

*Edição 5586*

**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 MILLEO, 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: CAPITULO 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 colmeia;
- VI. frutas;
- VII. cereais;
- VIII. microorganismos;
- IX. outros produtos de origem animal e vegetal. 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: nas propriedades rurais ou fontes produtoras;

- I. no trânsito dos produtos de origem animal e vegetal destinados à alimentação humana, animal ou à industrialização;
- II. nos matadouros e frigoríficos, cobrindo o abate clandestino e a respectiva comercialização;
- III. nos laticínios e usinas de beneficiamento de leite;
- IV. nos estabelecimentos especiais especializados;
- V. nos entrepostos ou estabelecimentos que recebam, manipulem, acondicionem produtos de origem animal;
- VI. nos estabelecimentos atacadistas e/ou varejistas que fabricarem, 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

recebimento, classificação, e acondicionamento, identificação e distribuição de ovos "in natura". VI - estabelecimentos de produção de doces, doces em pasta, geleias, 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 presente, 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, Geleias, 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 salgados:

- 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 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 cachaca colonial: a) entende-se como unidade de produção de rapadura, melado, açúcar mascavo e cachaca colonial, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que presente, 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 cachaca 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,

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 industrialização;
- III. a realização dos exames tecnológicos, micro biológicos, histológicos e fisiológicos, enzimáticos e dos organolépticos de matérias primas e produtos, quando necessários;
- IV. a fiscalização e controle de todo material utilizado manipulação, acondicionamento e embalagem de produtos origem animal e vegetal;
- V. a fiscalização de produtos e subprodutos existentes mercado de consumo, para efeito de verificação e cumprimento das normas estabelecidas;

VI. o controle da qualidade e as condições técnicas sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados, distribuídos e comercializados os produtos 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 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 Municipal da Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente ou órgão que a venha substituir. SEÇÃO I - DO PESSOAL Artigo 7.º Os funcionários que trabalham 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 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 matança ou se manipulam produtos comestíveis.

§ 2.º Os visitantes somente poderão ter acesso ao interior 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;

§ 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 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, desnatado 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 colmeias, materiais e equipamentos, destinados ao manejo das abelhas e à produção de mel, cera, propolis, pólen, geleia real e outros;

cias 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;

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

I. possuir atestado de saúde atualizado;

II. não ter adormos 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 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. O 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";

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 eqüidea ou de produtos com ela elaborados parcial ou totalmente, exige-se, ainda, que o respectivo rótulo contenha uma das seguintes expressões: I. "carne de eqüideo", ou

II. "preparado com carne de eqüideo", ou

III. "contém carne de eqüideo". Artigo 13. Os produtos destinados à alimentação animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição "alimentação animal". Artigo 14. Os produtos não destinados à

linados 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 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, desnatado 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, geleia 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) 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 à produção de ovos, que fazem comercialização direta ou indireta de seus produtos;

b) estabelecimentos industriais: são nos estabelecimentos destinados ao recebimento e a industrialização de ovos;

c) entrepostos de ovos: são estabelecimentos destinados ao

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 produzam 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. § 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 n.º 5.517/68, no que diz respeito à inspeção de produtos de

I. para matadouros ou matadouros frigoríficos de aves;

II. para matadouros ou matadouros frigoríficos de coelho;

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.º O 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 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";

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 equídea ou de produtos com ela elaborados parcial ou totalmente exige-se, ainda, que o respectivo rótulo contenha uma das seguintes expressões: I. "carne de equídeo", ou

II. "preparado com carne de equídeo", ou

III. "contém carne de equídeo". Artigo 13.º Os produtos destinados à alimentação animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição "alimentação animal". Artigo 14.º Os produtos não destinados à alimentação humana ou animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição "não comestível".

Artigo 15.º 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 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.º 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. SEÇÃO III - DO TRANSPORTE E TRANSITO Artigo 18.º Os produtos e matérias-primas de origem animal, procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal,

*Continuação da página 4*

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;
- 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

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 arditício 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.

§ 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

trepostos de pescado, fábrica de conserva de pescado: 4 UFMT  
4- Entrepósitos de ovos, fábrica de conservas de ovos: 2 UFMT  
5- Entrepósitos de mel: 2 UFMT  
6- Estabelecimentos de produção de doces, doces e pasta, geléias,  
verduras pré preparadas, polpa e conservas doces e salgada  
4 UFMT 7- Estabelecimentos de produção de massas doces salgadas: 4 UFMT  
8 - Estabelecimentos de produção de rapadura, melado, açúcar mascavo e cachaca colonial: 4 UFMT

II - Pelo registro de produtos - rótulos - 2 UFMT

III- Pela alteração de razão social - 4 UFM

IV- Pela ampliação, remodelação e reconstrução de estabelecimentos-4 UFMT

V- Por análises pericia de produtos de origem e vegetal - UFMT

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA

DECRETO N.º 151, DE 21 DE AGOSTO DE 2015

Estabelece normas para estacionamento ou garagem de veículos e dá outras providências.

DR MIDERSON ZANELLO MILLEO, Prefeito Municipal de Taquarituba, Estado de São Paulo, no uso de suas prerrogativas legais, DECRETA:

Artigo 1.º Os espaços destinados a estacionamento ou garagem de veículos podem ser:

I - privativos quando se destinarem a um só usuário, família, estabelecimento comercial ou condomínio, constituindo dependência para uso exclusivo da edificação;

II - coletivos, quando se destinarem à exploração comercial.

Artigo 2.º A medida das vagas para estacionamento paralelo à vias públicas é de 5,50m de comprimento, e em vagas de 45º ou 90º será 2,20m x 5,50m

§ 1.º Os estacionamentos para idosos e pessoas portadoras de mobilidade reduzida deverão ser na proporção mínima de 5% das vagas disponíveis e deverão obedecer, quando em 45º ou 90º as dimensões de 3,50m x 5,50m.

§ 2.º Os recuos em estabelecimentos comerciais reservados para estacionamento deverão ter as dimensões 2,20m x 5,00m se destinados a veículos pequenos ou médios e 2,40m x 5,50m se destinados a veículos maiores, com obrigatoriedade de colocação de "bata pneu".

§ 3.º Os recuos citados no parágrafo anterior serão considerados livrando-se o passeio público.

§ 4.º Nos estacionamentos comerciais é obrigatória a colocação de placas indicativas a que tipo de veículos se destinam essas vagas.

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. § 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 casos 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

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

CAPÍTULO 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 MILLEO - Prefeito Municipal Registrado e Publicado na Secretaria da P.M., data supra.

LUCÉLIA APARECIDA VIEIRA DE MORAES - Secretária

ANEXO I MODELO CARIMBO DE INSPEÇÃO, A SER UTILIZADO PELOS ESTABELECEMENTOS FISCALIZADOS PELO SIM/POA/POV

de "bate pneu".

§ 3.º Os recuos citados no parágrafo anterior serão consignando-se o passeio público.

§ 4.º Nos estacionamentos comerciais é obrigatória a colocação de placas indicativas a que tipo de veículos se destinam as vagas.

§ 5.º Nenhuma guia poderá ser rebaixada para estacionamento sem autorização expressa do Poder Executivo ou proprietário sujeito às penas da Lei.

Artigo 3.º No caso de obras novas deverão constar nas dimensões estabelecidas neste Decreto.

Artigo 4.º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação. P.M. de Taquarituba, 21 de agosto de 2015.

DR: MIDERSON ZANELLO MILLEO - Prefeito Municipal Registrado e Publicado na Secretaria da P.M., data supra. LUCÉLIA APARECIDA VIEIRA DE MORAES - Secretária

### PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA

DECRETO N.º 141, DE 06 DE AGOSTO DE 2015.

Dispõe sobre Exoneração.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA, São Paulo, usando de suas atribuições legais, DECRETA Artigo 1.º Fica exonerada a pedido, a partir de 1.º de junho de 2015, a servidora LUDMILA APARECIDA DE BARROS, inscrita no CPF nº 54.280.004-4, do cargo de Atendente de Consultório Odontológico nomeada através do Decreto n.º 184/2014.

Artigo 2.º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação. P.M. de Taquarituba, 06 de agosto de 2015.

MIDERSON ZANELLO MILLEO - Prefeito Municipal Registrado e Publicado na Secretaria da P.M., data supra. LUCÉLIA APARECIDA VIEIRA DE MORAES - Secretária

### PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA

DECRETO N.º 149, DE 20 DE AGOSTO DE 2015

Dá nova redação ao artigo 8.º do Decreto n.º 076/2005, e outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE TAQUARITUBA, Estado de São Paulo, usando das atribuições que a Lei confere,

Artigo 1.º O Artigo 8.º do Decreto n.º 076, de 31 de maio de 2005, passa a vigorar com a seguinte redação:

"Artigo 8.º As licenças para tratamento de saúde com prazo superior a 15 (quinze) dias terão suas perícias médicas realizadas por profissional indicado pela CAPSTUBA - Caixa de Aposentadoria e Pensão dos Servidores Municipais de Taquarituba."

Artigo 2.º O(a) servidor(a), de posse do atestado médico com prazo de licença superior a 15 (quinze) dias, deverá se apresentar na sede de controle de frequência, solicitar o preenchimento da guia correspondente e encaminhar à CAPSTUBA para as devidas ações.

Artigo 3.º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação. P.M. de Taquarituba, 20 de agosto de 2015. MIDERSON ZANELLO MILLEO - Prefeito Municipal

Taquarituba

INSPECIONADO

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;

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 adequada 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

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 MILLEO - Prefeito Municipal Registrado e Publicado na Secretaria da P.M., data supra.

LUCÉLIA APARECIDA VIEIRA DE MORAES - Secretária

ANEXO I MODELO CARIMBO DE INSPEÇÃO, A SER UTILIZADO PELOS ESTABELECEMENTOS FISCALIZADOS PELO SIM/POA/POV



(7,0 cm de diâmetro)

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,

entrepósitos de carnes e derivados, fábrica de produtos não comestíveis, entrepostos frigoríficos; 8 UFMT 2- Granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, entrepostos usinas, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração, postos de coagulação; 4 UFMT 3- En-

Artigo 2.º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação. P.M. de Taquarituba, 06 de agosto de 2015.  
MIDERSON ZANELLO MILLEO - Prefeito Municipal  
Registrado e Publicado na Secretaria da P.M., data supra.  
LUCÉLIA APARECIDA VIEIRA DE MORAES - Secretária

#### PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA

DECRETO N.º 149, DE 20 DE AGOSTO DE 20185

Dá nova redação ao artigo 8.º do Decreto n.º 076/2005 e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE TAQUARITUBA, Estado de São Paulo, usando das atribuições que a Lei confere,

Artigo 1.º O Artigo 8.º do Decreto n.º 076, de 31 de maio de 2005, passa a vigorar com a seguinte redação:

"Artigo 8.º As licenças para tratamento de saúde com prazo superior a 15 (quinze) dias terão suas perícias médicas realizadas por profissional indicado pela CAPSTUBA - Caixa de Aposentador e Pensão dos Servidores Municipais de Taquarituba."

Artigo 2.º O(a) servidor(a), de posse do atestado médico, com prazo de licença superior a 15 (quinze) dias, deverá se dirigir sua sede de controle de frequência, solicitar o preenchimento de guia correspondente e encaminhar à CAPSTUBA para as providências devidas.

Artigo 3.º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação. P.M. de Taquarituba, 20 de agosto de 2015.

MIDERSON ZANELLO MILLEO - Prefeito Municipal  
Registrado e Publicado na Secretaria da P.M., data supra.  
LUCÉLIA APARECIDA VIEIRA DE MORAES - Secretária

#### PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA

DECRETO N.º 150, DE 20 DE AGOSTO DE 2015

Dispõe sobre prorrogação de prazo e dá outras providências ao PREFEITO DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA, Estado de São Paulo, usando de suas atribuições legais, DECRETA:

Artigo 1.º Tendo em vista a demora na elaboração do georreferenciamento das glebas, os prazos concedidos às Empreendedoras da Concorrência n.º 001/2015, para início das obras passarão a contar a partir de 10 de agosto de 2015.

Artigo 2.º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação revogadas as disposições em contrário.

P.M. de Taquarituba, 20 de agosto de 2015.  
DR. MIDERSON ZANELLO MILLEO - Prefeito Municipal  
Registrado e Publicado na Secretaria da P.M., data supra.  
LUCÉLIA APARECIDA VIEIRA DE MORAES - Secretária