

LEI Nº 332, DE 22 DE MARÇO DE 2006.

**DISPÕE SOBRE A CRIAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIM-POA), INSTITUI TAXAS, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

A CÂMARA MUNICIPAL DE GODOY MOREIRA, ESTADO DO PARANÁ, aprovou e eu, PREFEITO MUNICIPAL, sanciono a seguinte Lei:

Capítulo I  
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

**Art. 1º** Cria o Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal (SIM- POA), vinculado ao Departamento de Agricultura e ao Departamento do Meio Ambiente Municipal, com o objetivo de fiscalizar previamente, sob o ponto de vista industrial, higiênico e sanitário dos produtos de origem animal.

§ 1º A coordenação no serviço de que trata o capítulo deste artigo, será exercida por profissionais da área Médico-Veterinário do Departamento de Agricultura e do Departamento do Meio Ambiente, ou Vigilância Sanitária do Município de Godoy Moreira, Estado do Paraná.

§ 2º Os produtos a que se refere esta Lei, serão destinados exclusivamente ao comércio no Município.

**Art. 2º** Estão sujeitos à inspeção prevista nesta Lei:

- I - Os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos, matérias primas e derivados;
- II - O pescado e seus derivados;
- III - O leite e seus derivados;
- IV - O ovo e seus derivados;
- V - O mel, a cera e outros produtos da colmeia.

**Art. 3º** A fiscalização dar-se-á nos termos da Lei Federal nº 1.283/50 e da Lei Federal nº 7.889/89, e será exercida:

- I - Nas propriedades rurais ou fontes produtoras e no trânsito dos produtos de origem animal;
- II - Nos estabelecimentos industriais associados;

III - Nos entrepostos ou estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal.

**Art. 4º** Será competente para realizar a fiscalização prevista nos incisos I, II e III do artigo anterior, o Departamento de Agricultura ou Vigilância Sanitária Municipal, devendo dispor dos recursos humanos necessários, inclusive de profissional competente conforme Lei Federal nº 5.517/68, no que diz respeito à inspeção dos produtos de origem animal.

**Art. 5º** Nenhum estabelecimento que se enquadre nas disposições do Art. 3º, poderá funcionar no Município, sem que esteja devidamente registrado no órgão competente da Prefeitura Municipal, quando praticar apenas o comércio local.

**Art. 6º** O Poder Executivo Municipal publicará o regulamento e atos complementares sobre a inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos referidos no Art. 3º., os quais serão partes integrante desta Lei.

Parágrafo único. A regularização de que trata este artigo abrangerá:

I - As condições higiênico-sanitárias e tecnológicas de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento, transporte e comercialização dos produtos;

II - A fiscalização e o controle do uso de aditivos empregados na industrialização;

III - Os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, biocidas e químicos da matéria prima e de produtos;

IV - Fiscalização e controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos;

V - A qualidade e as condições técnicas-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e comercializados os produtos;

VI - A fiscalização das condições de higiene e saúde das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos nos incisos anteriores;

VII - Outros detalhes necessários a uma maior eficiência dos serviços.

**Art. 7º** Compete ao Departamento de Agricultura, ao Departamento de Vigilância Sanitária e ao Departamento de Saúde do Município:

I - Estabelecer normas técnicas de produção e classificação dos produtos de origem animal;

II - Coordenar o treinamento técnico do pessoal envolvido no serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 8º** O serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal, contará com um Grupo Consultivo, composto por um médico veterinário que fará a inspeção, e pela vigilância sanitária do município.

Parágrafo único. São atribuições do Grupo Consultivo de que trata o capítulo deste artigo:

I - Auxiliar o Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal, na elaboração das normas e regulamentos a que se refere

**Art. 6º** desta Lei;

II - Analisar e emitir parecer sobre os projetos de construção, reforma e aparelhamento dos estabelecimentos destinados a 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/POA quando solicitado.

**Art. 9º** A coordenação do Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal, poderá convidar sempre que necessário, técnicos e representantes de outras entidades diretamente envolvidas com as atividades referidas nesta Lei, para auxiliar na elaboração de seus projetos e estudos.

**Art. 10** O Serviço de Inspeção Municipal, instituirá uma escala de adequação a Inspeção Municipal a ser estabelecida em Lei Complementar e que classificará Produto de Origem Animal e Produtos em níveis de inspeção, tecnologia e qualidade, através de um selo com classificação de estágio de qualidade.

## Capítulo II DAS PENALIDADES

**Art. 11** Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível à infração à presente Lei, acarretará isoladamente ou cumulativamente as seguintes sanções:

I - Advertência escrita quando o infrator for primário e não agiu com dolo ou má fé;

II - Multa de até 500 (quinhentas) UFIRs, (ou índice de correção que venha a substituí-la), do mês da infração nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III - Apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destina, ou forem adulteradas;

IV - Interdição de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação do produto ou se verificar mediante inspeção, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo nos casos de artifícios, ardil, simulação, embarço ou resistência a ação fiscal levando-se em conta além das circunstâncias atenuantes e agravantes, a situação econômico-financeira do infrator.

§ 2º A interdição de que trata o inciso 5º, do Art. 11, poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivarem a sanção.

§ 3º Se a interdição não for levantada nos termos do Parágrafo anterior, no prazo de 12 (doze) meses, será efetuada a cassação do alvará de funcionamento.

**Art. 12** Ficam instituídas taxas relativas à produtos de origem animal conforme inciso I desta Lei.

**Art. 13** As taxas tem como fato gerador a inspeção sanitária dos produtos de origem animal.

**Art. 14** O sujeito passivo é a pessoa física ou jurídica a quem o serviço seja prestado ou posto à disposição.

**Art. 15** A falta ou insuficiência de recolhimento de taxas acarretará ao infrator a aplicação de multa em conformidade com o Código Tributário do Município.

**Art. 16** Os débitos não liquidados nas épocas próprias serão acrescidos de juros de mora de 1% (um) por cento ao mês.

**Art. 17** Aplicam-se as taxas instituídas por esta Lei, no que couber, especialmente em matéria de procedimento administrativo, as disposições do Código Tributário Municipal.

**Art. 18** Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

GABINETE DO EXECUTIVO, 22 DE MARÇO DE 2006.

JOSÉ ANTONIO CÉZARIO  
Prefeito Municipal

## REGULAMENTO

**Art. 1º** Ficam sujeitos ao Registro no Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal (SIM/POA), todos os estabelecimentos que abatem animais, produzam matéria prima, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem, industrializem, conservem a carne, o pescado, o leite, o mel, o ovo e a cera da abelha e seus subprodutos derivados, e que comercializem os produtos acima citados exclusivamente dentro do Município de Godoy Moreira.

**Art. 2º** O registro dos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior é privativo do Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal (SIM/POA) da Prefeitura Municipal de Godoy Moreira, Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, e será expedido somente após cumprir todas as exigências constantes deste regulamento.

**Art. 3º** O registro dos Estabelecimentos de Produtos Animal pelo SIM/POA isenta-os de qualquer outro registro Estadual ou Federal, desde que comercializados exclusivamente no Município.

**Art. 4º** Entende-se por Estabelecimento de Produtos de Origem Animal, para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carne para o consumo humano, bem como, onde serão recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade comercial ou industrial, a carne e seus derivados, o mel e a cera da abelha e seus derivados, o ovo e seus derivados, o pescado e seus derivados, bem como, os produtos utilizados para a sua industrialização.

**Art. 5º** A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria", ou "gênero", significa para efeito do presente regulamento, que se trata de "Produto de Origem Animal e suas matérias-primas".

**Art. 6º** Nenhum estabelecimento pode realizar comércio inter municipal ou interestadual com o produto de Origem Animal apenas com o SIM/POA.

**Art. 7º** Além do registro, todo estabelecimento deverá atender as exigências técnico-sanitárias fixadas pelo SIM/POA.

**Art. 8º** O registro será requerido ao Coordenador do Serviço e Inspeção Municipal, instruindo o

processo com os seguintes documentos:

- a) Contrato Social da Empresa no caso de pessoa física;
- b) Cartão do CPF ou CGC;
- c) Planta do estabelecimento e Anexos, compreendendo:

- 1. Planta baixa dos diversos pavimentos, com detalhes de aparelhagem e equipamentos.
- 2. Planta de corte transversal e/ou longitudinal, demonstrando detalhes de aparelhagem e equipamentos.
- 3. Planta de Situação.

Parágrafo único. As plantas devem ser de fácil visualização e interpretação, declarando qual escala utilizada.

- d) Memorial Descritivo da obra.
- e) Parecer Técnico da Vigilância Sanitária.

**Art. 9º** As plantas ou Projetos devem conter:

- a) Posicionamento da construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno.
- b) Orientação quanto aos pontos cardeais.
- c) Localização da água de abastecimento.
- d) Localização dos equipamentos e utensílios a serem usados no estabelecimento
- e) Localização dos pontos de escoamento d'água
- f) Localização das demais dependências como, currais, pocilgas e outros.
- g) Localização das lagoas de tratamento de águas residuais, quando exigida.
- h) Localização do(s) curso(s) d'água, quando for o caso.

**Art. 10** O projeto de que trata o artigo anterior deve ser apresentado devidamente datado e assinado por profissionais habilitados, com as indicações exigidas pela legislação vigente.

**Art. 11** Serão rejeitados os projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito do registro.

**Art. 12** A apresentação de simples "croquis" ou desenhos, servirão apenas para orientação ao interessado para estudos preliminares.

**Art. 13** As autoridades municipais, não permitirão o início da construção de qualquer estabelecimento de produtos de origem animal, caso não tenham sido aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 14** Quando necessário, deverá ser apresentado boletim oficial da água de abastecimento, onde está não deverá ultrapassar mais de 500 (quinhentos) germes por mililitro.

**Art. 15** Qualquer ampliação, reforma ou construção que interfira na área industrial dos estabelecimentos registrados, só poderá ser feito após a aprovação prévia dos projetos.

**Art. 16** Não será registrado o estabelecimento destinado a produção de alimentos quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

Parágrafo único. Não serão registrados os estabelecimentos de abate localizados na zona urbana.

**Art. 17** Os processos de construção/reforma aprovados pelo SIM/POA terão um prazo de 60 (sessenta) dias para o início das obras. Passado este tempo o processo será considerado cancelado.

**Art. 18** Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, o Coordenador do Serviço de

Inspeção Municipal - SIM/POA, autorizará a expedição do "Certificado de Registro", constando do mesmo o número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento e outros detalhes necessários.

**Art. 19** O Certificado será renovado anualmente, quando o SIM/POA fará uma vistoria no estabelecimento.

**Art. 20** O SIM/POA fará inspeções periódicas das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou reformas, tendo-se em vista o projeto aprovado.

**Art. 21** Aos estabelecimentos registrados, que estejam em desacordo com o presente regulamento, o SIM/POA fará exigências cabíveis, concedendo-lhes prazos compatíveis para o cumprimento das mesmas.

Parágrafo único. Esgotado os prazos, sem que tenham, sido realizadas as alterações exigidas, será suspenso ou cancelado o registro, a critério do SIM/POA.

## DA INSPEÇÃO

**Art. 22** Todo estabelecimento registrado, possuirá inspeção industrial e sanitária, realizada por profissional da área médico-veterinária.

**Art. 23** A inspeção industrial e sanitária poderá ser permanente ou periódica.

1. Será permanente em estabelecimentos que abatam animais de açougue, para comércio de sua carne in natura.
2. Nos demais estabelecimentos poderá esta inspeção ser permanente ou periódica a juízo do SIM/POA.

**Art. 24** Por ocasião do Registro Inicial ou da renovação do Registro dos estabelecimentos previstos neste regulamento, a juízo do SIM/POA, poderá ser exigido que a empresa apresente um responsável técnico de nível superior legalmente habilitado.

## DA CLASSIFICAÇÃO

**Art. 25** Os estabelecimentos sujeitos a este regulamento classificam-se em:

1. Estabelecimento de carnes e derivados que podem ser:

- a) Matadouros: estabelecimentos dotados de instalações para matança de qualquer espécie de animais para açougue, visando o fornecimento de carne in natura.
- b) Matadouro-Frigorífico: estabelecimentos especificados acima, mas já dotados de equipamentos para frigorificação de produtos.
- c) Estabelecimentos Industriais: estabelecimentos destinados à transformação de matéria-prima para elaboração de produtos cárneos, destinados ao consumo humano ou animal, incluindo-se charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábrica de produtos gordurosos, fábrica de produtos não comestíveis, etc...

2. Estabelecimentos de Leite e Derivados, que podem ser:

- a) Propriedades Rurais: estabelecimentos destinados à produção, resfriamento, recebimento, pasteurização, concentração, trasvase, acidificação, desnata ou coagulação do leite, do creme e outras matérias-primas para comercialização na área urbana de Godoy Moreira.
- b) Entrepasto de Leite e Derivados: estabelecimentos destinados ao recebimento, resfriamento, trasvase, concentração, acidificação, desnata ou coagulação do leite, do creme e outras matérias-

primas para depósito de curto prazo e posterior transporte para a indústria.

c) Estabelecimentos Industriais: estabelecimentos destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição. Exclui-se as usinas de beneficiamento e/ou fábricas de laticínios.

3. Estabelecimentos de Pescado e derivados que podem ser:

a) Entrepósitos de Pescados e derivados: estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificações, distribuição e comércio de pescado.

b) Estabelecimentos Industriais: estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento e industrialização de pescados de qualquer forma.

4. Estabelecimentos de Ovos e derivados que podem ser:

a) Granja Avícola: são estabelecimentos destinados a produção de ovos que fazem comercialização direta ou indireta de seus produtos.

b) Estabelecimentos Industriais: estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos in natura.

5. Estabelecimentos de Mel e Cera de Abelha que podem ser:

a) Apiário: conjunto de colmeias, materiais e equipamentos destinados ao manejo das abelhas e a sua produção de mel, cera, própolis, geléia real, etc...

b) Casa do Mel: estabelecimentos onde se recebe a produção dos apiários destinados aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem.

## DO FUNCIONAMENTO

**Art. 26** O serviço de Inspeção Municipal, SIM/POA, será composto exclusivamente por médico(s) veterinário(s), ou áreas afins, e Agentes de Inspeção, e será coordenado por um médico veterinário lotado no Departamento Municipal de Agricultura.

**Art. 27** As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção será de competência exclusiva do coordenador do SIM/POA.

**Art. 28** A inspeção sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem animal somente após o registro do mesmo no SIM/POA, cabendo a este serviço, determinar o número de Inspetores necessários para a racionalização das atividades.

**Art. 29** Serão inspecionados todos os produtos de origem animal nos estabelecimentos com registro no SIM/POA.

**Art. 30** Os carimbos da Inspeção serão liberados pela Coordenação mediante requerimento do Médico Veterinário responsável pela inspeção no estabelecimento e somente depois de atendidas as exigências deste regulamento.

Parágrafo único. Os diferentes modelos de carimbo da Inspeção Estadual a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM/POA, obedecerão as seguintes especificações:

a) MODELO 01

USO: Carcaças ou quartos de carcaças de animais de grande porte.

FORMA: dimensões em centímetros e dizeres, conforme abaixo.

b) MODELO 02

USO: Carcaças ou partes de carcaças de suínos e outros animais de médio porte.

FORMA: dimensões em centímetros e dizeres, conforme abaixo.

c) MODELO 03

USO: Produtos condenados

FORMA: dimensões em centímetros e dizeres, conforme abaixo.

7,0 cm

CONDENADO

SIM/POA 6,0 cm

GODOY MOREIRA

DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 31** Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal para exploração do comércio municipal, sem que estejam de acordo com as condições mínimas exigidas pelo regulamento.

Parágrafo único. As exigências de que tratam este artigo, referem-se às dependências, instalações, máquinas e utensílios utilizados nos estabelecimentos.

**Art. 32** Os estabelecimentos de produtos de origem animal, devem satisfazer as seguintes condições básicas comuns:

1. Ser localizado na zona rural em caso de matadouros.
2. Estar localizado em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis, ou de poluição de qualquer natureza.
3. Dispor de luz natural e/ou artificial abundantes, bem como de vedação suficiente em todas as dependências do estabelecimento.
4. Dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações necessárias do estabelecimento.
5. Possuir piso convenientemente impermeabilizados com material adequado.
6. Ter parede ou separações revestidas e impermeabilizadas como regra geral, até o mínimo de 02 (dois) metros de altura.
7. Possuir forro de material adequado nas dependências estipuladas no regulamento.
8. Dispor de mesas construídas de material adequado, que facilitem a higienização e execução dos trabalhos.
9. Dispor de recipientes adequados para o acondicionamento de matéria-prima e/ou produtos de origem animal.
10. Dispor de recipientes identificados pela cor vermelha, para colocação de produtos não comestíveis.



11. Dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente as necessidades de trabalho e as dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações de tratamento d'água.
12. Manter sistema de cloração de água de abastecimento.
13. Dispor de água fria e quente suficientes para manter a higienização do estabelecimento.
14. Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, bem como, de sistema de tratamento de águas servidas.
15. Possuir janelas e portas de fácil abertura, dotadas de telas a prova de insetos.
16. Possuir instalações de frios quando necessário, de tamanho e capacidade adequados.
17. Dispor de equipamentos adequados e necessários a execução da atividade do estabelecimento, e quando for necessário, inclusive aproveitamento de subprodutos.
18. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais.
19. É proibido a permanência de cães, gatos e de outros animais no recinto do estabelecimento.
20. As alturas, distâncias e outras medidas, quando necessárias serão estipuladas pela coordenação do SIM/POA.
21. Dispor de vestiários, banheiros e demais dependências, em número proporcional ao pessoal, separados por sexo, com acesso independente da área industrial.

#### DO PESSOAL

**Art. 33** Devem se apresentar com uniforme completo (botas, calças, avental e gorro) de cor clara e limpos, trocados no mínimo diariamente.

§ 1º Os funcionários que trabalham em oficinas, setores de manutenção e outros, devem se apresentar com uniforme 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 Serviço de Inspeção .

**Art. 34** Os funcionários deverão ainda:

- a) Possuir atestado de saúde atualizado;
- b) Não ter adornos na mão ou pulsos;
- c) Não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que, de alguma maneira possa contaminar o alimento;
- d) Não apresentar sintomas ou afecções de doenças infecciosas, abscessos ou supurações cutâneas;

#### DA ROTULAGEM

**Art. 35** Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio e/ou ao consumidor, devem estar identificados por meio de rótulos.

Parágrafo único. Fica a critério do SIM/POA permitir para certos produtos o emprego de rótulos sob

forma de etiqueta ou uso exclusivo de inspeção .

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

**Art. 37** O rótulo para produtos de origem animal deve conter as seguintes informações:

1. Nome verdadeiro do produto em carácter destacado.
2. Nome da firma responsável.
3. Natureza do estabelecimento, conforme classificação prevista neste regulamento.
4. Carimbo oficial da Inspeção Municipal .
5. Endereço e telefone do estabelecimento.
6. Marca comercial do produto.
7. Data de fabricação do produto.
8. Prazo de validade ou "consumir até..."
9. Peso líquido.
10. Composição e formas de conservação do produto.

**Art. 38** As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal devem ser aprovadas pela Vigilância Sanitária.

**Art. 39** É proibido a reutilização de embalagens.

**Art. 40** Os estabelecimentos e seus respectivos produtos de que trata esse regulamento, receberão um selo de qualidade do SIM/POA, de acordo com os estágios de qualidade adotados em conformidade com o SIM/POA.

**Art. 41** Os selos serão atribuídos aos respectivos estágios de qualidade, através de coloração específica em ordem crescente, com as seguintes inscrições:

Estágio I - Selo de cor cinza = "Qualidade Inspeccionada".

Estágio II - Selo de cor azul = "Qualidade Controlada".

Estágio III - Selo de cor verde = "Qualidade Garantida".

**Art. 42** A atribuição dos selos e as respectivas mudanças de estágios, deverão ser aprovadas pelo SIM/POA.

## DO TRANSPORTE E TRANSITO

**Art. 43** As autoridades da Saúde Pública em função da Vigilância Sanitária de alimentos nos estabelecimentos de consumo, devem comunicar ao SIM/POA, os resultados da análises de rotina e fiscais que realizarem, se dos mesmos resultarem apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias-primas de origem animal.

**Art. 44** Os produtos de origem animal de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados do "Certificado Sanitário", visado pelo Médico Veterinário responsável pela inspeção do mesmo, excluído leite a granel.

**Art. 45** O transporte de origem animal, deve ser feito em veículos apropriados ao tipo de produto a ser transportado com sua perfeita conservação.

§ 1º Com os produtos de que trata o presente artigo, destinados ao consumo humano, não podem ser transportados produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º Para o transporte, tais produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipientes, independente de sua embalagem (individual ou coletiva).

#### DAS OBRIGAÇÕES

**Art. 46** Ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos de que trata o presente regulamento, obrigados a:

1. Cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas no regulamento.
2. Fornecer quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção.
3. Fornecer quando necessário, ou solicitado, pessoal auxiliar habilitado e suficiente para ficar à disposição do SIM/POA.
4. Possuir responsável técnico habilitado quando for o caso.
5. Adotar todas as determinações da Inspeção Sanitária quanto ao destino de produtos condenados.
6. Manter e conservar o estabelecimento em acordo com as normas deste regulamento.
7. Recolher todas as taxas de Inspeção Sanitária e/ou de abates e outras que existam ou vierem a ser instruídas de acordo com a legislação vigente.

**Art. 47** Os casos omissos serão resolvidos pela coordenação do SIM/POA.

#### DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

**Art. 48** As penas administrativas aplicadas poderão ser conforme o caso:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Apreensão e/ou condenação do produto, com perda de ganhos dos estágios de qualidade, constantes no art. 41º, voltando ao estágio inicial;
- d) Suspensão de inspeção ou interdição do estabelecimento; permanente ou temporariamente.
- e) Cancelamento do registro.

§ 1º O "Auto de Infração", documento gerador de Processo Primitivo, deverá ter detalhada a falta cometida, a natureza do estabelecimento, o dispositivo infringido, com a respectiva localização, e a firma responsável.

§ 2º Os autuados, enquadrados neste artigo, terão prazo máximo de 15 (quinze) dias para apresentar sua defesa junto ao SIM/POA.

**Art. 49** Os infratores poderão sofrer as penalidades do artigo 47º, multas de até 10 (dez) UFIR's, quando:

- a) Estejam operando sem equipamentos adequados;
- b) Não possuam instalações adequadas para manutenção 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 uniformizados;
- h) Não apresentem a documentação sanitária dos animais para o abate;
- i) Não apresentem a documentação sanitária atualizada de seus funcionários quando solicitada;
- j) Houver utilização de matérias-primas de origem animal ou não, que estejam em desacordo com o presente regulamento.

DE 10 A 20 UFIR's quando:

- a) Não houver acondicionamento e/ou depósito de produtos e/ou matérias-primas em câmaras frias, ou outra dependência se for o caso;
- b) Houver transporte de produtos e/ou matérias-primas em condições de higiene e/ou temperatura inadequada;
- c) Do não cumprimento dos prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no "Auto de Infração";

DE 20 A 50 UFIR's, quando:

- a) Ocorrerem atos que procurem dificultar, burlar, embaraçar ou impedir a ação da inspeção;
- b) Houver utilização de matérias-primas sem inspeção ou inadequadas para a fabricação de produtos de origem animal;
- c) Estiverem sonogando, dificultando ou alterando as informações de abate.

DE 50 A 100 UFIR's, quando:

- a) Não possuírem registro junto ao SIM/POA e estejam realizando comércio municipal;
- b) Houver comercialização de produtos com rótulo inadequado ou sem as informações exigidas por lei;

DE 100 A 500 UFIR's, quando:

- a) Houver a comercialização de produtos de origem animal sem o respectivo rótulo;
- b) Houver adulteração, fraude ou falsificação de produtos e/ou matérias-primas de origem animal ou não;
- c) Houver transporte para comercialização de carcaças sem carimbo oficial da Inspeção Municipal;
- d) Ocorrer a utilização do carimbo ou do rótulo registrado, sem a devida autorização do serviço de Inspeção Municipal;
- e) Houver cessão de embalagens rotuladas à terceiros, visando facilitar o comércio de produtos não inspecionados.

Parágrafo único. A critério do SIM/POA, poderão ser enquadrados como infratores nos diferentes valores de multas, atos ou procedimentos que não constem da presente relação, mas que firmam as disposições deste regulamento ou da legislação pertinente.

**Art. 50** O infrator uma vez multado, terá 72 (setenta e duas) horas, para efetuar o recolhimento de

multa e exibir ao SIM/POA, o respectivo comprovante.

**Art. 51** O não recolhimento da multa no prazo estipulado, implicará na cobrança executiva.

**Art. 52** Da pena de multa, efetuado o respectivo recolhimento, cabe recurso à coordenação do SIM/POA.

**Art. 53** Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos já previstos neste regulamento, são considerados impróprios para o consumo os produtos de origem animal que:

1. Se apresentarem danificados por umidade ou fermentação, rancorosos, mofados ou bolorentos, de características físicas ou organolépticas anormais, contendo quaisquer sumidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento.
2. Forem adulterados, fraudados, ou falsificados.
3. Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde.
4. Estiverem sendo transportados fora das condições exigidas.
5. Estiverem sendo comercializados sem prévia autorização do SIM/POA.

Parágrafo único. São consideradas adulterações, fraudes ou falsificações além das condições previstas neste regulamento, as seguintes:

1. Ocorre adulteração quando:

a) Os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações pela Legislação vigente.

2. Ocorre fraude quando:

- a) Houver supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando o aumento de volume ou de peso em detrimento de sua composição normal ou valor nutritivo.
- b) As especificações, total ou parcial, não coincidam com o contido dentro da embalagem.
- c) for constatado intenção dolosa em simular ou mascarar a data de fabricação.

3. Ocorre falsificação quando:

- a) Os produtos elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais de privilégio, ou exclusivamente de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização.
- b) Forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.

**Art. 54** A suspensão da inspeção, a interdição do estabelecimento, ou a cassação do registro, serão aplicadas quando a infração for provocada por: negligência manifesta, negligência culposa ou dolosa, e tenha alguma das seguintes características:

1. Cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou embaraço à ação fiscalizadora.
2. Consista na adulteração ou falsificação do produto.
3. Seja acompanhado de desacato, ou tentativa de suborno.

4. Resulte, comprovado por inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade do estabelecimento permanecer em atividade.

**Art. 55** As penalidades a que se refere o presente regulamento, serão agravadas na reincidência no mesmo ano civil, passando para a categoria de multas imediatamente superior a anterior e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto quando essa medida couber, nem tão pouco de ação criminal.

**Art. 56** As penalidades referidas, serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por Lei possam ser impostas por autoridades da Saúde Pública, Policial, ou de Defesa do Consumidor.

GABINETE DO EXECUTIVO, 22 DE MARÇO DE 2006.

JOSÉ ANTONIO CEZÁRIO  
Prefeito Municipal

*Data de Inserção no Sistema LeisMunicipais: 18/09/2018*

*Nota: Este texto disponibilizado não substitui o original publicado em Diário Oficial.*