



## **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.



## **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 eitada:~~

*“Artigo 3º - A fiscalização de que trata esta Lei far-se-á nos termos da legislação vigente e será citada.”(alterado pela LC 235 de 29/01/2016)*

- 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;



## ***PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA***

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

### **III - 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)** entrepostos 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;



## ***PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA***

- 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) entrepostos de mel e cera de abelhas: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação e industrialização de mel e seus derivados.

**V** - estabelecimentos de ovos e derivados, compreendendo:

- a) granjas avícolas: são 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



## ***PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA***

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 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;



## ***PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA***

- 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;
- 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.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA**

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

§ 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 fisicoquímicos, 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;

IV





## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA**

**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 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.



## ***PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA***

**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 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;



## ***PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA***

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

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

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

**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 suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;



## ***PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA***

- 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 com dolo ou má fé;



## ***PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA***

- 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 de que trata o inciso V, poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção;

§ 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.



## ***PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA***

**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.

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



## ***PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA***

**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***

### **ANEXO I**





## ***PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA***

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**

<b>I - Pelo registro de estabelecimentos:</b>	<b>UFMT</b>
1- Matadouros-frigoríficos; matadouros de pequenos e médios animais; matadouros de aves; charqueadas, fábrica de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados, fabrica 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
<b>II- Pelo registro de produtos - rótulos</b>	<b>2</b>
<b>III- Pela alteração de razão social</b>	<b>4</b>
<b>IV- Pela ampliação, remodelação e reconstrução de estabelecimentos</b>	<b>4</b>
<b>V- Por análises perícia de produtos de origem e vegetal</b>	<b>4</b>