



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DE ESPINHARAS

LEI Nº. 489 DE 14 DE JUNHO DE 2019.

DISPÕE SOBRE A INSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), NO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DE ESPINHARAS, E DAS OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO CONSTITUCIONAL DO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DE ESPINHARAS, ESTADO DA PARAÍBA, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte lei:

Art. 1º. Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), no Município de São José de Espinharas, e define normas que regulam o registro e a inspeção dos estabelecimentos que produzem matéria-prima, manipulam, industrializam, distribuem e comercializam produtos alimentícios de origem animal e vegetal dentro do município, nos termos do artigo 23, incisos II e VIII, combinado com o artigo 30, incisos I e I da Constituição Federal, e em consonância com o disposto nas Leis Federais nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e nº 7.889, de 21 de novembro de 1989.

CAPÍTULO I

DO REGISTRO, DA INSPEÇÃO E DA CLASSIFICAÇÃO

Seção I

Do Registro

Art. 2º. O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) será executado pelo grupo sanitário formado por profissionais técnicos da Secretaria Municipal de Saúde / Diretoria de Vigilância Sanitária e técnicos da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Meio Ambiente e Recursos Hídricos, sendo sua competência:

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 alimentícios:

b) o transporte de produtos in natura, industrializados ou beneficiados a nível municipal;

c) a embalagem e a rotulagem de produtos alimentícios:

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 alimentícios

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

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



Parágrafo único: O registro dos estabelecimentos de que trata o caput deste artigo é privativo do SIM da Secretaria Municipal da Saúde e Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Meio Ambiente e Recursos Hídricos, será expedido somente depois de cumpridas todas as exigências constantes desta Lei e do respectivo regulamento.

Art. 4º. O registro dos estabelecimentos de produtos alimentícios manipulados artesanalmente pelo SIM os isenta de qualquer outro registro municipal de saúde.

Art. 5º. Entende-se por estabelecimento de produtos alimentícios artesanais para efeito da presente Lei, qualquer instalação ou local nos quais são manipulados artesanalmente matéria-prima e produtos alimentícios, não sendo permitido produtos elaborados, transformados ou industrializados para comercio fora do município.

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

Art. 7º. Nenhum estabelecimento referido no artigo 5º desta Lei poderá comercializar produtos alimentícios artesanal no Município de São José de Espinharas, sem estar registrado no SIM – São José de Espinharas.

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 SIM.

Art. 9º. O registro do estabelecimento e de seus produtos deverá ser requerido ao órgão municipal competente, instruído o processo com os seguintes documentos, devidamente datados e assinados por profissional habilitado:

I - consulta prévia junto ao Município;

II - licença prévia da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Meio Ambiente e Recursos Hídricos ou SUDEMA;

III - planta baixa;



IV - projeto hidros sanitário;

V - laudos de análises físico-químicas e bacteriológicas da água de abastecimento;

VI - contrato social da empresa;

VII - cartão do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou física (CPF);

VIII - contrato de trabalho do responsável técnico.

IX - Taxa de Registro de Estabelecimento com Serviço de Inspeção Municipal, conforme disposto no Anexo único desta lei.

§ 1º. O recolhimento das taxas deverá ser feito anualmente.

§ 2º. No caso de início de atividades, o valor a ser pago do tributo será proporcional aos meses de funcionamento do estabelecimento para o ano em curso.

§ 3º. Os documentos necessários para os produtores artesanais ou atividades não formais serão listados pela Coordenação do SIM.

Art. 10º. Satisfeitas as exigências fixadas na presente Lei, o Coordenador do SIM 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 SIM ficará com uma cópia do processo.

Art. 11º. O "Termo de Liberação" estará sujeito a renovação anual, após vistoria e liberação do estabelecimento pelo SIM.

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

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

Parágrafo único: O 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. 14º. A inspeção do SIM estende-se às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária, e terá por objetivo de inspecionar produtos alimentícios artesanais e verificar se existem produtos que não foram inspecionados na origem ou, quando o tenham sido, infringam dispositivos desta Lei.

Art. 15º. A inspeção de fabricação e sanitária poderá ser:

I - permanente, em estabelecimentos que manipule alimentos ou comercialize;

II - periódica ou permanente, nos demais estabelecimentos, a critério do SIM.

Parágrafo único: Entende-se por produtos alimentícios, matéria-prima e transformados em manipulação cárneos de bovinos, suínos, bubalinos, caprinos, aves, coelhos, peixes e produtos de origem vegetal.

Seção III

Da Classificação

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



acondicionamento, rotulagem e expedição, incluindo-se as usinas de beneficiamento e fábricas de laticínios.

VII - 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.

VIII - 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.

CAPÍTULO II

DO FUNCIONAMENTO

Seção I

Do Serviço de Inspeção

Art. 17º. O SIM será composto exclusivamente por Médico Veterinário, Engenheiro Agrônomo, Nutricionista e agentes de inspeção, com a

Praça Bossuet Wanderley, 61, Centro, CEP: 58.723-000

CNPJ: 08.882.730/0001-75

www.saojosedeespinharas.pb.gov.br // prefeitura@saojosedeespinharas.pb.gov.br

São José de Espinharas/PB



coordenação exercida por um profissional de nível superior com formação técnica em uma destas áreas.

Art. 18º. O Conselho Consultivo do SIM será composto por três membros, compreendendo:

I – agente da vigilância sanitária da Secretaria de Saúde;

II – nutricionista da Administração Municipal;

III – um técnico da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Meio Ambiente e Recursos Hídricos habilitado para atuação nesta área.

§ 1º. O Coordenador do SIM poderá, quando houver necessidade, convidar outros técnicos para participar do Conselho Consultivo de que trata o caput deste artigo.

§ 2º. O Conselho Consultivo reunir-se-á, periodicamente, na sede do SIM.

Art. 19º. Compete ao Conselho Consultivo de que trata o artigo anterior:

I - auxiliar o SIM 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 alimentícios;

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

IV - colaborar com a coordenação do SIM, quando solicitado.

Art. 20º. Os pareceres sobre os estabelecimentos de produtos alimentícios, referidos no inciso II do artigo anterior, deverão ser encaminhados ao Coordenador do SIM, assinados por, no mínimo, dois integrantes do colegiado.

Art. 21º. As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão de competência exclusiva do Coordenador do SIM.

Art. 22º. A inspeção sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos alimentícios somente após o registro dos mesmos no SIM, cabendo a este determinar o número de inspetores necessários para a realização das atividades.

Art. 23º. Serão inspecionados os estabelecimentos com registro no SIM todos os produtos alimentícios de origem animal e vegetal para consumo humano.

Art. 24º. A inspeção sanitária e industrial de produtos alimentícios de origem animal e vegetal será executada pela equipe de inspeção do SIM ou por outros órgãos afins, com ele conveniados.

Seção II

Dos Estabelecimentos

Art. 25º. Todo e qualquer estabelecimento, para iniciar construções, deverá apresentar parecer prévio da Diretoria de Vigilância Sanitária, licença de operação junto a Secretaria Municipal de Infraestrutura e licença ambiental.

§ 1º. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos alimentícios, para exploração do comércio municipal, sem que 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. 26º. Todos os estabelecimentos registrados no SIM 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 SIM.



Seção III

Do Pessoal

Art. 27º. O pessoal que trabalha em estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal deve apresentar-se com uniforme completo, composto de calçado fechado, calça, avental e gorro, de cor clara e limpo, 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 manipulação de produtos comestíveis.

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

Art. 28º. 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, abscesso 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;
- VI - Capacitação na área de higiene de alimentos conforme Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 – ANVISA ou legislação que a substitua.

Seção IV

Da Rotulagem



Art. 29º. Todos os produtos alimentícios entregues ao comércio ou ao consumidor devem estar identificados por meio de rótulo.

Parágrafo único: Fica a critério do SIM permitir para certos produtos o emprego de rótulo sob a forma de selo, etiqueta ou o uso exclusivo do carimbo da inspeção.

Art. 30º. Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa, litografada ou gravada a fogo sobre a matéria-prima ou na embalagem.

Art. 31º. Para efeito de identificação da classificação dos estabelecimentos de produtos alimentícios artesanais

I - A: para produto artesanal;

II - C: para produto caseiro;

III- I: para produtos industriais;

IV- L: para todos os estabelecimentos de leite e derivados;

V- M: para todos os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados;

VI - O: para todos os estabelecimentos de ovos e derivados;

VII - P: para todos os estabelecimentos de pescados e derivados.

Art. 32º. O rótulo para produtos de origem animal 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 - número de inscrição no SIM;
- XII - demais disposições aplicáveis.

Parágrafo único: Em caso de utilização de produtos cárneos, exige-se, ainda, que o respectivo rótulo contenha ainda a espécie animal e o tipo de carne.

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

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

Art. 35º. As embalagens e invólucros destinadas a produtos comestíveis devem ser aprovadas pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 36º. O carimbo de inspeção, a ser utilizado pelos estabelecimentos fiscalizados, obedecerá à modelo adotado pelo SIM.

Art. 37º. 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. 38º. É proibida a reutilização de embalagens.

Seção V

Do Transporte e Trânsito



Art. 39º. Os produtos e matérias-primas alimentares, procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, satisfeitas as exigências da legislação em vigor, podem ser expostos ao consumo e comercializados em qualquer parte do território municipal.

Art. 40º. As autoridades de saúde pública, em sua função de vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, devem comunicar ao SIM os resultados das análises de rotina e fiscais que realizarem, se dos mesmos resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias-primas.

Art. 41º. Todos os produtos alimentícios em trânsito pelas estradas municipais devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados, conforme prevê esta Lei, podendo ser reinspecionados pelos técnicos do SIM nos postos fiscais, fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino.

Art. 42º. Os produtos de origem animal 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. 43º. O transporte de produto alimentício 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, independentemente de sua embalagem individual ou coletiva.

Seção VI

Das Obrigações



Art. 44º. 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;
- 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 habilitado;
- 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 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 ou não;
- X - efetuar o pagamento de serviços extraordinários executados por servidores da inspeção municipal;
- XI - fornecer à coordenação do SIM 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;
- XII - substituir, no prazo máximo de trinta dias, o responsável técnico que eventualmente se desligar do estabelecimento quando a natureza da atividade exigir "responsabilidade técnica".

Parágrafo único: Os casos omissos no presente artigo serão resolvidos pela Coordenação do SIM



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

IV - de até 1.000 (mil) UFR, quando:

a) houver transporte de produtos alimentícios artesanais procedentes de estabelecimentos sem a documentação sanitária exigida;

b) houver comercialização de produtos alimentícios artesanais sem o respectivo rótulo;

c) houver utilização de matérias-primas sem inspeção ou inadequadas para fabricação de produtos alimentícios artesanais;

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

e) não possuir responsável técnico habilitado quando a atividade assim o exigir.

V - de até 2.000 (dois mil) UFR, quando:

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

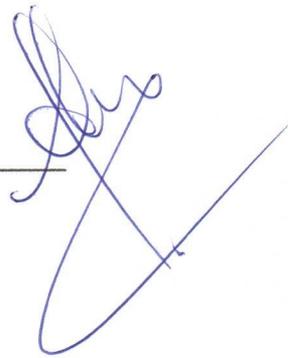
b) houver abate de animais sem a presença do médico veterinário ou técnico responsável pela inspeção;

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

d) ocorrer a utilização do carimbo ou do rótulo registrado sem a devida autorização do SIM;

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

Parágrafo Único: A critério do SIM 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. 45º. Em se tratando de estabelecimento que processe produtos de origem animal, adotar-se-á o estabelecido em normas específicas.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL

Art. 46º. A regulamentação da Inspeção Sanitária, Industrial e Tecnológica nos estabelecimentos mencionados no artigo 3º desta Lei, será estabelecida por ato da Coordenação do SIM após levado a pauta e aprovada em reunião do Conselho Consultivo, sendo específica para cada produto alimentício artesanal.

CAPÍTULO IV

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 47º. As infrações ao disposto na presente Lei serão punidas administrativamente, sem prejuízo da ação criminal, quando for o caso.

Art. 48º. 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. 49º. As penalidades administrativas a serem aplicadas serão, conforme o caso:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - apreensão e/ou condenação total ou parcial dos produtos;
- V - 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 SIM.

§ 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 levado a conhecimento da Direção da Vigilância Sanitária Municipal para tomada das providências cabíveis no âmbito de sua competência.

§ 5º. Os autuados que se enquadrem no disposto no § 3º deste artigo terão o prazo de quinze dias, para apresentar sua defesa junto ao SIM.

Art. 50º. As multas serão aplicadas nos casos de reincidência da infração, assim como naqueles em que haja manifesta ocorrência de dolo ou má-fé.

Art. 51º. As multas serão aplicadas em Unidade Fiscal de Referência (UFR) do Município de Malta, ou outro indicador que venha a substituí-lo.

Art. 52º. Aos infratores aplicar-se-ão as seguintes multas:

I - de até 100 (cem) UFR, 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 para certificar a origem da matéria prima;

i) não apresentarem a documentação sanitária atualizada de seus funcionários, quando solicitada.

II - de até 200 (duzentas) UFR, quando:

a) não possuírem registro junto ao SIM e estejam realizando comércio municipal;

b) estiverem sonegando, dificultando ou alterando as informações referentes à manipulação;

c) não houver acondicionamento e/ou depósito adequado de produtos e/ou matérias-primas, em câmaras frias ou outra dependência, conforme o caso;

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

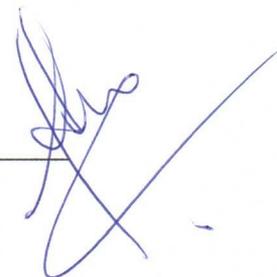
e) do não cumprimento dos prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no "Auto de Infração";

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

g) não apresentarem análises de qualidade do produto.

III - de até 500 (quinhentas) UFR, quando:

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



Art. 53º. O infrator, uma vez multado, terá 05 (cinco) dias para efetuar o recolhimento da multa através de documentação adotada pela Secretaria de Finanças, com recolhimento em conta específica do Sistema de Inspeção Municipal.

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. 54º. O não recolhimento da multa no prazo estipulado no artigo anterior implicará na respectiva cobrança executiva.

Art. 55º. Da pena de multa, efetuado o respectivo recolhimento, cabe recurso a junto ao Chefe do Poder Executivo Municipal.

Art. 56º. Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos já previstos nesta Lei, são considerados impróprios para o consumo, os produtos alimentícios artesanais ou não, 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 SIM.

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. 57º. A suspensão da inspeção, a interdição temporária do estabelecimento ou a cassação do registro serão aplicados 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 à 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 do estabelecimento permanecer em atividade.

Art. 58º. 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. 59º. 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. 60º. O descumprimento das responsabilidades dos servidores da inspeção municipal será apurado pela Coordenação do SIM, à qual compete a iniciativa das providências cabíveis.

CAPÍTULO V

DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 61º. O SIM divulgará todas as normas que forem expedidas, para conhecimento das autoridades, órgãos e demais interessados, conforme o caso.

Art. 62º. Os prazos para adequação dos estabelecimentos, conforme a descrição do art. 3º desta Lei, serão estabelecidos pelo SIM de acordo com o tipo de adequação ou readequação necessária para o atendimento das normas.

Art. 63º. Sempre que possível, o SIM facilitará aos seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas apropriadas.

Art. 64º. O SIM 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. 65º. Caberá a Secretaria Municipal de Saúde e Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Meio Ambiente e Recursos Hídricos, através da Diretoria de Vigilância Sanitária e Conselho Consultivo do SIM, a normatização desta Lei em que couber inclusive a inspeção e fiscalização de outros produtos e alimentos de origem animal e vegetal não compreendidos por esta Lei.



Art. 66º. Os recursos provenientes do recolhimento de Taxa de Registro de Estabelecimentos e multas têm por objetivo financiar ações voltadas ao controle, à fiscalização, planos e programas do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 67º. O Chefe do Poder Executivo Municipal, atendendo as deliberações da Coordenação do SIM, regulamentará o uso dos recursos gerados pelas ações do SIM.

Art. 68º. Esta Lei entrara em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de São José de Espinharas/PB, Estado da Paraíba, 14 de junho de 2019.



Antonio Gomes da Costa Netto

Prefeito Constitucional

ANEXO ÚNICO

Da Taxa de Registro de Estabelecimentos com Serviço de Inspeção Municipal

PESSOA FÍSICA:

Receita Bruta Anual	Valor em UFR
Até R\$ 10.000,00	20
De R\$ 10.000,01 a R\$ 20.000,00	30
Acima de R\$ 20.000,00	40

PESSOA JURÍDICA:

Receita Bruta Anual	Valor em UFR:
Até R\$ 10.000,00	30
De R\$ 10.000,01 a R\$ 20.000,00	40
De R\$ 20.000,01 a R\$ 40.000,00	50
De R\$ 40.000,01 a R\$ 50.000,00	60
De R\$ 50.000,01 a R\$ 60.000,00	70
De R\$ 60.000,01 a R\$ 70.000,00	80
De R\$ 70.000,01 a R\$ 80.000,00	90
De R\$ 80.000,01 a R\$ 95.000,00	100
Acima de R\$ 95.000,00	110

Gabinete do Prefeito Municipal de São José de Espinharas/PB, Estado da Paraíba, 14 de junho de 2019.


Antonio Gomes da Costa Netto

Prefeito Constitucional