

LEI Nº499, DE 21 DE DEZEMBRO DE 2009.


Geraldo Braga da Silva
Diretor de Departamento e
Assessoramento Legislativo

Publicado no mural de editais no
Átrio da Prefeitura Municipal no
dia 21 / 12 / 2009
conforme Art. 87 da Lei Orgânica


Líbia Teixeira dos Santos
Seção de Protocolo e Registro
de Atos Administrativos
Portaria Nº 014/2009/GAB - PMCNF

**“DISPÕE SOBRE NORMAS SANITÁRIAS PARA A
ELABORAÇÃO, BENEFICIAMENTO E COMERCIALIZAÇÃO
DE PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL NO
MUNICÍPIO DE CAMPO NOVO DE RONDÔNIA E DÁ
OUTRAS PROVIDÊNCIAS.”**

MARCOS ROBERTO DE MEDEIROS MARTINS, Prefeito
Municipal de Campo Novo de Rondônia, Estado de Rondônia, faz saber a todos que a Câmara
Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte:

LEI

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Ficam estabelecidas às normas sanitárias para
elaboração e comercialização de produtos comestíveis de origem animal no Município de Campo
Novo de Rondônia.

Parágrafo Único - Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal
- SIM, o qual atuará de acordo com as normas estabelecidas nesta lei, com jurisdição em toda área
geográfica de Campo Novo de Rondônia.

Art. 2º São considerados passíveis de beneficiamento e
elaboração as seguintes matérias primas, seus derivados e subprodutos:

Autor do projeto: Executivo Municipal





- a) produtos apícolas;
- b) ovos;
- c) leite;
- d) carnes;
- e) peixes, crustáceos e moluscos;
- f) microorganismos;
- g) outros produtos de origem animal.

Art. 3º O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, terá como objetivo:

- a) agilizar e orientar os procedimentos para a instalação de agroindústrias;
- b) resguardar a saúde da população contra zoonoses e demais doenças veiculadas em produtos imaturos ou não, de origem animal;
- c) inspecionar e reinspecionar as agroindústrias sob o ponto de vista industrial, higiênico e sanitário, realizando a inspeção e reinspeção, o recebimento, acondicionamento, processamento, embalagem, rotulagem, resfriamento ou congelamento, estocagem, e expedição dos produtos e subprodutos destinados ou não a alimentação humana;
- d) expedir os competentes laudos de fiscalização e vistoria dos produtos oriundos das agroindústrias;
- e) aprovar o número de registro do estabelecimento, bem como o uso de rótulos e carimbos nos produtos e subprodutos com origem nas agroindústrias;
- f) registrar estatisticamente dados de abate, condenações, produção e outros que se tornarem necessários.

Art. 4º O Serviço de Inspeção Municipal - SIM fica subordinada a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 5º O Serviço de Inspeção Municipal - SIM será composto por servidores com capacitação técnica, tantos quantos se fizerem necessários.

Art. 5º A Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente poderá firmar convênio com entidades públicas e privadas possibilitando assim a comercialização dos produtos de que trata o artigo 2º, quando produzidos no Estado de Rondônia.

Autor do projeto: Executivo Municipal



Art. 6º O estabelecimento processador de alimentos de origem animal deverá registrar-se na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, mediante formalização de pedido instruído pelos seguintes documentos:

- a) requerimento dirigido ao Secretário de Agricultura, solicitando o laudo prévio de instalação, o registro e inspeção no Serviço de Inspeção Municipal;
- b) deverá apresentar Alvará Sanitário, expedido pela Secretaria Municipal de Saúde;
- c) ter as plantas ou croquis do estabelecimento aprovado pelo S.I.M. e pelo Departamento de Tributação;
- d) registro no Cadastro Geral de Contribuintes do ICMS ou Inscrição de Produtor Rural na Secretaria de Estado da Fazenda;
- e) outros atestados ou exames a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 7º O estabelecimento processador de alimentos manterá livro oficial, onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Municipal objetivando o controle sanitário e a melhoria na qualidade da produção.

Parágrafo Único: O Serviço de Inspeção Municipal poderá estabelecer, a seu critério, as análises rotineiras necessárias para cada produto processado, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar conveniente.

Art. 8º O estabelecimento processador de alimentos manterá em arquivo próprio sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem.

Art. 9º - Cada tipo de produto deverá ter fórmula e descrição do processo de industrialização registrado em separado junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, e opcionalmente ao Ministério da Agricultura, respeitada a legislação vigente.

Art. 10 O controle sanitário dos rebanhos que geram matéria-prima para produção de alimentos é obrigatório e deverá seguir orientação do médico veterinário e dos órgãos oficiais de defesa sanitária animal.

Autor do projeto: Executivo Municipal



Art. 11 As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos deverão portar carteira de saúde e usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros e anseios pessoais quando estiverem elaborando.

Parágrafo Único - Nas unidades de processamento de produtos de origem animal é necessário o uso de botas impermeáveis.

Art. 12 Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para preservação de sua qualidade.

CAPITULO II

DAS INSTALAÇÕES

Art. 13 As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão a preceitos mínimos de construção recomendados pelo Serviço de Inspeção Municipal, observando aspectos como:

- a) adequada areação e luminosidade;
- b) adequada destinação de resíduos e rejeitos;
- c) água potável encanada e sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento;
- d) distância mínima de fontes de contaminação e mau cheiro, rios, fontes de água e esgoto;
- e) a localização das agroindústrias poderão ser no meio rural, suburbanas ou urbanas, a critério do S.I.M. e dependendo do produto, desde que não transgrida as normas urbanísticas do Plano Diretor e do Código de Posturas Municipal, e, não causem problemas de poluição.
- f) ser instalado, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado e com área que possibilite a circulação interna de veículo para facilitar a chegada de matérias primas e a saída de produtos acabados;
- g) possuir piso de material impermeável, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como a permitir uma fácil lavagem e desinfecção;

Autor do projeto: Executivo Municipal

- h) ter paredes lisas, impermeabilizadas com material claro de fácil lavagem e desinfecção, preferencialmente com cantos e ângulos arredondados e com os parapeitos das janelas chanfrados;
- i) 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. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação a entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma perfeita higienização;
- j) dispor de equipamentos e mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência aço inoxidável, para manipulação dos produtos comestíveis, e que permitam uma perfeita lavagem e desinfecção;
- k) dispor de telas em todas as janelas e outras aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos. É desejável, igualmente, que as Agroindústrias sejam dotadas de eficiente proteção contra roedores;
- l) todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes da realização dos trabalhos industriais e, depois deles;
- m) os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados nas Agroindústrias, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo SIM.

Art. 14 - A embalagem do produto deverá conter as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor, indicando, quando for o caso, que é produto com inscrição no Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º Quando se tratar de convênio com SIE (Serviço de Inspeção Estadual), deverá vir acrescida desta informação.

CAPITULO III

ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 15 O abate de animais para o consumo público, ou para matéria prima, na fabricação de derivados estarão sujeitos às seguintes condições:

- I. o abate e a industrialização de carnes só poderão ser realizados no Município em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim trânsito livre;

Autor do projeto: Executivo Municipal





- II. os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes para identificação da procedência;
- III. os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post mortem" e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de bate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene.

Art. 16 O abate dos animais somente serão permitidos após a previa insensibilização, seguida de imediata e completa sangria; o espaço de tempo para a sangria nunca deve ser superior a 03 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores; a esfolagem só pode ser iniciada após o termino de sangria.

Parágrafo Único - O repouso com dieta hídrica, antes do abate, é obrigatório e, em hipótese alguma, poderá ser inferior a 06 (seis) horas, a fim de se obter um produto de melhor qualidade.

Art. 17 Em suínos, depilar e raspar logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperatura e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

Parágrafo Único - No caso de aves a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia, e a obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitários.

Art. 18 Eviscerar, sob as vistas de funcionário do SIMPOA (Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal), em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e carcaça do animal. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração.

Art. 19 Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operações imperfeitas, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Autor do projeto: Executivo Municipal



Art. 20 Marcar a cabeça do animal, quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

Art. 21 É proibido, em qualquer situação, armazenar carcaças de animais não inspecionados nas câmaras frias.

CAPITULO IV

ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 22 Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I. postos de leite e derivados;
- II. estabelecimentos industriais;
- III. estâncias leiteiras.

§ 1º Entende-se por "postos de leite e derivados" os estabelecimentos intermediários entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento ou fabricas de laticínios, destinados ao recebimento do leite, de creme e outra matérias-primas, para deposito por curto tempo, transvase, refrigeração, padronização ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos indústrias registrados.

§ 2º Entende-se por "estabelecimentos industriais" os destinados ao recebimento de leite e seus derivados, para pasteurização, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem e expedição.

Autor do projeto: Executivo Municipal

Art. 23 - A implantação e o funcionamento das estâncias leiteiras, bem como o seu sistema de inspeção associado a um programa específico de defesa sanitária animal, serão detalhados oportunamente por Decreto Municipal complementar a este regulamento.

Art. 24 - Os demais estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer as seguintes exigências:

- I. as seções indústrias deverão possuir pé-direito com altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade dos produtos;
- II. possuir dependências ou local próprio para a higienização dos vasilhames e carros-tanques, os quais deverão ser higienizados antes do seu retorno aos pontos de origem;
- III. dispor de cobertura adequada nos locais de carregamento e descarregamento de leite e seus derivados;
- IV. ter dependência para recebimento da matéria-prima ou produtos, bem como laboratório de análise quando for o caso;
- V. quando destinados à coagulação do leite e sua parcial manipulação, até a obtenção de massa dessorada, enformada ou não, destinada à fabricação de queijos, de massa cozida, semi-cozida ou filada, de requeijão ou de caseína, ter dependência distinta para tratamento do leite e parcial manipulação do produto, bem como para as máquinas de produção de frio e ter câmara fria;
- VI. quando destinados ao resfriamento do leite, seleção, pré-resfriamento e remessa em carros-tanques isotérmicos para beneficiamento complementar ou industrialização em outros estabelecimentos, possuir dependências para pré-beneficiamento da matéria-prima devidamente instalada.
- VII. quando destinados ao recebimento de matéria-prima para o preparo de produtos derivados de leite, acabados ou semi-acabados, ou quando destinados a receber esses produtos, para complementação e distribuição: possuir dependências para elaboração ou fabricação de produtos derivados, sua conservação e demais operações, incluído-se as câmaras de salga e cura de queijos com temperatura e umidade controladas, quando for o caso; e ter as demais dependências e equipamentos previstos nos itens V e VI, considerando os produtos que serão elaborados ou fabricados.
- VIII. quando destinados ao beneficiamento de leite para o consumo direto, ou para outros estabelecimentos, ou que recebam leite já beneficiado para distribuição ao consumo, ou ainda, dede que instalados e equipados, elaborem ou fabriquem produtos para complementação e distribuição: ter dependências para análise físico-químicos e microbiológicas, para o beneficiamento de leite destinado ao consumo direto e para as demais operações necessárias, incluindo-se, quando for o caso, dependências para elaboração ou fabricação e conservação de produtos derivados.
- IX. quando destinados ao recebimento de produtos lácteos para distribuição, maturação, fracionamento e acondicionamento, e desde que convenientemente instalados e equipados, de leite beneficiado para o consumo direto, ou quando se destinem à fabricação de queijo fundido

Autor do projeto: Executivo Municipal





e/ou queijo ralado: ter dependências para recebimento de produtos semi-acabados, sua classificação, fracionamento, embalagem, conservação e demais operações necessárias ao funcionamento; dispor, quando for o caso, de dependências e equipamentos adequados à elaboração do queijo fundido e/ou ralado.

CAPITULO V

ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 25 Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

- I. entrepostos de pescado;
- II. fábrica de conservas de pescado.

§ 1º Entende-se por "entreposto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação e distribuição do pescado.

§ 2º Entende-se por "fabrica de conserva de pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

Art. 26 - Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

- I. os estabelecimentos que recebam, manipulem e comercializem pescado resfriado e congelado e/ou se dediquem à industrialização para consumo humano, sob qualquer forma:
 - a) dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

Autor do projeto: Executivo Municipal

- b) possuir instalações para fabricação e armazenagem de gelo, podendo essa exigência, apenas no que à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo comprovada qualidade sanitária;
 - c) dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação;
 - d) dispor de equipamentos adequados à hipercloreção da água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;
 - e) dispor de instalações e equipamento adequados à colheita e ao transporte dos resíduos de pescado, resultante do processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;
 - f) dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado resultantes do processamento industrial, visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis, podendo, em casos especiais, ser dispensada esta exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos de pescado aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;
 - g) dispor de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;
 - h) dispor de equipamentos adequados à lavagem e a higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;
 - i) dispor, nos estabelecimentos que elaborem produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;
 - j) dispor, nos casos de elaboração de produtos curados de estocado, de câmaras frias e número e dimensões necessários a sua estocagem, podendo em casos especiais ser dispensada essa exigência, permitindo o encaminhamento do pescado curado a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao armazenamento;
 - k) dispor no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de depósito de sal;
 - l) dispor, quando necessário, de laboratório para controle de qualidade de seus produtos.
- II. os estabelecimentos destinados à estocagem de pescado frigorífico devem dispor de câmara frigorífica adequada ao armazenamento dos produtos aos quais de destina;
- III. os estabelecimentos destinados à fabricação de subprodutos não-comestíveis de pescado devem satisfazer as seguintes condições;
- a) dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós-secagem, para aqueles que elaborem farinhas de pescado;
 - b) localizar-se preferencialmente afastados do perímetro urbano;
 - c) dispor, conforme o caso, de instalações e equipamentos para a desodorização de gases resultantes de suas atividades industriais;

§ 1º - O SIMPOA considerará, quando de inspeção de pescados e derivados, o previsto nos Artigos 438 a 649 do RISPOA (Regulamento de Inspeção de Produto Animal).

Autor do projeto: Executivo Municipal





CAPITULO VI

ESTABELECIMENTOS DE MEL E CERA DE ABELHAS

Art. 27 - Os estabelecimentos destinados ao mel e a cera são classificados em:

- I. Apiário;
- II. Entrepasto de mel e cera de abelhas.

§ 1º Entende-se por "apiário" o estabelecimento destinado à produção, podendo dispor de instalações e equipamentos destinados ao processamento e classificação do mel e seus derivados.

§ 2º Entende-se por "entrepasto de mel e cera de abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e cera de abelhas.

Art. 28 Os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados deverão satisfazer as seguintes exigências:

- I. dispor de dependências de recebimento;
- II. dispor de dependências de recepção, manipulação, preparo, classificação, embalagem e armazenamento do produto, quando for o caso.

CAPITULO VII

ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Autor do projeto: Executivo Municipal



Art. 29 Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I. Entrepasto de ovos;
- II. Fábrica de conservas de ovos.

§ 1º Entende-se por "entrepasto de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização.

§ 2º Entende-se por "fábrica de conserva de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento e a industrialização de ovos.

Art. 30 Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

- I. dispor de sala ou área coberta para recepção dos ovos;
- II. dispor de área para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;
- III. dispor de equipamentos (ares) para classificação comercial;
- IV. dispor, quando necessário, de câmaras frigoríficas;
- V. dispor, quando for o caso, de dependências para industrialização.

Parágrafo Único - As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagens e depósito do produto.

CAPÍTULO VIII

DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL

Autor do projeto: Executivo Municipal



Art. 31 As matérias-primas ou produtos finais de origem animal que derem entrada na indústria e/ ou comércio de Campo Novo de Rondônia deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção sanitária de órgão federal, estadual ou do SIM, devidamente identificados por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Art. 32 Tratando-se de carnes in natura, estas deverão ser submetidas a tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem atendendo legislação superior.

Art. 33 Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e/ ou carimbados conforme as determinações do SIM.

§ 1º Na rotulagem dos produtos de origem animal constará um losango impresso com 3 centímetros em cada lado com os dizeres: "MUNICÍPIO DE CAMPO NOVO DE RONDONIA - INSPECIONADO - SIM, Registro Nº." , conforme o caso, enquanto que nas carcaças de animais (bovinos, suínos, ovinos e caprinos) deverá ser colocado o carimbo retangular com as dimensões de 3,5 cm por 7 cm com os dizeres: "MUNICÍPIO DE CAMPO NOVO DE RONDONIA - INSPECIONADO - SIM, Registro Nº.".

§ 2º A tinta a ser usada no processo de carimbagem das carcaças será especificada pelo SIM através orientação própria, e ficará sob o uso exclusivo dos inspetores, fiscais e auxiliares devidamente credenciados.

§ 3º Nos produtos de origem animal, bem como embutidos e derivados lácteos, constará no rótulo:

- a) marca do produto (quando tiver);
- b) tipo ou outra característica;
- c) nome do fabricante;
- d) CNPJ;
- e) endereço completo do fabricante;

Autor do projeto: Executivo Municipal



- f) composição do produto, inclusive dos aditivos empregados, sendo que o nitrito e o nitrato de sódio conhecido popularmente como salitre, não poderá ultrapassar a 0,005 PPM residual; g) data de fabricação e validade do produto;
- g) rotulagem nutricional.

Art. 34 Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa empregada na fabricação de origem animal deverão ter aprovação dos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e sua utilização obedecerá às legislações a respeito.

Art. 35 A rotulagem dos produtos de origem animal sujeitos à inspeção do SIM, deverá ser aprovada por este órgão e pelo Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde.

§ 1º A aprovação do rótulo deve ser requerida ao SIM e ao Departamento de Vigilância Sanitária, pelo interessado que instruirá a sua petição anexando quatro vias dos rótulos em seus diferentes tamanhos e um memorial descritivo do processo de fabricação também em quatro vias, detalhando a sua composição.

Art. 36 As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio, oriundos de estabelecimentos sob controle do SIM devem estar identificados por meio de carimbagem ou etiqueta lacre.

§ 1º A carimbagem de carcaças, partes de carcaças ou cortes não exime as Mercadorias de nota fiscal e outros documentos exigidos por lei.

§ 2º As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentos de carimbo direto, desde que acondicionado por peças em embalagens individuais e invioláveis onde conste o referido carimbo justamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

Autor do projeto: Executivo Municipal



Art. 37 Os produtos de origem animal, bem como as carcaças ou partes de carcaças que não apresentem rotulagem e documentos fiscais serão considerados clandestinos e sujeitos à apreensão consoante às legislações sanitárias vigente.

CAPITULO IX

DAS ORGANIZAÇÕES DO SIM, DAS PENALIDADES E DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

Art. 38 O SIM - Serviço de Inspeção Municipal disporá de pessoal técnico em número adequado à realização da inspeção sanitária "ante e post-mortem", e tecnológica em todos os estabelecimentos que obtiverem registro obedecendo à legislação vigente e este pessoal ficará vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente.

Parágrafo Único - No exercício de suas atividades o pessoal técnico do SIM, utilizará indumentária adequada com dizeres que identifiquem sua condição funcional.

Art. 39 O SIM bem como a Vigilância Sanitária poderá exigir reinspeção dos produtos, sempre que julgarem necessário.

Art. 40 As infrações a este Regulamento serão punidas pelos servidores do SIM ou do Departamento de Vigilância Sanitária e consistirão de: apreensão ou condenação das matérias-primas e produtos, multas, suspensão temporária da Inspeção Municipal, podendo atingir a cassação do registro do estabelecimento.

§ 1º Quando as infrações sanitárias forem mais graves, além da imposição de penalidades o SIM informará oficialmente o Ministério Público.

Autor do projeto: Executivo Municipal



§ 2º Inclui-se entre as infrações previstas nesta Lei, ato que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização; desacato, suborno ou simples tentativa, informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à inspeção sanitária de produtos de origem animal.

Art. 41 Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos nesta Lei, consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

- I. apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, com caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação e acondicionamento;
- II. forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- III. contiverem substâncias tóxicas ou falsificadas;
- IV. forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;
- V. não estiverem de acordo com o previsto nesta Lei.

Parágrafo Único - Nos casos do presente artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multa, suspensão ou cassação do Registro do Estabelecimento pela Inspeção Municipal, serão adotados os seguintes critérios:

- I. nos casos de apreensão, após reinspeção completa será autorizado o aproveitamento condicional do que couber para alimentação humana.
- II. nos casos de condenação, pode-se permitir o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou para alimentação animal, ambos mediante assistência do SIM.

Art. 42 Além dos casos específicos previstos nesta Lei, são consideradas adulterações, fraudes e falsificações, como regra geral:

- I. adulterações:
 - a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;

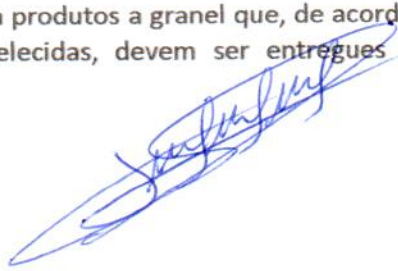
Autor do projeto: Executivo Municipal

- b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
 - c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes daquelas da composição normal do produto, sem prévia autorização do SIM;
 - d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste na composição dos rótulos;
 - e) quando se verifique intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.
- II. fraudes:
- a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais dos produtos, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM;
 - b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão dos produtos fabricados;
 - c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou valor nutritivo intrínseco;
 - d) conservação com substâncias proibidas;
 - e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.
- III. falsificação:
- a) quando os produtos forem elaborados e expostos ao consumo com forma, caracteres de rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham autorizado;
 - b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas nesta Lei ou em formulas aprovadas.

Art. 43 Aos infratores de dispositivos desta Lei e de atos complementares e instruções que forem expedidas, podem ser aplicadas as seguintes penalidades:

- I. multa de 5 (cinco) UFM ou outro indicador oficial que o substituir:
- a) pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para consumo privado nos casos previstos nesta Lei e os destinarem a fins comerciais;
 - b) aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais do SIM para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no SIM; c) aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;
 - c) aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas nesta Lei;
 - d) aos que adquirirem manipular, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundos de outros municípios procedentes de estabelecimentos sem Inspeção Estadual ou Federal;
 - e) às pessoas jurídicas que expuserem à venda produtos a granel que, de acordo com a presente Lei, não se enquadra nas normas estabelecidas, devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;

Autor do projeto: Executivo Municipal



- f) às pessoas jurídicas que embarçarem ou burlarem a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções;
 - g) aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e higienização das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;
 - h) aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM; j) aos responsáveis pela confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbos de Inspeção Municipal a serem usados isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no SIM;
 - i) Aos estabelecimentos que prepararem com finalidade comercial produto de origem animal novo e não padronizado, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM.
- II. multa de 10 (dez) UFM ou outro indicador oficial que o substituir:
- a) aos que desobedecerem quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene dos equipamentos e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos;
 - b) aos responsáveis pela permanência em trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;
 - c) aos que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;
 - d) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do SIM na testeira dos rótulos ou nos produtos;
 - e) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;
 - f) aos que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagens para as quais não tenham sido especificados outras penalidades;
 - g) aos que lançarem mão de certificados sanitários, rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal que não tenham sido inspecionados pelo SIM;
 - h) ao responsável por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente analisados pelo SIM;
 - i) aos que expuserem à venda produtos de um estabelecimento como se fosse de outro;
 - j) aos que usarem indevidamente os carimbos da Inspeção Municipal;
 - k) aos responsáveis por estabelecimentos sob inspeção do SIM que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem.
- III. multa de até 100(cem) UFM ou outro indicador oficial que o substituir:
- a) aos responsáveis por quaisquer alterações, adulterações, fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;
 - b) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;
 - c) aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, animais doentes, que tenham sido afastadas do rebanho pelo SIM ou outro órgão ligado à defesa sanitária animal, baseado em exames laboratoriais oficial;
 - d) às pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que o critério do SIM possam ser prejudicados em suas condições de consumo;

- e) aos que se utilizarem de quaisquer meios de suborno ou tentativa de suborno; ou usarem de violência contra servidores do SIM ou de órgãos oficiais, no exercício de suas atribuições;
- f) aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
- g) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pelo SIM;
- h) ao responsável por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões fixados nesta Lei ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológicas do processo de fabricação;
- i) ao responsável por estabelecimentos que fizerem comércio intermunicipal de produtos de origem animal, sem que tenham feito o respectivo registro no SIM;
- j) às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no SIM, em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob Inspeção Municipal.

Art. 44 Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores em produtos procedentes de estabelecimentos que devem estar sujeitos à Inspeção Municipal, nos termos da presente Lei, as multas poderão ser aplicadas aos proprietários e responsáveis por casas atacadistas ou comerciais que os tiverem adquirido, armazenado ou exposto à venda, tanto no atacado como no varejo.

Art. 45 Todo produto de origem animal exposto à venda no município, sem qualquer identificação que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será sujeito às penalidades previstas nesta Lei.

Art. 46 As penalidades a que se refere a presente Lei serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridade de saúde pública ou policial.

Art. 47 Em caso de reincidência o valor da multa deverá ser aplicado em dobro, sem prejuízo das demais cominações desta Lei.



Autor do projeto: Executivo Municipal



Art. 48 Não pode ser aplicada multa sem que previamente seja lavrado auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, e identificando o estabelecimento e responsáveis.

Art. 49 O auto de infração deve ser assinado pelo servidor do SIM que constatar a irregularidade, pelo proprietário do estabelecimento ou representante ou por duas testemunhas, no caso de negativa deste em assiná-lo.

Parágrafo Único - Sempre que o infrator ou as testemunhas se negarem a assinar o auto de infração, será certificado a respeito no próprio auto remetendo-se ao proprietário uma das vias registrada ou mediante recibo.

Art. 50 A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em três vias, na Seguinte forma:

- I. Via será entregue ao infrator;
- II. Via remetida ao SIM;
- III. Via remetida a Vigilância Sanitária Municipal e a quarta, constituirá o próprio talão de infrações.

Art. 51 Nos casos em que fique evidenciado não haver dolo ou má-fé, e tratando-se de primeira infração, a fiscalização deixará de aplicar multa, cabendo ao Servidor que lavrou o auto advertir o infrator e orientá-lo convenientemente.

Art. 52 O infrator terá 72 horas (setenta e duas horas) para efetivar o pagamento da multa e exibir ao SIM o competente comprovante de recolhimento.

Parágrafo Único - As multas serão recolhidas à conta do Município de Campo Novo de Rondônia, devendo esta instrução constar nos formulários impressos dos talões de autuações.

Autor do projeto: Executivo Municipal



Art. 53 O não recolhimento da multa no prazo legal implica, além da execução fiscal, na suspensão imediata da Inspeção Municipal junto ao estabelecimento.

Art. 54 Aplicada, a multa somente poderá ser relevada, mediante pedido fundamentado da firma responsável e que justifique tal medida.

Art. 55 Os servidores do SIM ou de outros órgãos com delegação de competência, quando em serviço de fiscalização ou inspeção sanitária, têm livre acesso em qualquer dia e hora, em estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem produtos de origem animal.

Art. 56 O Chefe do Poder Executivo Municipal fixará as taxas dos atos de Inspeção sanitária animal, cujos valores serão expressos em UFM ou outro indicador oficial que o substituir.

§ 1º Os valores da tabela dos Atos de Inspeção Sanitária Animal serão fixados por cabeça de animal abatido ou por tonelada de produto elaborado, incluindo-se frações deste peso.

§ 2º Os valores relativos ao leite serão fixados por mil litros ou frações e os produtos derivados frações correspondentes.

§ 3º Quando for taxado o produto final, não haverá cobrança por cabeça para impedir a dupla taxação.

Art. 57 No que couber, o SIM desenvolverá ações conjuntas com a Vigilância Sanitária Municipal e Estadual, utilizando sempre que necessários recursos técnicos e laboratoriais disponíveis ou conveniados com estes órgãos.

CAPÍTULO X

DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS.

Art. 58 O estabelecimento processador de produtos comestíveis de origem animal, responderá legal e juridicamente pelas consequências sobre a saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere aos aspectos higiênico-sanitários, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização.

Autor do projeto: Executivo Municipal



Art. 59 A caracterização de qualquer tipo de fraude ou descumprimento desta lei sujeitará o infrator às sanções previstas na legislação vigente.

Art. 60 Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário, em especial a Lei 416/07

MARCOS ROBERTO DE MEDEIROS MARTINS

PREFEITO MUNICIPAL