



LEI MUNICIPAL Nº 1058 DE 12 DE MAIO DE 2016.

DISPÕE SOBRE A INSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (S.I.M.), SOBRE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL NO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA-MT, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

CRISTOVÃO MASSON, Prefeito Municipal de Nova Olímpia Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal de Vereadores, aprova e ele sanciona a seguinte Lei:

Art. 1º - Esta Lei dispõe sobre a instituição do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., sobre Produtos de Origem Animal e Vegetal no Município de Nova Olímpia, e estatui normas que regulam o registro e a inspeção dos estabelecimentos que produzem matéria-prima, manipulam, industrializam, distribuem e comercializam produtos de origem animal e vegetal.

CAPÍTULO I

DO REGISTRO, DA INSPEÇÃO E DA CLASSIFICAÇÃO

**Seção I
Do Registro**

Art. 2º - Fica instituído, no âmbito do Município de Nova Olímpia, o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., sobre produtos de origem animal e vegetal, vinculado à Secretaria Municipal da Saúde e Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, e ao Departamento de Meio Ambiente e Defesa Civil ao qual compete:

- I - regulamentar e normatizar:
- a) a implantação, a construção, a reforma e o aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal e vegetal;



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA OLÍMPIA

Avenida Mato Grosso, 175 - Fone: (65) 3332-1130 / 3332-1152 - Cep. 78.370-000 - Nova Olímpia - Mato Grosso
www.novaolimpia.mt.gov.br

b) o transporte de produtos de origem vegetal e animal in natura, industrializados ou beneficiados;

c) a embalagem e a rotulagem de produtos de origem animal e vegetal.

II - executar a inspeção sanitária de produtos de origem animal e vegetal;

III - promover o registro dos estabelecimentos referidos na alínea "a" do inciso I deste artigo e da embalagem e rotulagem dos produtos de origem vegetal e animal;

IV - fiscalizar o cumprimento das normas e regulamentos decorrentes desta Lei.

Art. 3º - Ficam sujeitos ao registro no S.I.M. todos os estabelecimentos que abatam animais, ou produzam matéria-prima de origem vegetal ou animal, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem, industrializem a carne, o pescado, o leite, o mel, o ovo, a cera de abelhas, a farinha e todos os respectivos subprodutos derivados, conforme classificação constante desta Lei, e que não possuem registro nos Serviços de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIP).

Parágrafo único - O registro dos estabelecimentos de que trata o caput deste artigo é privativo do S.I.M. da Secretaria Municipal da Saúde e Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, e serão expedidas somente depois de cumpridas todas as exigências constantes desta Lei e do respectivo regulamento.

Art. 4º - O registro dos estabelecimentos de produtos de origem vegetal e animal pelo S.I.M. isenta-os de qualquer outro registro municipal.

Art. 5º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem vegetal e animal, para efeito da presente Lei, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados com finalidade comercial ou industrial, a carne e seus derivados, os ovos, o mel e a cera de abelhas e seus derivados, o leite e seus derivados, o pescado e seus derivados, bem como os vegetais e os produtos utilizados para a sua industrialização.

Art. 6º - A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" significa, para efeito da presente Lei, que se trata de "produto de origem animal ou vegetal suas matérias-primas".





PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA OLÍMPIA

Avenida Mato Grosso, 175 - Fone: (65) 3332-1130 / 3332-1152 - Cep. 78.370-000 - Nova Olímpia - Mato Grosso

www.novaolimpia.mt.gov.br

Art. 7º - Nenhum estabelecimento referido no artigo 5º desta Lei poderá comercializar produtos de origem animal ou vegetal no Município de Nova Olímpia, sem estar registrado no S.I.M.

Art. 8º - Além do registro a que se refere o artigo anterior, todo estabelecimento deverá registrar seus produtos, atendendo as exigências técnico-sanitárias fixadas pelo S.I.M.

Art. 9º - O registro do estabelecimento e de seus produtos deverá ser requerido à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, instruído o processo com os seguintes documentos, devidamente datados e assinados por profissional habilitado:

- I - Requerimento simples dirigido à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural;
- II - Licença Ambiental Prévia emitida pelo órgão ambiental competente, ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA Nº 385/2006;
- III - planta baixa;
- IV - projeto hidrossanitário;
- V - laudos de análises físico-químicas e bacteriológicas da água de abastecimento;
- VI - contrato social da empresa;
- VII - Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF de Produtores individuais;
- VIII - contrato de trabalho do responsável técnico se assim for necessário.

Art. 10 - Satisfeitas as exigências fixadas na presente Lei, o Coordenador do S.I.M. autorizará a expedição do "Termo de Liberação", do qual constará o número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento e outros detalhes necessários.

§ 1º - O Termo de que trata o caput deste artigo somente será emitido após a apresentação da Licença de Operação, expedida pelo órgão ambiental competente.

§ 2º - Autorizado o registro, o S.I.M. ficará com uma cópia do processo.

Art. 11 - O "Termo de Liberação" ficará sujeito a renovação anual, após vistoria e liberação do estabelecimento pelo S.I.M.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA OLÍMPIA

Avenida Mato Grosso, 175 - Fone: (65) 3332-1130 / 3332-1152 - Cep. 78.370-000 - Nova Olímpia - Mato Grosso
www.novaolimpia.mt.gov.br

Art. 12 - Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

Parágrafo único - Não serão registrados estabelecimentos de abate localizados em área urbana, sem que antes tenha passado por profundas análises do Departamento de Meio Ambiente e demais órgãos competentes, cumpridas todas as exigências legais.

Art. 13 - As autoridades municipais não permitirão o início de construção, ampliação ou reforma de qualquer estabelecimento de produtos de origem animal e vegetal, sem que os projetos tenham sido devidamente aprovados pelo órgão competente, cumpridas todas as exigências legais.

Parágrafo único - O Serviço de Inspeção Municipal-SIM realizará inspeções periódicas das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou em reformas, tendo em vista o projeto aprovado.

Seção II Da Inspeção

Art. 14 - A inspeção do S.I.M. estende-se às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária, e terá por objetivo reinspecionar produtos de origem animal e vegetal e verificar se existem produtos que não foram inspecionados na origem ou, quando o tenham sido, infringjam dispositivos desta Lei.

Art. 15 - A inspeção industrial e sanitária poderá ser:

- I - permanente, em estabelecimentos que abatem animais de açougue;
- II - periódica ou permanente, nos demais estabelecimentos, a critério do S.I.M.

Parágrafo único - Entende-se por animais de açougue os bovinos, suínos, bubalinos, caprinos, ovinos, equinos, aves, coelhos e peixes.

Seção III Da Classificação

Art. 16 - Os estabelecimentos sujeitos ao disposto na presente Lei classificam-se em:



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA OLÍMPIA

Avenida Mato Grosso, 175 - Fone: (65) 3332-1130 / 3332-1152 - Cep. 78.370-000 - Nova Olímpia - Mato Grosso
www.novaolimpia.mt.gov.br

I - estabelecimentos de carnes e derivados, compreendendo:

a) matadouros: são os 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 especificados 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 e ou de vegetais destinados ao consumo humano ou animal, incluindo-se as charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de produtos gordurosos, fábricas de produtos não comestíveis, farinheiras e outras;

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

II - estabelecimentos 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 às normas específicas para cada tipo;

b) entrepostos de leite e 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 - estabelecimentos 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, própolis, pólen, geleia real e outros;



b) casas do mel: são os estabelecimentos onde se recebe a produção dos apiários, destinadas 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 os estabelecimentos destinados à produção de ovos, que fazem comercialização direta ou indireta de seus produtos;

b) estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento e à industrialização de ovos;

c) entrepostos de ovos: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos in natura.

VI – Unidades de Produção de doces, geleias, verduras, legumes, tubérculos, raízes pré-preparadas, polpas e conservas doces e salgadas, embutidos, produção de rapaduras, pães caseiros, massas, doce e salgadas, melaço e açúcar mascavo e derivados de sucroalcooleiro.

CAPÍTULO II

DO FUNCIONAMENTO

Seção I

Do Serviço de Inspeção

Art. 17 - O Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. será composto exclusivamente por médicos veterinários e agentes de inspeção.

Art. 18 – Cabe a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural através do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M, em parcerias com a Secretaria de Saúde / Vigilância Sanitária e Departamento de Meio Ambiente a dar cumprimento às normas estabelecidas na presente Lei e impor as penalidades nela prevista.

Art. 19 – A direção e execução das atividades ao Serviço de Inspeção S.I.M., de produtos de origem vegetal e animal, serão privativas de Médico Veterinário, técnico Agropecuário, Engenheiro químico ou Agrônomo, do quadro funcional do Município e ou de parceiros como INDEA, e ou do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social, Ambiental e Turístico do Alto do Rio Paraguai.



§ 1º - O Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. poderá, quando houver necessidade, convidar outros técnicos para participar dos trabalhos.

Art. 20 - Compete aos Técnicos Responsáveis:

I - auxiliar o S.I.M. na elaboração das normas e regulamentos necessários à plena execução das atividades de inspeção;

II - analisar e emitir parecer sobre os projetos de construção, reforma e aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem vegetal e animal;

III - analisar e emitir parecer sobre os processos de registro da embalagem e da rotulagem de produtos de origem vegetal e animal;

IV - colaborar com a coordenação do S.I.M., quando solicitado.

Art. 21 - Os pareceres sobre os estabelecimentos de produtos de origem vegetal ou animal, referidos no inciso II do artigo anterior, deverão ser encaminhados ao Coordenador do S.I.M., assinados por, no mínimo, dois técnicos.

Art. 22 - As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão de competência exclusiva do Coordenador do S.I.M.

Art. 23 - A inspeção sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem vegetal e ou animal somente após o registro dos mesmos no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M, cabendo a este determinar o número de inspetores necessários para a realização das atividades.

Art. 24 - Serão inspecionados nos estabelecimentos com registro no S.I.M. todos os produtos de origem vegetal e animal.

Art. 25 - A inspeção sanitária e industrial de produtos de origem vegetal e animal será executado pela coordenação do S.I.M. ou por outros órgãos afins, com ele conveniado.

Seção II Dos Estabelecimentos

Art. 26 - Todo e qualquer estabelecimento, que se encaixem nas condições acima elencadas, para iniciar construções, deverão apresentar parecer prévio da Secretaria Estadual de Meio Ambiente - SEMA e solicitar a respectiva licença de operação junto àquele órgão.



§ 1º - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem vegetal e ou animal, para exploração do comércio municipal, sem que antes esteja de acordo com as condições mínimas exigidas na legislação em vigor.

§ 2º - As exigências de que trata o parágrafo anterior referem-se às dependências, instalações, máquinas, equipamentos e utensílios utilizados no estabelecimento e ao credenciamento do responsável técnico junto ao órgão competente.

Art. 27 - Todos os estabelecimentos registrados no S.I.M. devem possuir sistema de tratamento de resíduos sólidos, líquidos e gasosos, devidamente aprovado pelos órgãos ambientais competentes.

Parágrafo único - As demais construções e instalações ficam atinentes à legislação vigente do S.I.M.

Seção III Do Pessoal

Art. 28 - O pessoal que trabalha em estabelecimentos de produtos de origem animal deve apresentar-se com as unhas cortadas rentes, uniforme completo, composto de botas, calça, avental e gorro, de cor clara e limpa, trocado diariamente ou, quando necessário, entre os turnos de trabalho.

§ 1º - 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.

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

Art. 29 - Os funcionários deverão, ainda, atender as seguintes exigências:

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



Seção IV Da Rotulagem

Art. 30 - Todos os produtos de origem animal ou vegetal, entregues ao comércio ou ao consumidor devem estar identificados por meio de rótulo.

Parágrafo único - Fica a critério do S.I.M. permitir para certos produtos o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou o uso exclusivo do carimbo da inspeção.

Art. 31 - Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa, litografada ou gravada a fogo sobre a matéria-prima ou na embalagem.

Art. 32 - O rótulo para produtos de origem animal ou vegetal deve conter as seguintes informações:

- 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 / Agrônômica, ou do responsável técnico;
- XIII - demais disposições aplicáveis.

Art. 33 - Os produtos destinados à alimentação animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição "**alimentação animal**".

Art. 34 - Os produtos não destinados à alimentação humana ou animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição "**não comestível**".

Art. 35 - As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal devem ser aprovadas pelo órgão competente do Ministério da Saúde.



Art. 36 - 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.

Art. 37 - É proibida a reutilização de embalagens.

Seção V **Do Transporte e Trânsito**

Art. 38 - Os produtos e matérias-primas de origem animal ou vegetal, procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, satisfeitas as exigências da legislação em vigor, podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território municipal.

Art. 39 - As autoridades de saúde pública, em sua função de vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, devem comunicar ao Serviço de Inspeção Municipal os resultados das análises de rotina e fiscais que realizarem se dos mesmos resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias-primas de origem vegetal e animal.

Art. 40 - Todos os produtos de origem vegetal ou animal, em trânsito pelas estradas municipais, devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados, conforme prevê esta Lei, podendo ser inspecionados pelos técnicos do S.I.M. nos postos fiscais, fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino.

Art. 41 - Os produtos de origem animal ou 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.

Art. 42 - O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados tanto ao tipo de produto a ser transportado, como à sua perfeita conservação.

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

§ 2º - 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 VI **Das Obrigações**

Art. 43 - 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 S.I.M.;
- 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 necessário;
- 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 S.I.M., 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 e vegetal;

Parágrafo único - Os casos omissos no presente artigo serão resolvidos pela Coordenação do S.I.M.

Art. 44 - 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.

§ 1º - 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA OLÍMPIA

Avenida Mato Grosso, 175 - Fone: (65) 3332-1130 / 3332-1152 - Cep. 78.370-000 - Nova Olímpia - Mato Grosso

www.novaolimpia.mt.gov.br

§ 2º - 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.

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

CAPÍTULO III DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 45 - As infrações ao disposto na presente Lei serão punidas administrativamente, sem prejuízo da ação criminal, quando for o caso.

Art. 46 - Além das infrações já previstas, incluem-se como tais, atos que procurem impedir, dificultar, burlar ou embaraçar a ação dos servidores da inspeção municipal.

Art. 47 - As penalidades administrativas a serem aplicadas serão, conforme o caso:

I - advertência;

II - multa;

III - apreensão e/ou condenação dos produtos;

IV - suspensão da inspeção ou interdição permanente ou temporária do estabelecimento;

V - cancelamento do registro.

§ 1º - As penalidades previstas nos incisos do caput deste artigo poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração.

§ 2º - São competentes para a prática dos atos de apreensão e/ou condenação de produtos todos os servidores da inspeção municipal, sob o conhecimento da Coordenação.

§ 3º - As penalidades de multa, suspensão, interdição e cancelamento do registro do estabelecimento são de competência da Coordenação do S.I.M., sempre que necessária ouvida a Assessoria Jurídica Municipal.

§ 4º - O "Auto de Infração", documento gerador do processo punitivo, deverá ter detalhada a falta cometida, o dispositivo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a empresa responsável, devendo ser encaminhado à Coordenação do S.I.M., para conhecimento e tomada das providências cabíveis.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA OLÍMPIA

Avenida Mato Grosso, 175 - Fone: (65) 3332-1130 / 3332-1152 - Cep. 78.370-000 - Nova Olímpia - Mato Grosso

www.novaolimpia.mt.gov.br

§ 5º - Os autuados que se enquadrem no disposto no § 3º deste artigo terão o prazo de quinze dias, para apresentar sua defesa junto ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Art. 48 - As multas serão aplicadas nos casos de reincidência da infração, assim como naqueles em que haja manifesta ocorrência de dolo ou má-fé.

Art. 49 - As multas serão aplicadas em Unidade Padrão Fiscal – **UPF Municipal**, que tem seu valor unitário estabelecido pelo Executivo municipal.

Art. 50 - Aos infratores aplicar-se-ão as seguintes multas:

I - de 50 a 100 UPF Municipal, quando:

- a) estejam operando sem a utilização de equipamentos adequados;
- b) não possuam instalações adequadas para manutenção higiênica das diversas operações;
- c) utilizem água contaminada dentro do estabelecimento;
- d) não estejam realizando o tratamento adequado das águas servidas;
- e) estejam utilizando os equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;
- f) permitam a livre circulação de pessoal estranho à atividade dentro das dependências do estabelecimento;
- g) permitam o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;
- h) não apresentarem a documentação sanitária necessária dos animais para o abate;
- i) não apresentarem a documentação sanitária atualizada de seus funcionários, quando solicitada.

II - de 101 a 200 UPF Municipal, quando:

- a) não possuírem registro junto ao S.I.M. e estejam realizando comércio municipal;
- b) estiverem sonogando, dificultando ou alterando as informações de abate;
- c) não houver acondicionamento e/ou depósito adequado de produtos e/ou matérias-primas, em câmaras frias ou outra dependência, conforme o caso;



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA OLÍMPIA

Avenida Mato Grosso, 175 - Fone: (65) 3332-1130 / 3332-1152 - Cep. 78.370-000 - Nova Olímpia - Mato Grosso

www.novaolimpia.mt.gov.br

d) houver transporte de produtos e/ou matérias-primas em condições de higiene e/ou temperatura inadequada;

e) do não cumprimento dos prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no "Auto de Infração";

f) houver utilização de matérias-primas de origem animal ou vegetal ou não, que estejam em desacordo com a presente Lei;

g) não apresentarem análises de qualidade do produto.

III - de 201 a 500 UPF Municipal, quando:

a) ocorrerem atos que procurem dificultar, burlar, embaraçar ou impedir a ação de inspeção;

b) houver a comercialização de produtos com rótulo inadequado ou sem as informações exigidas pela presente Lei.

IV – 501 a 1000 UPF Municipal, quando:

a) houver transporte de produtos de origem animal ou vegetal procedentes de estabelecimentos sem a documentação sanitária exigida;

b) houver comercialização de produtos de origem animal vegetal sem o respectivo rótulo;

c) houver utilização de matérias-primas sem inspeção ou inadequadas para fabricação de produtos de origem vegetal e ou animal;

d) houver comercialização municipal de produtos sem registro e/ou sem inspeção;

e) não possuir responsável técnico habilitado quando o caso requer.

V – de 1001 a 3000 UPF Municipal, quando:

a) houver adulteração, fraude ou falsificação de produtos e/ou matérias-primas de origem vegetal e ou animal ou não;

b) houver abate de animais sem a presença do médico veterinário ou técnico responsável pela inspeção;

c) houver transporte ou comercialização de carcaças sem o carimbo oficial da inspeção municipal;

d) ocorrer à utilização do carimbo ou do rótulo registrado sem a devida autorização do S.I.M.;

e) houver cessão de embalagens rotuladas a terceiros, visando a facilitar o comércio de produtos não inspecionados.

Parágrafo único - A critério do S.I.M. poderão ser enquadrados como infração nos diferentes valores de multas, atos ou procedimentos que não



constem das alíneas dos incisos do caput deste artigo, mas que firmam as disposições desta Lei ou da legislação pertinente.

Art. 51 - O infrator, uma vez multado, terá setenta e duas horas para efetuar o recolhimento da multa e exibir ao S.I.M. o respectivo comprovante.

Parágrafo único - O prazo de que trata o caput deste artigo é contado a partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado da multa.

Art. 52 - O não recolhimento da multa no prazo estipulado no artigo anterior implicará na respectiva cobrança executiva.

Art. 53 - Da pena de multa, efetuado o respectivo recolhimento, cabe recurso a Secretária Municipal Finanças, que por sua vez ouvirá a Assessoria Jurídica do Município.

Art. 54 - Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos já previstos nesta Lei, são considerados impróprios para o consumo, os produtos de origem vegetal e ou animal que:

I - se apresentarem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;

V - estiverem sendo comercializados sem a autorização do S.I.M.

Parágrafo único - Além das condições já previstas nesta Lei, ocorrem:

I - adulterações, quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas pela legislação vigente;

II - fraudes, quando:

a) houver supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando ao aumento do volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal;

b) as especificações, total ou parcialmente, não coincidam com o contido dentro da embalagem;



c) for constatada intenção dolosa em simular ou mascarar a data de fabricação.

III - falsificações, quando:

a) os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo, com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) forem utilizadas denominações diferentes das previstas nesta Lei ou em fórmulas aprovadas.

Art. 55 - A suspensão da inspeção, a interdição temporária do estabelecimento ou a cassação do registro serão aplicadas quando a infração for provocada por negligência manifesta, reincidência culposa ou dolosa e tenha alguma das seguintes características:

I - cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou embaraço a ação fiscalizadora;

II - consista na adulteração ou falsificação do produto;

III - seja acompanhado de desacato ou tentativa de suborno;

IV - resulte comprovada por inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade de o estabelecimento permanecer em atividade.

Art. 56 - As penalidades a que se refere a presente Lei serão agravadas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando esta medida couber, nem tampouco da respectiva ação criminal.

Art. 57 - As penalidades serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública, policial ou de defesa do consumidor.

Art. 58 - O descumprimento das responsabilidades dos servidores da inspeção municipal será apurado pela Coordenação do S.I.M., à qual compete a iniciativa das providências cabíveis.

CAPÍTULO IV

DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 59 - O Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. divulgará todas as normas que forem expedidas, para conhecimento das autoridades e, conforme o caso fará um comunicado direto aos órgãos envolvidos.



Art. 60 - Sempre que possível, o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., sobre Produtos de Origem Animal e Vegetal, facilitará aos seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas apropriadas.

Art. 61 - O Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., sobre Produtos de Origem Animal e Vegetal, promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência e praticidade nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária.

Art. 62 - Caberá ao Chefe do Executivo municipal a regulamentação da inspeção e fiscalização de outros produtos e alimentos de origem animais e ou vegetais não compreendidos por esta Lei, mediante proposta prévia do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Art. 63 – Fica o Poder Executivo autorizado a baixar por Decreto toda a regularização e correções indispensável e necessária para a execução da presente Lei.

Art. 64 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Nova Olímpia, Estado de Mato Grosso, aos 12 dias do mês de maio do ano de 2016.

CRISTOVÃO MASSON
Prefeito Municipal