

LEI Nº 2.219 DE 05 DE JULHO DE 2011.

**Dispõe sobre a criação do Serviço de
Inspeção Municipal de Altamira – S.I.M.**

A **PREFEITA DE ALTAMIRA**, Estado do Pará, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ela sanciona e manda que se publique a seguinte Lei:

Capítulo I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E COMPETÊNCIAS

Art. 1º Fica criado o Serviço de Inspeção Sanitária Municipal de Altamira — SIM, nos termos da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, regulamentada pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, e Lei Federal nº 7.889 de 23 de novembro de 1989, da Lei Estadual nº 6.712, de 14 de janeiro de 2005 e Lei Estadual nº 6.679 de 10 de agosto de 2004 e, ainda, em atendimento as demais legislações correlatas, que terá como objetivo a prévia inspeção sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados ou em trânsito, produzido no município de Altamira e destinados ao comércio municipal.

Art. 2º A presente Lei estabelece as normas a serem cumpridas, em todo o território municipal, da inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal, nos estabelecimentos industriais especializados e o registro sanitário dos estabelecimentos que produzem matéria-prima, manipulem, industrializem, distribuam e comercializem produtos de origem animal, bem como seus rótulos e embalagens.

Parágrafo Único: Os produtos referidos no caput deste artigo só poderão ser comercializados no município de Altamira após o registro no Serviço de Inspeção Municipal, salvo se possuírem registro no S.I.F. ou no S.I.E., o que dispensará o registro no S.I.M.

Art. 3º São sujeitos a fiscalização pelo Serviço de Inspeção Sanitária de Municipal de Altamira - SIM:

- I - os animais destinados à matança seus produtos, subprodutos e matérias-prima;
- II - o pescado e seus derivados;
- III - o leite e seus derivados;

A

IV - o ovo e seus derivados;

V - o mel e a cera de abelha e seus derivados.

Art. 4º O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) será realizado pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, por profissionais da área, Médicos Veterinários e agentes fiscais devidamente treinados para a execução do serviço a quem cabe dar cumprimento às normas nela estabelecidas e impor as penalidades previstas.

I - Fica ressalvada a fiscalização das casas atacadistas e dos estabelecimentos varejistas, que competem às Secretarias Estaduais e Municipais de Saúde Pública, consoante legislação específica em vigor.

II - A Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento (SEMAGRI) no âmbito da competência fixada nesta Lei buscará meios legais para evitar o abate clandestino de animais destinados ao consumo humano.

III - Fica ressalvada a competência da União, através do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, na fiscalização dos produtos destinados ao comércio interestadual e internacional do Estado, através da Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Estado do Pará — ADEPARÁ, quando se tratar de comércio intermunicipal, assim como do Município, quando se tratar de comércio municipal.

IV - É expressamente proibida a duplicidade de Inspeção Industrial e Sanitária em qualquer estabelecimento ou entreposto de produtos de origem animal, que será exercida por um único órgão.

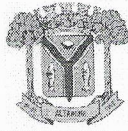
Art. 5º Ficam sujeitos ao prévio registro na SEMAGRI, para fins de funcionamento, os estabelecimentos a seguir relacionados que se dedicarem ao comércio municipal de produtos de origem animal:

I - nos estabelecimentos industriais especificados, tais como: matadouros-frigoríficos e indústrias afins, estabelecidos em áreas urbanas, rurais e nas propriedades rurais dotadas de instalações adequadas para abate de animais e preparação e/ou industrialização da carne e derivados, sob qualquer forma, destinados ao consumo;

II - nos entrepostos de recebimento e distribuição da carne e nos estabelecimentos que industrializem a carne e subprodutos;

III - nas indústrias de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recepção e conservação de leite e derivados e nas propriedades rurais dotadas de instalações adequadas ao beneficiamento e/ou industrialização do leite e seus derivados, sob qualquer forma, para o consumo;

A



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTAMIRA
PODER EXECUTIVO

IV - nos estabelecimentos que recebem, manipulam, conservam e/ou industrializem pescados e derivados;

V - nos estabelecimentos que produzem e/ou recebem ovos para consumo e nas indústrias de seus derivados;

VI — nos estabelecimentos que produzem mel ou recebem mel, cera de abelha e derivados para beneficiamento e distribuição;

VII — nos entrepostos que, de modo geral, recebem, manipulam, armazenam, conservam ou acondicionam produtos de origem animal;

Art. 6º A fiscalização de que trata esta Lei será executada de conformidade com o disposto na Legislação Federal pertinente, em especial na Lei nº 1.283/50, regulamentada pelo Decreto Lei nº 30.691/52 e Lei nº 7.889/89, e todas as normativas emanadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e abrangerá:

I - as condições higiênico-sanitárias e os procedimentos tecnológicos da produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento, transporte e comercialização de produtos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;

II - a qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados, distribuídos e comercializados os produtos de origem animal;

III - as condições de higiene e saúde da mão-de-obra empregada nos estabelecimentos referidos no Art. 2º;

IV - o controle do uso de aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal;

V - o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal;

VI - os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos dos produtos de origem animal;

VII - os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados de suas matérias-primas, destinados à alimentação humana e/ou animal;

VIII - os produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das normas estabelecidas;

A

IX - os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e físico-químicos de matérias-primas e de seus produtos;

Parágrafo único. Para a realização dos exames laboratoriais referidos no inciso IX deste artigo, a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento empregará métodos oficiais e utilizará os laboratórios da rede oficial e outros credenciados.

Art. 7º Para efeito desta Lei, estabelecimentos de produtos de origem animal, é todo e qualquer instalação ou local nos quais são utilizados matérias primas ou produtos provenientes de produção animal, bem como quaisquer locais em que são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial, a carne das várias espécies animal e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o mel, a cera de abelha e os demais produtos da colméia.

Art. 8º Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer as seguintes condições básicas:

I - Estar localizado em ponto distante de fontes produtoras de odores desagradáveis ou de poluição de qualquer natureza;

II - Dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações necessárias do estabelecimento;

III - Dispor de luz natural e/ou artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências do estabelecimento;

IV - Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado;

V - Ter paredes e/ou separações revestidas e impermeabilizadas;

VI - Possuir forro de material adequado nas dependências, conforme legislações específicas;

VII - Dispor de dependências e instalações mínimas e adequadas para a industrialização, conservação, embalagem e/ou depósitos de produtos comestíveis;

VIII - Dispor de mesas com material adequado, que facilitem a higienização e a manipulação de produtos de origem animal;

IX - Dispor de recipientes adequados para o acondicionamento de matéria-prima e/ou produtos de origem animal;

A

X - Dispor de rede de abastecimento de água para atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências e quando for o caso, de instalações para o tratamento de água;

XI - Manter um sistema de cloração de água para abastecimento e dispor de água quente e fria, suficiente pra manter a higienização do estabelecimento;

XII - Dispor de vestuário, banheiros completos e demais dependências em número proporcional ao pessoal, separados por sexo, com acesso independente da área competente;

XIV - Possuir janelas e portas de fácil acesso e abertura, dotados de telas à prova de insetos;

XV - Possuir instalação de frio, quando necessário, de tamanho e capacidade adequados, conforme legislação específica;

XVI - Dispor de local e equipamentos para a higienização dos veículos utilizados no transporte de produtos de origem animal;

XVII - Todas as dependências devem ser mantidas livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos e quaisquer insetos ou animais, ficando expressamente proibida a permanência de cães, gatos ou outros animais no recinto.

Art. 9º As autoridades de saúde pública municipal, estadual e federal, na condição de fiscalizadora do comércio de produtos e subprodutos de origem animal, comunicarão a SEMAGRI os resultados das suas fiscalizações, apreensões e inutilizações, quando se tratar de produtos de origem animal, procedentes de estabelecimentos sujeitos à fiscalização de que trata a presente Lei.

Art. 10 A Secretaria Municipal de Agricultura poderá solicitar apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal no que for necessário para o fiel cumprimento desta lei, podendo ainda, no interesse da saúde pública exercer fiscalização conjunta com esses Órgãos e, requerer no que couber, a participação da Secretaria Municipal de Saúde e de associações de profissionais ligados à matéria.

Art. 11 Os funcionários do Serviço de Inspeção Municipal da SEMAGRI de Altamira terão livre acesso às propriedades e estabelecimentos de que trata este regulamento para fins de fiscalização e poderão requisitar força policial para o fiel cumprimento das suas funções.

Art. 12 Será de competência da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento do município de Altamira:

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

A

II - Estabelecer normas técnicas para as atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal;

III – Criar a equipe do SIM que por sua vez, será composta por 01(um) Médico Veterinário, 01(um) Engenheiro Agrônomo, 01 (um) profissional com formação (no mínimo com graduação) na área de tecnologia de produtos de origem animal e vegetal, 02 (dois) Técnicos e 01 (um/a) Auxiliar.

IV - Executar atividades de treinamento técnico do pessoal envolvido na fiscalização, inspeção e classificação dos produtos e subprodutos de origem animal;

VI - Criar mecanismos de divulgação junto às redes públicas e privados, bem como junto à população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor

Capítulo II

DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO E ROTULAGEM

Art. 13 O registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal de Agricultura terá validade de 01 (um) ano e dependerá de requerimento assinado por seu representante legal, instituído dos seguintes documentos:

I - requerimento padronizado, encaminhado ao Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal de Agricultura Pecuária e Abastecimento de Altamira, solicitando o registro;

II - cópia do contrato social da empresa devidamente registrado na junta comercial;

III - prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica- CNPJ ou Cadastro de Pessoa Física - CPF, conforme seja pessoa jurídica ou física;

IV - planta baixa do estabelecimento, contendo as dimensões, a localização das máquinas, os equipamentos, os pontos de água fria e quente e os pontos de esgoto;

V - memorial descritivo econômico-sanitário;

VI - laudo oficial ou parecer do órgão de proteção ambiental (federal, estadual, ou municipal);

VII - licença de funcionamento expedida pela prefeitura Municipal de Altamira;

VIII - comprovante de recolhimento das taxas municipais de registro;

IX - laudo recente de exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento e de



cada produto a ser registrado (a serem especificados pelo SIM), realizado por laboratório oficial;

X - contrato anual do responsável técnico registrado, que poderá ser um Médico Veterinário, o qual, obrigatoriamente, deverá apresentar a Anotação de Responsabilidade Técnica homologada pela instituição de classe e responderá, diante do SIM, por todas as operações de natureza técnica e higiênico-sanitária envolvidas com o produto do respectivo estabelecimento;

XI - declaração de responsabilidade técnica assinada pelo Médico Veterinário, o qual, obrigatoriamente, deverá apresentar a Anotação de Responsabilidade Técnica homologada pela instituição de classe e responderá, diante do SIM, por todas as operações de natureza técnica e higiênico-sanitária envolvidas com o produto do respectivo estabelecimento;

XII - relação de funcionários e suas respectivas funções;

XIII - atestado de saúde emitido por um médico do trabalho de todos os manipuladores de alimentos;

XIV - manual de Boas Práticas de fabricação e PPHO (Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional).

§ 1º Aprovado o projeto de construção, reforma ou ampliação do estabelecimento e estando o mesmo apto a funcionar, deverão ser providenciada a aprovação da rotulagem, plano de marcação, etiquetas ou carimbos a serem utilizados nos produtos de origem animal, assim como seus derivados e matérias-primas.

§ 2º Satisfeitas às exigências fixadas na presente Lei, o serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição do Certificado de Registro, devendo contar no mesmo o número do registro, o nome da firma e a classificação do estabelecimento.

Art. 14 O estabelecimento que estiver em desacordo com as normas e diretrizes exigidas pelo Serviço de Inspeção Sanitária Municipal de Altamira, deverá formular pedido de registro junto a Secretaria Municipal de Agricultura, no prazo de até 30 (trinta) dias contados após a vigência desta Lei.

Parágrafo Único: O prazo para adequação às normas vigentes, do estabelecimento em desacordo, obedecendo-se critérios técnicos e de análise, será definido, caso a caso, no procedimento administrativo próprio, atendendo ao prazo máximo de 180 dias a contar do dia da inspeção.



Art.15 Para o registro de rotulagem, planos de marcação, etiquetas ou carimbos, são necessários:

I - requerimento encaminhando ao Serviço de Inspeção Sanitária Municipal de Altamira, assinado pelo responsável legal;

II - croquis da rotulagem mencionando as cores dos letreiros e desenhos, contendo o número do processo de aprovação do funcionamento, em (02) duas vias;

Art. 16 Carcaças ou partes de carcaças destinadas ao comércio em natureza recebem obrigatoriamente o carimbo de inspeção municipal.

Parágrafo Único - Para a carimbagem referida neste artigo devem ser usadas substâncias inócuas.

Art.17 O carimbo da inspeção será liberado pelo Serviço de Inspeção Municipal após o atendimento das exigências estabelecidas nesta Lei obedecendo às legislações específicas.

Art. 18 Os carimbos de Inspeção Municipal devem obedecer exatamente à descrição e os modelos abaixo, respeitando as dimensões, formas, dizeres, tipo e corpo de letra; devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e outros continentes, nos

Art.19 Fica a critério da coordenação, permitir, para certos produtos, o emprego do rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo da inspeção.

Art. 20 Para efeito de identificação da classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal, os rótulos ou carimbos deverão seguir a seguinte nomenclatura:

- I- Aves e derivados;
- II- Suínos e derivados;
- III- Ovos e derivados;
- IV- Bovinos e derivados;
- V- Mel e derivados;
- VI- Pescados e derivados;
- VII- Leite e derivados;
- VIII- Caprinos, Ovinos e seus derivados.

Art. 21 O rótulo para produtos de origem animal deverá conter as seguintes informações:

I - Nome do produto em caracteres destacados e uniformes em corpo e cor; rótulos ou produtos, numa cor única, preferencialmente preta, quando impressos, litografados ou gravados.

A

a) Modelo 1

Dimensões: 0,07m x 0,05m (sete por cinco centímetros)

Forma: elíptica no sentido horizontal;

Dizeres: número de registro do estabelecimento/SIM, isolado e encimado da palavra “Inspeccionado”, colocada horizontalmente, e “Altamira-PA” que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número, as iniciais S.I.M., acompanhando a curva inferior.

Uso: Carcaças ou quarto de bovinos em condições de consumo em natureza.

b) Modelo 2

Dimensões: 0,04m (quatro centímetros) de diâmetro quando aplicado a recipiente de peso superior a um quilograma; 0,02 ou 0,03 (dois ou três centímetros) de diâmetro nos recipientes de até um quilograma, em geral nos rótulos impressos em papel;

Forma: circular;

Dizeres: número de registro do estabelecimento/SIM, isolado e encimado da palavra “Inspeccionado”, colocada horizontalmente, e “Altamira-PA” que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número, as iniciais S.I.M., acompanhando a curva inferior.

Uso: rótulos de produtos utilizados na alimentação humana.

c) Modelo 3

Dimensões: 0,07m x 0,06m (sete por seis centímetros);

Forma: elíptica no sentido vertical;

Dizeres: número de registro do estabelecimento/SIM, isolado e encimado das iniciais S.I.M. e da palavra Altamira-PA colocadas em sentido horizontal logo abaixo a palavra “Condenado”, acompanhando a curva inferior da elipse.

Uso: Carcaças ou partes de bovinos condenadas aplicadas na cor verde

I - Nome da firma produtora;

II - Natureza do estabelecimento de acordo com a classificação oficial prevista nesta lei;

III - Carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal;

IV — Localização do estabelecimento, especificando o Município e o Estado;



- V - Data da fabricação;
- VI - Peso líquido;
- VII - Prazo de validade;
- VIII - Composição e forma de conservação do produto;
- IX - Marca comercial do produto;
- X - Valores Nutricionais (laudo laboratorial).

Parágrafo Único: os produtos que, por sua dimensão não comportarem no rótulo o previsto no Art. 21, deverão trazer as informações nas embalagens coletivas, tais como latas e caixas, desde que higiênicas e adequadas ao produto.

Art. 22 O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados ao tipo de produto a ser transportado, observando-se a sua perfeita classificação.

I - Os produtos de origem animal, destinados ao consumo humano, não podem ser transportados juntamente com produtos ou mercadorias de outra natureza.

II - Ao serem transportados, tais produtos devem estar acondicionados em recipientes adequados, independentemente de sua embalagem (individual ou coletiva).

Art. 23 Os funcionários dos estabelecimentos sujeitos a esta regulamentação deverão apresentar-se com uniforme completo (botas, calça, avental, gorro) de cor clara e limpo, devendo o mesmo ser trocado pelo menos 01 (uma) vez ao dia.

Parágrafo Único: Os visitantes somente poderão ter acesso ao interior do estabelecimento, quando devidamente autorizados e uniformizados.

Art. 24 Os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos registrados no S.I.M. obrigam-se a:

I. Cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas neste regulamento;

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

III - Fornecer quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente a disposição do S.I.M.;

IV - Acatar todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;

V - Recolher as taxas de inspeção sanitária e/ou abate, bem como outros que existam ou vierem a ser instituídas de acordo com a legislação vigente.



Capítulo III
DAS TAXAS

Art. 25 Ficam instituídas as taxas de fiscalização, inspeção e registro de Estabelecimento com Serviço de Inspeção Municipal de competência da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, conforme disposto no Anexo Único desta Lei.

§ 1º O valor das taxas a que se refere este artigo será fixado em quantidade de Unidades Fiscais do Município – UFM, vigente na data da ocorrência do fato gerador, em conformidade com a tabela anexa a esta Lei.

§ 2º A arrecadação e a fiscalização das taxas serão objeto de decreto do Poder Executivo.

Art. 26 A falta ou insuficiência de recolhimento das taxas acarretará ao infrator a aplicação de multa equivalente a trinta por cento da importância devida.

Art. 27 Os débitos decorrentes das taxas, não liquidadas no vencimento, serão calculadas utilizando-se o valor da UFM vigente na data do efetivo pagamento, acrescido de multa e juros de mora legais, contados do dia seguinte ao vencimento.

Art. 28 O produto da arrecadação das taxas previstas nesta Lei será recolhido a crédito da receita tributária do Município, em conta própria, aberta especificamente para esta finalidade.

Art. 29 O recolhimento das taxas de registro de estabelecimentos com Serviço de Inspeção Municipal deverá ser anual.

Art. 30 As taxas instituídas no presente Decreto poderão sofrer alterações na mudança do exercício fiscal, devendo ser fixadas através de novo Decreto do poder Executivo.

Capítulo IV
DAS SANÇÕES

Art. 31 O descumprimento da legislação referente aos produtos de origem animal sujeita o infrator às seguintes sanções:

I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;

II - multa de 100 (cem) a 1000 (mil) UFM, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III - apreensão e/ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destinam ou quando forem adulterados ou fraudados;

A

IV - suspensão das atividades quando indicarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária à saúde e no caso de embaraço à ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habituais do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente a inexistência de condições higiênico- sanitárias adequadas;

VI - cancelamento do registro quando a infração for provocada por negligencia manifesta, reincidência culposa ou dolosa que implique em risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária à saúde, fraude ou perda da qualidade do produto, bem como no caso de embaraço à ação fiscalizadora.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios a seu alcance para cumprir esta Lei.

§ 2º A suspensão de que trata o inciso IV deste artigo cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de franquia da atividade à ação de fiscalização.

§ 3º A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 4º Se a interdição não for suspensa na forma do parágrafo anterior, e decorridos 12 (doze) meses da aplicação da sanção, será cancelado o registro.

Art. 32 As multas previstas no inciso II do artigo desta lei, ficam fixadas nos seguintes valores:

I- 100 UFMs:

- a) aos responsáveis: pela permanência no trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de saúde pública;
- b) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do serviço de inspeção nas testeiras dos continentes, dos rótulos ou em produtos;
- c) aos que infringirem quaisquer exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades.

II- 200 UFMs:



a) aos que acondicionarem ou embalem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;

b) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação.

III - 300 UFMs:

a) 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 a higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;

b) aos responsáveis por mistura de matérias primas em porcentagem divergentes das previstas nas normas técnicas;

c) aos responsáveis, por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem a lavagem e a higienização do vasilhame, de frascos, de carros-tanques e veículos em geral.

IV- 400 UFMs:

a) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos o granel que, de acordo com as normas técnicas, devam ser entregues ao consumo em embalagens originais;

b) aos responsáveis por estabelecimento que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento, conforme legislação específica;

c) aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do serviço de inspeção, junto às empresas de transporte, para classificação de ovos nos entre postos;

d) aos que lançarem no mercado, produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo serviço de inspeção.

V-500 UFMs:

a) aos que se utilizar de rótulos e carimbos oficiais do serviço de inspeção para facilitar a saída dos produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados;

b) aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizados na fabricação de produtos;

c) aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos não registrados no serviço de inspeção;



- d) aos que venderem em mistura, ovos de diversos tipos;
- e) aos que infringirem os dispositivos deste regulamento quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos referentes ao aproveitamento condicional;
- f) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promoverem no serviço de inspeção as transferências de responsabilidade ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essa exigência legal por ocasião do processamento de venda ou locação;
- g) aos responsáveis pela confecção, impressão litografada ou gravação de carimbo da inspeção municipal, a serem usados isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no serviço municipal;
- h) aos que lançarem no consumo produtos de origem animal sem a passagem pelo entreposto respectivo, nos casos exigidos, para serem submetidos à inspeção sanitária.

VI- 600 UFMs:

- a) às pessoas físicas ou jurídicas que embarçarem ou burlarem a ação dos servidores do serviço de inspeção no exercício de suas funções;
- b) às firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem com finalidade comercial, produtos de origem animal, novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovados pelo serviço de inspeção;
- c) aos que se utilizar de certificados sanitários, rotulagens e carimbos da inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal; que não tenham sido inspecionados pelo serviço de inspeção;
- d) aos que usarem indevidamente os carimbos da inspeção municipal.

VII - 700 UFMs:

- a) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal, que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo serviço de inspeção;
- b) aos responsáveis por estabelecimentos sob inspeção municipal, que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem.

VIII - 800 UFMs:



- a) aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento cujos produtos fossem de outro;
- b) aos que despacharem produtos de origem animal em desacordo com as determinações do serviço de inspeção;
- c) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do serviço de inspeção, no exercício de suas atribuições.

IX - 900 UFMs:

- a) aos que, embora notificados mantiverem na produção de leite, vacas em estado de magreza extrema, atacadas de tuberculose brucelose, afecções de úbere, diarreias e corrimentos vaginais, que tenham sido afastadas do rebanho pelo serviço de inspeção ou de defesa sanitária animal;
- b) aos que burlarem determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
- c) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela inspeção municipal.

X - 1000 UFMs:

- a) aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes e falsificações de produtos de origem animal inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;
- 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 fizerem comércio internacional sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no serviço de inspeção estadual.

Parágrafo Único - As multas previstas neste artigo serão majoradas em até 100%. nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômico- financeira do infrator e dos meios ao seu alcance para cumprir a lei;

Art. 33 Constatada qualquer infração às normas previstas neste regulamento ou em demais atos normativos, o servidor público da SEMAGRI, lavrará em 03 (três) vias, o auto de infração.

A

§ 1º - O auto de infração não deverá conter rasuras, entrelinhas ou emendas e descreverá de forma clara e precisa a infração e outras circunstâncias pertinentes, devendo conter ainda:

I - nome e endereço do autuado;

II - dia local e hora da lavratura;

III - qualificação e identificação do responsável pela lavratura;

IV - descrição circunstanciada da ocorrência e a citação do dispositivo legal infringido;

V - assinatura do infrator ou do seu representante legal ou preposto, de duas testemunhas, quando houver, devidamente qualificadas e do servidor da SEMAGRI.

§ 2º - Se, por motivos imprevistos, o Auto de Infração for lavrado em local distinto daquele em que se verificou a infração ou se o autuado, ou seu representante legal ou preposto, não puder ou se recusar a assiná-lo, far-se-á menção dessas circunstâncias, enviando-lhe posteriormente uma das vias, por meio postal, com aviso de recebimento;

§ 3º - A primeira via do Auto de Infração, será remetida à SEFIN, a segunda será entregue ao infrator e a terceira ficará no Serviço de Inspeção Municipal (SEMAGRI);

§ 4º - Do processo iniciado por Auto de Infração constarão as provas e demais termos, se houver, que lhe serviram de instrução.

Art. 34 O infrator, a partir da comunicação da autuação, terá um prazo de 15 (quinze) dias para apresentar defesa dirigida ao Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento, podendo durante esse prazo ter vistas dos autos na dependência onde se iniciou o processo.

§ 1 - No ato da apresentação da defesa, poderão ser indicadas testemunhas, no máximo 05 (cinco), com a respectiva qualificação e feito o protesto por futura produção de provas, se houver.

§ 2º -. A defesa deve ser protocolada na dependência onde se iniciou o processo e encaminhada à SEMAGRI.

Art. 35 Julgada procedente a autuação, o Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento, aplicará a multa, notificando o infrator, com aviso de recebimento, encaminhando-lhe cópia da decisão.

Parágrafo único - O autuado será também notificado da decisão na hipótese de improcedência da autuação.

A

Art. 36 Caberá recurso ao Conselho de Contribuintes, no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da intimação.

Art. 37 Acolhido o recurso, no mérito, a Autoridade Fiscal determinará o cancelamento do Auto de Infração, de eventuais sanções ou de outras medidas por ventura adotadas.

Art.38 Em sendo mantida a multa e decorrido o prazo para o seu recolhimento sem o respectivo pagamento, a SEMAGRI remeterá o processo à Procuradoria Fiscal da SEFIN do Município de Altamira, para a inscrição do débito na dívida ativa.

§ 1 - Os débitos decorrentes das multas não liquidadas até o vencimento serão atualizados na data do efetivo pagamento, e os das taxas acrescidos de juros de mora de 1 % (um por cento) contados do dia seguinte ao do vencimento.

Capítulo VI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 39 Será integrada à receita tributária do Município a arrecadação prevista no Art. 11 desta Lei.

Parágrafo único: As receitas definidas nesta Lei deverão ter sua aplicação vinculada especificamente às despesas financeiras relativas às ações por ela especificadas, devendo ser deferida a dotação à Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento.

Art. 40 O Poder Executivo através da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, providenciará dotar o SIM/PA da infra-estrutura necessária, materiais, logística e recursos humanos, para execução das suas competências.

Art. 41 O Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento do município de Altamira, poderá baixar normas técnicas, instruções complementares, portarias e resoluções, complementando a presente lei, sempre que necessário, conforme as legislações vigentes.

Art. 42 Caberá ao Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável a fiscalização e aprovação dos recursos provenientes da presente Lei que deverão destinar-se a execução das atividades de inspeção sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 43 O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 60 (sessenta) dias a partir de sua publicação.

Art. 44° Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.





ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTAMIRA
PODER EXECUTIVO

Gabinete da Prefeita, aos 05 dias do mês de julho de 2011.



ODILEIDA MARIA DE SOUSA SAMPAIO
Prefeita de Altamira