior implicará na respectiva cobrança executiva.

Art. 59 - Da pena de multa, efetuado o respectivo recolhimento, cabe recurso ao Secretário Municipal de Agricultura.

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

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

Art. 61- A suspensão da inspeção, a interdição temporária do estabelecimento ou a cassação do registro serão 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 à 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.

Art. 62- 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.

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

Art. 64 - O descumprimento das responsabilidades dos servidores da inspeção sanitária será apurado pela Coordenação do SIM, à qual compete a iniciativa das providências cabíveis.

CAPÍTULO V
DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 65 - O SIM divulgará todas as normas que forem expedidas, para conhecimento das autoridades e, conforme o caso fará um comunicado direto aos órgãos envolvidos.

Art. 66- Sempre que possível, o SIM facilitará aos seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas apropriadas.

Art. 67 - O SIM 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. 68 – Os servidores do SIM, em serviço da inspeção têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, ou qualquer estabelecimento relacionado no presente regulamento.

Art. 69 - A classificação dos diversos produtos ou subprodutos de origem animal será disciplinada através da Legislação vigente, aprovadas pelo Conselho Consultivo do SIM e disciplinados pelo mesmo.

Art. 70 – As autoridade civis e militares, com encargos policiais, darão apoio, desde que sejam solicitadas, aos servidores da inspeção sanitária, mediante identificação, quando no desempenho de suas atividades funcionais.

Art. 71- Caberá ao Chefe do Executivo Municipal a regulamentação da inspeção e fiscalização de outros produtos e alimentos de origem animal não compreendido por esta Lei, mediante proposta prévia do SIM.

Art. 72 – É de responsabilidade do médico veterinário, técnicos a coordenação das ações de sua competência contidas neste regulamento.

Art. 73 - Todos os estabelecimentos que manipulam produtos de origem animal e vegetal terão o prazo de 60 (sessenta) dias para a sua adequação.

Art. 74 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 75- Revogam-se as disposições em contrário, e em especial a Lei Municipal de nº 210/2006.

Paranatinga/MT; 18 de junho de 2013.

Vilson Pires.
Prefeito Municipal