



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA

LEI COMPLEMENTAR N.º 225, DE 21 DE AGOSTO DE 2015.

Dispõe sobre a Inspeção Sanitária dos produtos de origem animal e vegetal no Município de Taquarituba, institui taxas e dá outras providências.

MIDERSON ZANELLO MILLÉO, Prefeito Municipal de Taquarituba, Estado de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por Lei, Faço Saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei Complementar:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1.º Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) - Produtos de Origem Animal e Vegetal SIM/POA/POV, no Município de Taquarituba, que terá por objetivo a fiscalização prévia e emissão de alvará de funcionamento sob o ponto de vista industrial e sanitário dos produtos de origem animal e vegetal.

Parágrafo único. Os produtos finais produzidos no município de Taquarituba, a que se refere esta Lei, poderão ser comercializados se obedecidos os requisitos da presente Lei.

Artigo 2.º Estão sujeitos à inspeção prevista nesta Lei:

- I. os animais destinados a matança, seus produtos, subprodutos e matérias primas;
- II. o pescado, crustáceos, moluscos e derivados;
- III. o leite e seus derivados;
- IV. o ovo e seus derivados;
- V. o mel, a cera de abelha e produtos da colméia;
- VI. frutas;
- VII. cereais;
- VIII. microorganismos;
- IX. outros produtos de origem animal e vegetal.



46.634.218/0001-07 Site Internet -

Av. Cel. João Quintino, 716 - Tel./Fax: (014) 3762-9666 Cep 18740-000 - Taquarituba - SP - CNPJ

http://www.taquarituba.sp.gov.br E-Mail: prefeitura@taquarituba.sp.gov.br - taquarituba@taquarituba.sp.gov.br - ex-postal@taquarituba.sp.gov.br

Afixado no mural do Paço Municipal

Taquarituba SP 21/08/15

Publicado no Jornal: *Suddest Paulista*

nº 1586 de 22/08/15



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA

Artigo 3.º A fiscalização de que trata esta Lei, far-se-á nos termos da Lei Federal n.º 1.283, de 18 de dezembro de 1.950, Lei Federal n.º 7.889, de 23 de novembro de 1989 e Lei Federal n.º 8.171 de 17 de janeiro de 1991, e será citada:

- I. nas propriedades rurais ou fontes produtoras;
- II. no trânsito dos produtos de origem animal e vegetal destinados à alimentação humana, animal ou à industrialização;
- III. nos matadouros e frigoríficos, coibindo o abate clandestino e a respectiva comercialização;
- IV. nos laticínios e usinas de beneficiamento de leite;
- V. nos estabelecimentos especiais especializados;
- VI. nos entrepostos ou estabelecimentos que recebam, manipulem, acondicionem produtos de origem animal;
- VII. nos estabelecimentos atacadistas e/ou varejistas que fabriquem, transformem ou produzam qualquer produto derivado de origem animal.

§ 1.º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal e vegetal, para os fins desta Lei, qualquer instalação ou local nos quais são utilizados, bem como, quaisquer locais onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, a carne das várias espécies animais e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o mel, a cera de abelha e seus derivados, frutas e seus derivados, cereais e seus derivados e outros produtos de origem animal e vegetal.

§ 2.º Os estabelecimentos sujeitos ao disposto na presente Lei classificam-se em:

I - estabelecimentos de carnes e derivados, compreendendo:

- a) matadouros: são estabelecimentos dotados de instalações com refrigeração, para matança de animais de qualquer espécie, visando ao fornecimento de carne "in natura" para açougues;
- b) matadouros-frigoríficos: são os estabelecimentos especificado na alínea anterior, mas já dotados de equipamentos para frigorificação de produtos, com ou sem dependências industriais;
- c) estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados à transformação de matéria-prima para elaboração de produtos cárneos



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA

destinados ao consumo humano ou animal, incluindo-se as charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábrica de produtos gordurosos, fábricas de produtos não-comestíveis e outras;

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

II - estabelecimento de pescados e derivados, compreendendo:

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

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

III - estabelecimentos de leite e derivados, compreendendo:

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

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

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

IV - estabelecimento de mel e cera de abelhas, compreendendo:

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

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

- c) **entrepósitos de mel e cera de abelhas:** são os estabelecimentos destinados ao



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA

recebimento, classificação e industrialização de mel e seus derivados.

V - estabelecimentos de ovos e derivados, compreendendo:

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

VI - estabelecimentos de produção de doces, doces em pasta, geléias, verduras pré-preparadas, polpa e conservas doces e salgadas.

- a) entende-se, como Unidade de Produção de Doces, Doces em Pasta, Verduras pré-preparadas, Polpas e Conservas Doces e Salgadas, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal de construção simples, área física pequena, e que apresente, obrigatoriamente, um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.
- b) este modelo de unidade poderá processar produtos de origem animal e vegetal, mas quando estiver processando produtos de origem animal não poderá processar produtos de origem vegetal e vice-versa.
- c) a Unidade de Produção de Doces, inclusive, de Leite, Geléias, Verduras pré-preparadas, Polpas e Conservas Doces e Salgadas, deverá, obrigatoriamente, possuir áreas separadas entre a recepção, classificação, sala de processamento, depósito, expedição, banheiro/vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência.

VII - estabelecimentos de produção de massas doces e salgadas:

- a) entende-se como Unidade de Produção de massas e salgados o estabelecimento voltado à industrialização artesanal de construção simples, área física pequena e que produza, obrigatoriamente, um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.
- b) a unidade de Produção de massas doces e salgadas deverá contar, obrigatoriamente, com áreas separadas entre depósitos de matéria-prima, sala



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA

de processamento, expedição, banheiro/vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência.

- c) nas unidades que utilizarão forno a lenha, o mesmo deverá ser instalado em dependência separada e ventilada.

VIII - estabelecimentos de produção de rapadura, melado, açúcar mascavo e cachaça colonial:

- a) entende-se como unidade de produção de rapadura, melado, açúcar mascavo e cachaça colonial, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que apresente, obrigatoriamente, um fluxograma operacional racionalizado, e modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.
- b) a unidade de produção de rapadura, melado, açúcar mascavo e cachaça colonial, deverá contar, obrigatoriamente, com áreas separadas entre moagem, sala de processamento, depósito/embalagem, banheiro/ vestiário, atendendo as exigências de instalações, que é parte integrante desta Lei.

Artigo 4.º As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão a preceitos mínimos de construção, recomendadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, observando aspectos, como:

- I. adequada aeração e luminosidade;
- II. adequada destinação de resíduos e rejeitos seguindo a legislação municipal sobre saneamento ou as normas técnicas da ABNT;
- III. água potável encanada e com pressão suficiente para a demanda do estabelecimento;
- IV. distância mínima de fontes de contaminação e mau cheiro, rios, fontes de água e esgoto, observada a legislação ambiental;
- V. instalação, de preferência, no centro de terreno, devidamente cercado e com área que possibilite a circulação interna de veículos, para facilitar a chegada de matérias-primas e a saída de produtos acabados;
- VI. edificação com piso de material impermeável, resistente e antiderrapante, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como, a permitir uma fácil lavagem e desinfecção;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA

- VII. edificação com paredes lisas, impermeabilizadas com material claro de fácil lavagem e desinfecção, preferencialmente, com cantos e ângulos arredondados e com os parapeitos das janelas chanfrados;
- VIII. edificação com forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, e construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção;
- IX. equipamentos e mesas com tampas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para manipulação de produtos comestíveis, e que permita uma perfeita lavagem e desinfecção;
- X. edificação com telas em todas as janelas e outras aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos, e dispositivos contra roedores;
- XI. todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes da realização dos trabalhos industriais e depois deles;
- XII. os pisos e paredes, assim como, os equipamentos ou utensílios usados nas Agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala, e em regime artesanal, devem ser lavados sempre que utilizados e convenientemente desinfetados, com o emprego de substâncias aprovadas pelo Ministério da Saúde.
- XIII. Dispor, obrigatoriamente, de laboratório de uso exclusivo dos manipuladores de alimentos, na área de elaboração, funcionamento e acondicionamento;
- XIV. é obrigatória a instalação e utilização de Pedilúvio.

Parágrafo único. As agroindústrias de pequeno porte, que produzem em pequena escala ou em regime artesanal, poderão ter sua sede no meio rural, na região suburbana e urbana, a critério do SIM, desde que não transgrida as normas urbanísticas do Plano Diretor e do Código de Posturas Municipal, e desde que não causem problemas de poluição.

Artigo 5.º A embalagem do produto deve ser produzida por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde, e deve conter informações preconizadas no código de defesa do consumidor, indicando no rótulo, quando for o caso, que é produto artesanal e com inscrição no serviço de inspeção municipal.

§ 1.º Quando comercializados a granel os produtos serão expostos ao consumo acompanhado de folhetos ou cartazes, contendo informações previstas no "CAPUT" deste artigo.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA

§ 2.º O SIM determinará o tamanho padrão dos carimbos e das letras nele contidas.

Artigo 6.º A prévia inspeção exercida pelo SIM, vinculado a Coordenadoria Municipal da Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente ou órgão que a venha substituir, será supervisionada, devendo dispor dos recursos necessários, inclusive, de profissional habilitado, conforme Lei Federal nº 5.517/68, no que diz respeito à inspeção de produtos de origem animal e vegetal, e terá como objetivos:

- I. o controle das condições higiênico-sanitárias e tecnológicas de produção, manipulação, armazenamento, beneficiamento, comercialização e transporte de produtos de origem animal e seus derivados;
- II. a fiscalização e controle do uso de aditivos empregados na industrialização;
- III. a realização dos exames tecnológicos, micro biológicos, histológicos e físico-químicos, enzimáticos e dos organolépticos de matérias primas e produtos, quando necessários;
- IV. a fiscalização e controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem de produtos de origem animal e vegetal;
- V. a fiscalização de produtos e subprodutos existentes no mercado de consumo, para efeito de verificação e cumprimento das normas estabelecidas;
- VI. o controle da 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 e vegetal;
- VII. a fiscalização das condições de higiene e saúde das pessoas, que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;
- VIII. a disciplina dos padrões higiênicos, sanitários e tecnológicos dos produtos de origem animal;
- IX. qualquer outro detalhe, necessário a uma maior eficiência dos serviços.

Parágrafo único. A fiscalização será exercida conforme Lei Federal 7.889, de 23 de novembro de 1989 e Lei Estadual 8.208, de 30 de dezembro de 1992, pela Coordenadoria



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA

Municipal da Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente ou órgão que a venha substituir.

SEÇÃO I DO PESSOAL

Artigo 7.º O pessoal que trabalha em estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal deve apresentar-se com uniforme completo, composto de botas, calça, avental e gorro, de cor clara e limpa, trocado diariamente ou, quando necessário, entre os turnos de trabalho.

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

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

Artigo 8.º Os funcionários deverão, ainda, atender as seguintes exigências:

- I. possuir atestado de saúde atualizado;
- II. não ter adornos nas mãos ou pulsos;
- III. não apresentar sintomas ou afecções de doenças infecciosas, abscessos ou supurações cutâneas e queimaduras;
- IV. não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que, de alguma maneira, possa contaminar o alimento;
- V. manter rigorosa higiene pessoal.

SEÇÃO II DA ROTULAGEM

Artigo 9.º Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio ou ao consumidor devem estar identificados por meio de rótulo.

Parágrafo único. Fica a critério do SIM/POA/POV, permitir para certos produtos o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou o uso exclusivo do carimbo de



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA

inspeção.

Artigo 10. Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa, datilografada ou gravada a fogo sobre a matéria-prima ou na embalagem.

Artigo 11. Para efeito de identificação da classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal na rotulagem, fica determinada a seguinte nomenclatura:

- I. para matadouros ou matadouros frigoríficos de aves;
- II. para matadouros ou matadouros frigoríficos de coelhos;
- III. para estabelecimentos industriais de produtos cárneos;
- IV. para todos os estabelecimentos de leite e derivados;
- V. para todos os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados;
- VI. para todos os estabelecimentos de ovos e derivados;
- VII. para todos os estabelecimentos de pescados e derivados.
- VIII. para estabelecimentos que industrializem ou manipulem produtos de origem vegetal

Artigo 12.0 rótulo para produtos de origem animal e vegetal:

- I. nome verdadeiro do produto em caracteres destacados;
- II. nome da firma ou empresa responsável;
- III. natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista nesta Lei;
- IV. carimbo oficial da inspeção sanitária municipal;
- V. endereço e telefone do estabelecimento;
- VI. marca comercial do produto;
- VII. data de fabricação do produto;
- VIII. a expressão "prazo de validade" ou "consumir até";



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA

- IX. peso líquido;
- X. composição e formas de conservação do produto;
- XI. os termos "Indústria Brasileira";
- XII. nome e número de inscrição no Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV) do responsável técnico;
- XIII. demais disposições aplicáveis.

Parágrafo único. Em caso de utilização de carne eqüídea ou de produtos com ela elaborados parcial ou totalmente, exige-se, ainda, que o respectivo rótulo contenha uma das seguintes expressões:

- I. "carne de eqüídeo"; ou
- II. "preparado com carne de eqüídeo"; ou
- III. "contém carne de eqüídeo".

Artigo 13. Os produtos destinados à alimentação animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição "alimentação animal".

Artigo 14. Os produtos não destinados à alimentação humana ou animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição "não comestível".

Artigo 15. As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal e vegetal devem ser aprovadas pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

Artigo 16. O carimbo de inspeção, a ser utilizado pelos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM/POA/POV obedecerá ao modelo conforme anexo I, que faz parte integrante desta Lei.

Artigo 17. As informações de produtos cujo rótulo não comporte todas as expressões exigidas pela legislação vigente, poderão ser inseridas em embalagens coletivas, como caixas, latas e outras, higiênicas e adequadas ao produto.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA

SEÇÃO III DO TRANSPORTE E TRÂNSITO

Artigo 18. Os produtos e matérias-primas de origem animal, procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, satisfeita as exigências da legislação em vigor, podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território municipal.

Artigo 19. As autoridades de saúde pública, em sua função de vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, devem comunicar ao SIM/POA/POV os resultados das análises de rotina e fiscais que realizarem, e se dos mesmos resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias-primas de origem animal.

Artigo 20. Todos os produtos de origem animal, em trânsito pelas estradas municipais, devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados, conforme prevê esta Lei, podendo ser reinspecionados pelos técnicos do SIM/POA/POV nos postos fiscais, fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino.

Artigo 21. Os produtos de origem animal e vegetal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, excluído o leite a granel, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados do "Certificado Sanitário", visado pelo médico veterinário ou técnico responsável pela inspeção.

Artigo 22. O transporte de produtos de origem animal e vegetal deve ser feito em veículos apropriados tanto ao tipo de produto a ser transportado, como à sua perfeita conservação.

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

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

SEÇÃO IV DAS OBRIGAÇÕES

Artigo 23. Ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos de que trata a presente Lei, obrigados a:

- I. cumprir e fazer cumprir todas as exigências nela contidas;
- II. fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA

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

Parágrafo único. Os casos omissos no presente artigo serão resolvidos pela Coordenação do SIM/POA/POV.

Artigo 24. É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos vinte e quatro horas em descanso, jejum e dieta hídrica nas dependências do estabelecimento.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA

§ 1.º O período de repouso de que trata o caput deste artigo pode ser reduzido quando o tempo de viagem não for superior a duas horas e os animais procedam de campos próximos, mercados ou feiras, sob controle sanitário permanente, não podendo, em hipótese alguma, ser inferior a seis horas.

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

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

Artigo 25. Nenhum estabelecimento que se enquadre nos termos do artigo 2.º, poderá funcionar no município, sem que seja devidamente cadastrado na Prefeitura.

Artigo 26. O Poder executivo baixará dentro do prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da data de publicação desta Lei, o regulamento ou regulamentos e atos complementares sob a inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos referidos no artigo terceiro.

Artigo 27. Compete ao Serviço de Inspeção Municipal:

- I. determinar normas técnicas de produção e classificação de produtos de origem animal;
- II. promover e coordenar o treinamento técnico do pessoal envolvido na fiscalização, inspeção, classificação e produção dos produtos e subprodutos de origem animal;
- III. manter mecanismos permanentes de divulgação e esclarecimentos junto às redes públicas e privadas, bem como junto a população, no sentido de garantir a plena orientação e esclarecimento ao consumidor, no tocante aos males e/ou benefícios advindos deste serviço.

CAPÍTULO II DAS PENALIDADES

Artigo 28. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível a infração a presente Lei, acatará, isolada ou acumulativamente, as seguintes sanções:

- I. advertência escrita, quando o infrator for primário e não tiver agido



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA

com dolo ou má fé;

- II. multa de até 500 (quinhentas) U.F.M.T. (Unidade Fiscal do Município de Taquarituba) do mês da infração, nos casos não compreendidos no item anterior, proporcional à gravidade da infração, dobrada em caso de reincidência;
- 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 deteriorados;
- IV. suspensão de atividade que cause ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de embargo da ação fiscalizadora;
- V. interdição total ou parcial, do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto, ou se verificar mediante inspeção técnica realizada pelo órgão competente, a inexistência de condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas na legislação vigente;
- VI. apreensão dos aditivos e ingredientes não autorizados e/ou adulterados;
- VII. apreensão de rotulagem impressa em desacordo com as disposições legais;
- VIII. cancelamento do registro do produto em desacordo, com publicação em imprensa oficial;
- IX. cancelamento do registro do estabelecimento, com publicação em imprensa oficial.

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

§ 2.º A suspensão de que trata o inciso IV cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico sanitário ou no caso de franquia da atividade à ação fiscalizadora.

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



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA

§ 4.º 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.

Artigo 29. O Poder Executivo poderá solicitar o apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal, no que for necessário, para o fiel cumprimento desta Lei, ficando autorizado a celebrar os convênios necessários, podendo, ainda, no interesse da saúde pública, exercer fiscalização conjunta com esses órgãos e requerer, no que couber, a participação da Coordenadoria Municipal da Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente ou órgão que a venha substituir, e de Associações profissionais ligadas a matéria.

Parágrafo único. O SIM poderá solicitar o auxílio policial, quando necessário, para o desenvolvimento de suas funções.

CAPÍTULO III DAS TAXAS

Artigo 30. Ficam instituídas, a título de exercício do poder de polícia, taxas de registro de análise, relativas à inspeção e fiscalização sanitária, referentes a produtos de origem animal e vegetal de competência da Coordenadoria Municipal da Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente ou órgão que a venha substituir de acordo com anexo II.

§ 1.º O valor das taxas a que se refere este artigo será fixado em quantidade de Unidade Fiscal do Município de Taquarituba - UFMT, e será determinado de acordo com a origem de serviços.

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

§ 3.º A arrecadação e a fiscalização das taxas incumbirão a Coordenadoria Municipal da Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente ou órgão que a venha substituir, em conjunto com a Coordenadoria Municipal de Planejamento e Finanças.

Artigo 31. O sujeito passivo (Contribuinte) é a pessoa física ou jurídica que executar atividades sujeitas à inspeção sanitária e industrial prevista nesta Lei.

Artigo 32. Os débitos das taxas são liquidados nas épocas próprias, até o vencimento; e serão atualizados conforme o valor da UFMT vigente, na data do efetivo pagamento, acrescido de juros de mora de 1 % (um por cento) ao mês.

Artigo 33. A Municipalidade poderá atualizar as taxas previstas nesta Lei.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA

Artigo 34. Para estabelecimentos já existentes e em desacordo com as normas e diretrizes exigidas pelo SIM, será estipulado prazo para regularização.

Artigo 35. O fato gerador ocorrerá na manifestação de interesse na abertura de qualquer estabelecimento previsto nesta Lei, protocolizado no departamento competente desta municipalidade.

CAPITULO IV DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 36. As atividades do SIM serão apresentadas por meio de relatório mensal enviado à Coordenadoria Municipal da Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente ou órgão que a venha substituir.

Artigo 37. Serão destinados à Coordenadoria Municipal da Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente ou órgão que a venha substituir, recursos orçamentários suficientes, pessoal técnico e administrativo, necessários à execução da inspeção sanitária de que trata esta Lei, correndo as despesas por dotação orçamentária própria, suplementada se necessário.

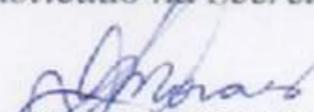
Artigo 38. Fica revogada a Lei Municipal n.º 977, de 04 de junho de 1993.

Artigo 39. Esta Lei Complementar entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Taquarituba, 21 de agosto de 2015.

MIDERSON ZANELLO MILLÉO
Prefeito Municipal

Registrado e Publicado na Secretaria da P.M., data supra.


LUCÉLIA APARECIDA VIEIRA DE MORAES
Secretária





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA

ANEXO I

MODELO CARIMBO DE INSPEÇÃO, A SER UTILIZADO PELOS
ESTABELECIMENTOS FISCALIZADOS PELO SIM/POA/POV.



(7,0 cm de diâmetro)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA

ANEXO II

TABELA DE TAXAS DE REGISTRO E ANÁLISES

I - Pelo registro de estabelecimentos:	UFMT
1- Matadouros-frigoríficos; matadouros de pequenos e médios animais; matadouros de aves; charqueadas, fábrica de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados, fábrica de produtos não comestíveis, entrepostos frigoríficos;	8
2- Granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, entrepostos usinas, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração, postos de coagulação;	4
3- Entrepostos de pescado, fábrica de conserva de pescado;	4
4- Entrepostos de ovos, fábrica de conservas de ovos;	2
5- Entrepostos de mel;	2
6- Estabelecimentos de produção de doces, doces em pasta, geléias, verduras pré preparadas, polpa e conservas doces e salgadas;	4
7- Estabelecimentos de produção de massas doces e salgados;	4
8 - Estabelecimentos de produção de rapadura, melado, açúcar mascavo e cachaça colonial;	4
II- Pelo registro de produtos - rótulos	2
III- Pela alteração de razão social	4
IV- Pela ampliação, remodelação e reconstrução de estabelecimentos	4
V- Por análises perícia de produtos de origem e vegetal	4