



= LEI COMPLEMENTAR Nº 1.432, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2019.=

“Dispõe sobre a necessidade de habilitação sanitária e a constituição do Serviço de Inspeção Municipal, bem como os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal no Município de Paracambi, estabelece penalidades e cria taxas correspondentes, e revoga a Lei 712/2003”

A CÂMARA MUNICIPAL DE PARACAMBI, Estado do Rio de Janeiro, aprovou e eu, PREFEITA DO MUNICÍPIO, sanciono a seguinte Lei:

Capítulo I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Paracambi, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal, cria o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM-POA e dá outras providências.

§1º – Esta Lei será aplicada em conformidade à Lei Federal nº 9.712/1998, ao Decreto Federal nº 5.741/2006 e ao Decreto nº 7.216/2010, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa).

§2º - A Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária, continuará fiscalizando e inspecionando todos os alimentos na área de comercialização, em consonância com a legislação sanitária em vigor.

§3º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito desta 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, rotulados e embalados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, a caça e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel, a cera de abelhas e seus derivados, o leite e seus derivados.

Art. 2º - Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., subordinado à Secretaria Municipal de Agricultura, que tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Município de Paracambi, conforme normas estabelecidas nesta Lei.

§1º - Os estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte serão habilitados pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM da Secretaria Municipal de Agricultura, nos termos desta Lei e de seu regulamento.

PUBLICADO
22 NOV 2019



§2º - A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§3º - A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

I - entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§4º - Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei a inspeção será executada de forma periódica.

I - os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidas pelo Secretário Municipal de Agricultura, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

§5º - A inspeção sanitária se dará:

I - nos estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal para beneficiamento ou industrialização;

II - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal estadual, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

Art. 3º - Os princípios a serem seguidos no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM-POA são:

I - promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II - ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III - promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 4º - A Secretaria de Agricultura do Município de Paracambi poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado e a União, poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Suasa.

Parágrafo único - Após a adesão do SIM ao Suasa os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

Art. 5º - A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Superintendência de Vigilância Sanitária - VISA da Secretaria

PUBLICADO
22 NOV 2019



de Saúde do Município de Paracambi, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

Parágrafo único – A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 6º - O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

§1º – Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250m²), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispendo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

- a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 05 toneladas de carnes por mês;
- b) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês;
- c) Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês;
- d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 toneladas de carnes por mês;
- e) estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês;
- f) Unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano;
- g) estabelecimentos industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.

§2º - Não são considerados para fins do cálculo da área útil construída, os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de

PUBLICADO
22 NOV 2019



caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

Art. 7º – O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

Parágrafo único - O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que, em sua composição principal, não contenham produtos de origem animal, mas nestes produtos não podem constar impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos nesta Lei, estando os mesmos sob responsabilidade do órgão competente.

Art. 8º - A embalagem produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Parágrafo único - Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no *caput* deste artigo.

Art. 9º - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art. 10 – A matéria-prima, os animais, os produtos, os sub-produtos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e instruções específicas.

Art. 11 - Esta Lei será regulamentada por Decreto do Poder Executivo, o qual estabelecerá:

- I - requisitos e normas operacionais para a concessão da habilitação sanitária ao estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte no Município de Paracambi;
- II - critério simplificado para o exame das condições de funcionamento dos estabelecimentos, conforme exigências higiênico-sanitárias essenciais, para obtenção do título de registro e do cadastro, e para a transferência de propriedade;
- III - detalhamento das ações de inspeção, fiscalização, padronização, embalagem, cadastro dos estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte, bem como normas para aprovação e registro de seus produtos, incluindo a metodologia de controle de qualidade e sanidade, quando for o caso;
- V - normas específicas relativas às condições gerais das instalações, dos equipamentos e das práticas operacionais dos estabelecimentos de que trata esta Lei, observados os princípios básicos de higiene e saúde, com vistas a garantir a inocuidade e a qualidade dos produtos.

Capítulo II
DA HABILITAÇÃO, INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA.

PUBLICADO
22 NOV 2019



Seção I Da Habilitação Sanitária

Art. 12 - A habilitação sanitária é ato privativo dos órgãos oficiais de controle e inspeção sanitária competentes, atestando que o estabelecimento, para fins de execução das ações previstas no §1º do art. 6º desta Lei, atende aos princípios básicos de higiene e de saúde aplicáveis à espécie, visando à garantia de inocuidade e qualidade dos produtos comercializados e à saúde do consumidor.

§1º - A habilitação sanitária compreende o cadastro do estabelecimento e o registro de seus produtos, bem como a autorização para comercialização.

§2º - A habilitação sanitária é condicionada à prévia inspeção e à fiscalização sanitária do estabelecimento e dos produtos a que se refere esta Lei.

§3º - A liberação do Alvará Sanitário dos estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte, de que trata esta Lei, não fica condicionada à apresentação do Alvará de Funcionamento nem do habite-se.

Art. 13 - Os estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte serão classificados como:

I - estabelecimentos de produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos de origem vegetal;

II - estabelecimentos mistos, que processam produtos de origem animal e vegetal.

§1º - Para efeito do disposto neste artigo os produtos de origem animal podem ser adicionados de produtos de origem vegetal.

§2º - Para fins de habilitação, os estabelecimentos de que trata este artigo serão considerados nas seguintes modalidades:

I - unidade individual: aquela pertencente ou que estiver sob gestão do responsável pela Agroindústria Rural de Pequeno Porte;

II - unidade coletiva: aquela pertencente ou que estiver sob gestão de associação ou cooperativa de produtores.

§3º - A unidade coletiva será utilizada, exclusivamente, pelos associados ou filiados da associação ou cooperativa, proprietários ou por seus respectivos administradores.

Art. 14 - São órgãos de controle e de inspeção sanitária competentes para a expedição da habilitação sanitária de que trata esta Lei:

I - a Secretaria Municipal de Saúde, por intermédio da Vigilância Sanitária, com atribuições para o exercício do poder de polícia sobre estabelecimentos de origem vegetal;

II - a Secretaria Municipal de Agricultura, por intermédio do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, com atribuições para o exercício do poder de polícia sobre estabelecimento de produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos de

PUBLICADO
22 NOV 2019



origem vegetal, ressalvadas as atribuições legais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA e do Serviço de Inspeção Estadual.

Parágrafo único - Em se tratando de estabelecimento misto, a competência de que trata este artigo será exercida, cumulativamente, pelos órgãos oficiais previstos nos incisos I e II, do *caput* deste artigo, na forma do regulamento.

Seção II

Do Estabelecimento de Produtos de Origem Animal, adicionados ou não de Produtos de Origem Vegetal

Art. 15 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos de origem vegetal, deverão dispor, de acordo com a sua destinação, de instalações adequadas para:

- I - abate ou industrialização de animais produtores de carnes;
- II - processamento de pescados e seus derivados;
- III - processamento de leite e seus derivados;
- IV - processamento de ovos e seus derivados;
- V - processamento de produtos das abelhas e seus derivados.

Art. 16 - São obrigações dos estabelecimentos de produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos de origem vegetal:

- I - observar os padrões específicos de registro, conservação, embalagem, rotulagem e prazo de validade dos produtos expostos à venda, armazenados ou entregues ao consumo;
- II - manter instalações e equipamentos em condições compatíveis com os padrões de identidade e qualidade dos produtos;
- III - manter condições adequadas de higiene, observada a legislação vigente;
- IV - manter pessoal capacitado e devidamente equipado, nos termos da legislação aplicável, para a execução das ações discriminadas no §1º, art. 6º desta Lei;
- V - fornecer ao consumidor do produto as informações necessárias para sua utilização adequada e para a preservação da saúde.

Parágrafo único - O estabelecimento é obrigado a apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados das etapas e dos processos de produção.

Art. 17 - Os órgãos oficiais de inspeção sanitária têm atribuição para expedir normas complementares para especificar os registros auditáveis necessários à fiscalização da produção dos estabelecimentos de que trata esta Seção, a serem realizados pelo proprietário ou por profissional habilitado.

Art. 18 - O regulamento irá prever normas para a coleta de amostras fiscais e de amostras de rotina a serem aplicadas aos estabelecimentos de produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos de origem vegetal.

Seção III

Do Estabelecimento Misto

Art. 19 - O estabelecimento misto poderá exercer suas atividades em um único empreendimento, desde que o processamento dos produtos ocorra em recintos

PUBLICADO
22 NOV 2019



diferentes, em áreas fisicamente isoladas, e assegurando a impossibilidade de contaminação cruzada.

Art. 20 - O estabelecimento misto será habilitado, inspecionado e fiscalizado nos termos constantes nesta Lei e normas correlatas.

Parágrafo único. Aos estabelecimentos mistos aplica-se o disposto nas seções anteriores, no que tange às obrigações inerentes às atividades de origem animal.

Seção IV Do Controle de Qualidade dos Produtos Produzidos

Art. 21 - Os produtos produzidos deverão atender aos padrões de identidade e qualidade dispostos na legislação vigente.

Art. 22 - Os produtos produzidos deverão ser mantidos em condições que impeçam contaminações de qualquer natureza durante todas as etapas de produção, desde a obtenção da matéria-prima até a sua expedição.

Art. 23 - Os produtos produzidos e a água utilizada no processo produtivo serão coletados por servidores competentes do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, de que trata o parágrafo único deste artigo e submetidos a análises microbiológicas e físico-químicas, para o acompanhamento da qualidade, segurança e observância dos padrões físico-químicos e microbiológicos estabelecidos na legislação vigente, conforme Padrão de Identidade e Qualidade disposto nos portais da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Parágrafo único. A fiscalização, no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, da Secretaria Municipal de Agricultura, será exercida pelos servidores que possuem atribuições legais de fiscalização que lhes são conferidas pela legislação própria.

Art. 24 - O custeio das análises das amostras coletadas destinadas exclusivamente para agricultura familiar será de responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal - SIM durante o prazo de vigência da habilitação do estabelecimento.

Art. 25 - Para assegurar a qualidade dos produtos derivados de leite e sua adequação para o consumo humano, a Secretaria Municipal de Agricultura auxiliará no planejamento e no apoio à execução de ações visando ao controle sanitário do rebanho e às Boas Práticas de Ordenha.

Art. 26 - Os estabelecimentos deverão dispor e obedecer ao Manual de Boas Práticas de Fabricação - BPF, Procedimentos Padrão de Higiene Operacional - PPHO e planilhas de autocontrole.

Seção V Dos Serviços de Inspeção e de Fiscalização

Art. 27 - Incumbe ao SIM, na execução dos serviços de inspeção e de fiscalização dos estabelecimentos de que trata esta Lei:

PUBLICADO
22 NOV 2019



- I - analisar e aprovar as plantas de construção e reforma do estabelecimento requerente, sendo-lhes facultado editar normas complementares que estabeleçam os critérios mínimos exigíveis para análise e aprovação das condições gerais das instalações, dos equipamentos e das práticas operacionais;
- II - cadastrar ou registrar os estabelecimentos e seus fornecedores e aprovar ou registrar, se for o caso, os produtos passíveis de serem produzidos, segundo a natureza e a origem da matéria-prima e dos ingredientes, das instalações, dos equipamentos e do processo de fabricação e comercialização;
- III - aprovar e expedir, no âmbito de sua competência legal, o certificado de cadastro do estabelecimento e de registro dos produtos;
- IV - capacitar e treinar os inspetores e fiscais do seu corpo técnico;
- V - inspecionar, reinspecionar e fiscalizar o estabelecimento, as instalações e os equipamentos, a matéria-prima, os ingredientes e os produtos elaborados;
- VI - executar a ação de fiscalização no âmbito e nos limites de suas competências legais.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM e a Vigilância Sanitária exercerão suas atividades de inspeção e de fiscalização de forma coordenada e integrada, na forma em que dispuser o regulamento.

Capítulo III DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 28 - Constituem infrações sanitárias:

- I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM e da Vigilância Sanitária, exceto as manutenções preventivas e emergenciais;
- II - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- III - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, nos termos do art. 14 desta Lei;
- IV - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- V - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- VI - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- VII - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM e pela Vigilância Sanitária;
- VIII - expor à venda, manter em depósito ou transportar os produtos que exijam cuidados especiais de conservação sem a observância das condições necessárias à sua preservação;
- IX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- X - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal ou vegetal;
- XI - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar



qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;

XII - embarçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XIII - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

XIV - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XV - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM e pela Vigilância Sanitária e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XVI - fraudar documentos oficiais;

XVII - alterar o processo de fabricação dos produtos ou modificar o nome ou a composição constante no registro, sem autorização do órgão sanitário competente.

Art. 29 - As infrações às normas estabelecidas nesta Lei e em seu regulamento acarretarão, isolada ou cumulativamente, sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, as seguintes penalidades:

I - advertência escrita, quando o infrator for primário e não tiver agido com má-fé;

II - penalidade educativa, a ser aplicada nas infrações leves, nos casos em que já tiver sido aplicada a advertência escrita, e que deverá consistir em uma das seguintes ações:

- a) frequência do empreendedor ou de seus funcionários em curso de capacitação;
- b) fornecimento de curso de capacitação aos empreendedores e seus funcionários;
- c) divulgação das medidas adotadas para cobrir os prejuízos provocados pela infração, com vistas a esclarecer o consumidor do produto;

III - apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal ou vegetal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV - suspensão da atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

VI - cassação de registro quando, comprovadamente, o produto estiver em desacordo com os padrões de qualidade e identidade previstos na legislação;

VII - cassação ou cancelamento da habilitação, quando verificadas as seguintes circunstâncias:

- a) vencido o prazo de validade da habilitação sanitária concedida pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM e pela Vigilância Sanitária, o proprietário não tenha cumprido as exigências de adequação;
- b) alteração do processo de fabricação, sem aprovação do órgão competente;
- c) alteração das atividades autorizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- d) quando o estabelecimento interromper seu funcionamento pelo período de um ano;

VIII - multa, nos casos não compreendidos no inciso I deste artigo e observadas as seguintes gradações:



- a) para as infrações leves e após a aplicação de penalidade educativa, multa de até 100 UFIR;
- b) para as infrações moderadas, multa de 100 UFIR até 200 UFIR;
- c) para as infrações graves, multa de 300 UFIR até 500 UFIR;
- d) para as infrações gravíssimas, multa de 500 UFIR até 1.000 UFIR.

§1º - As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de sete dias, o qual poderá ser acrescido de quinze, trinta ou sessenta dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 31 desta Lei.

§2º - As sanções de cassação de registro ou cassação ou cancelamento de habilitação de que trata os incisos VI e VII deste artigo devem ser aplicadas, também, nos casos de:

- I - reincidência na prática das infrações de maior gravidade previstas nesta Lei ou em normas complementares;
- II - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão da atividade, nos períodos máximos fixados no parágrafo anterior;
- III - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

§3º - No caso de cancelamento da habilitação, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao Serviço de Inspeção Municipal, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

§4º - O cancelamento da habilitação será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Município.

§5º - As ações previstas nos incisos III, IV, V e VII do *caput* deste artigo também serão aplicadas como medida cautelar quando houver fundado receio de lesão à saúde pública, com o objetivo de cessar de imediato iminente infração sanitária.

Art. 30 - Para fins de aplicação das penalidades de que trata o artigo 29 desta Lei, serão consideradas:

- I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a III do artigo 28 desta Lei;
- II - infrações moderadas as compreendidas nos incisos IV a VIII do artigo 28 desta Lei;
- III - infrações graves as compreendidas nos incisos IX a XI, e inciso XVII do artigo 28 desta Lei;
- IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XII a XVI do art. 28 desta Lei.

Art. 31 - Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso VIII, do art. 29 desta Lei, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§1º - São consideradas circunstâncias atenuantes:

PUBLICADO
22 NOV 2019



I - o infrator ser primário;

II - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

III - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

IV - a infração não afetar a qualidade do produto.

§2º - São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente;

II - o infrator cometer a infração com vistas à obtenção de vantagem;

III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV - o infrator coagir outrem para a execução material da infração;

V - a infração resultar em consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - o infrator impor obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII - o infrator agir com má-fé;

VIII - o infrator descumprir as obrigações de depósito relativas à guarda do produto.

§3º - No concurso de agravantes e atenuantes, a pena deve aproximar-se do limite indicado pelas circunstâncias preponderantes, entendendo-se como tais as que resultam da lesividade à saúde pública e a reincidência.

§4º - Considera-se reincidência a prática de nova infração, pelo mesmo infrator, após decisão definitiva transitada em julgado na esfera administrativa que o tenha condenado por infração anterior, podendo ser:

I - genérica, caracterizada pelo cometimento de infração anteriormente não verificada; ou

II - específica, caracterizada pelo cometimento de infração anteriormente verificada.

§5º - Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de 05 (cinco) anos.

Art. 32 - As infrações elencadas no artigo 28 serão apuradas por meio de processo administrativo próprio, iniciado com a lavratura do auto de infração.

§1º - Fica instituída a Comissão de Julgamento de Processos Administrativos Relativos a Estabelecimentos Agroindustriais Rurais de Pequeno Porte, composta por membros da Secretaria Municipal de Agricultura a serem designados por meio de Portaria, com as atribuições de verificar, avaliar e elaborar relatório de instrução e julgar, em primeira instância, os processos de infrações referentes aos estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte, na produção de produtos de origem animal.

§2º - Caberá ao Secretário Municipal de Agricultura o julgamento, em segunda instância, dos processos de infrações referentes aos estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte, na produção de produtos de origem animal.

§3º - A lavratura do auto de infração poderá ocorrer no local em que for verificada a infração ou na sede do órgão sanitário competente e conterà:

PUBLICADO
22 NOV 2019



- I - o nome do infrator, seu domicílio, residência e os demais elementos necessários à sua qualificação civil;
- II - o local, a data e a hora da constatação da infração;
- III - o local e a data da lavratura do auto;
- IV - a descrição da infração e a menção do dispositivo legal ou regulamentar transgredido;
- V - a pena a que está sujeito o infrator;
- VI - a declaração do autuado de que está ciente de que responderá pelo fato em processo administrativo;
- VII - a assinatura do autuado ou, no caso de ausência ou recusa, a de duas testemunhas e, sempre, a do autuante;
- VIII - prazo para o infrator apresentar defesa.

Art. 33 - É assegurado ao autuado apresentar defesa da penalidade aplicada, devendo ser encaminhada à Comissão de Julgamento via Seção de Protocolo Geral, no prazo de 15 (quinze) dias úteis após a ciência do auto de infração.

Parágrafo único - Da decisão da Comissão de Julgamento de Processos Administrativos Relativos a Estabelecimentos Agroindustriais Rurais de Pequeno Porte caberá recurso, no prazo de 10 (dez) dias úteis após a ciência da decisão, ao Secretário Municipal de Agricultura, nos termos do §2º do art. 32 desta Lei.

Art. 34 - O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, no exercício de suas atribuições fiscalizatórias, em caso de risco iminente para a saúde pública, poderá adotar providências acautelatórias, sem a prévia manifestação do interessado.

§1º - A medida cautelar aplicada perdurará até que sejam sanadas as irregularidades objeto da ação fiscalizadora.

§2º - No caso em que houver interdição cautelar, total ou parcial, do estabelecimento ou do produto, a mesma poderá, mediante processo administrativo, tornar-se definitiva.

Capítulo IV TAXAS DO SERVIÇO

Art. 35 - Das Taxas de cadastro de estabelecimentos, registro de produtos, de prestação de serviço e Análises:

I – pelo cadastro de estabelecimentos:

- a) matadouros-frigoríficos; matadouros, matadouros de pequenos e médios animais; matadouros de aves: 200 (duzentas) UFIR/RJ ao ano, adicionando-se 0,2 (zero vírgula duas) UFIR/RJ por cabeça abatida e inspecionada;
- b) charqueados; fábricas de conservas; fábricas de produtos suínos; fábricas de produtos gordurosos; entrepostos de carnes e derivados; fábricas de produtos não comestíveis; entrepostos frigoríficos: 150 (cento e cinquenta) UFIR/RJ ao ano;
- c) granjas; leiteiras; estábulos leiteiros; usinas de beneficiamento; fábricas de laticínio; entrepostos-usinas; entrepostos de laticínios; postos de laticínios; postos de refrigeração; postos de coagulação: 100 (cem) UFIR/RJ ao ano e 50 (cinquenta) UFIR/RJ ao ano oriundo de produção familiar;

PUBLICADO
22 NOV 2011



- d) entrepostos de pescados; fábricas de conserva de pescado: 100 (cem) UFIR/RJ ao ano e 50 UFIR/RJ ao ano oriundo de produção familiar;
 - e) entrepostos de ovos; fábricas de conserva de ovos: 200 (duzentas) UFIR/RJ ao ano e 50 (cinquenta) UFIR/RJ ao ano oriundo de produção familiar;
 - f) fábrica de conserva de POA – Produto artesanal (queijo, doce, mel e outros) oriundos de produção familiar: 30 (trinta) UFIR/RJ ao ano;
 - g) fábrica de conserva de POA – Produto Industrial: 70 (setenta) UFIR/RJ ao ano;
- II – pelo registro de rótulos e produtos: 21 (vinte e uma) UFIR/RJ ao ano;
- III – pela alteração da razão social: 10 (dez) UFIR/RJ;
- IV – pela ampliação, remodelação e reconstrução do estabelecimento: 20 (vinte) UFIR/RJ;
- V – por análises periciais de produtos de origem animal: valor a ser combinado com o laboratório de análises conveniado, conforme a análise exigida pelo SIM/PARACAMBI;
- VI – Substituição de representante legal, Responsável Técnico: 10 (dez) UFIR/RJ;
- VII – Segunda via de Licença e/ou Autorização: 10 (dez) UFIR/RJ;
- VIII – Outras não definidas nesta tabela: 15 (quinze) UFIR/RJ;

Capítulo V DISPOSIÇÕES FINAIS TRANSITÓRIAS

Art. 36 - O proprietário ou dirigente do estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte, habilitado nos termos desta Lei, é o responsável pela qualidade dos alimentos que produz, obrigando-se a:

I- promover ações corretivas sempre que forem detectadas falhas no processo produtivo ou no produto;

II - fornecer aos órgãos oficiais de controle ou de inspeção sanitária, sempre que solicitado, dados e informações sobre os serviços, as matérias-primas e as substâncias utilizadas, os processos produtivos, as práticas de fabricação e os registros de controle de qualidade, bem como sobre os produtos e subprodutos fabricados;

III - assegurar o livre acesso dos agentes fiscais aos estabelecimentos habilitados e colaborar com os trabalhos dos órgãos oficiais.

Art. 37 – Os estabelecimentos existentes no Município que possuam cadastro/registro terão o prazo de 180 dias para se adequarem ao disposto nesta Lei, sob pena de cancelamento da habilitação.

§1º – O prazo mencionado no *caput* será contado a partir da publicação de edital de convocação por parte da Secretaria Municipal de Agricultura.

§2º - O prazo mencionado no *caput* não impedirá a adoção das medidas previstas no art. 34 desta Lei.


PUBLICADO
22 NOV 2019



Estado do Rio de Janeiro
Município de Paracambi
Gabinete da Prefeita

Art. 38 - O orçamento municipal deverá consignar todas as dotações orçamentárias necessárias para a execução da presente Lei, ficando o Poder Executivo autorizado a efetuar as aberturas de novas rubricas orçamentárias mediante redução das existentes ou suplementações que se fizerem necessárias no primeiro exercício de vigência, mediante Decreto, independentemente da margem de suplementação previamente autorizada na Lei Orçamentária Anual.

Art. 39 - Aplicam-se a esta Lei as demais disposições federais e estaduais acerca da matéria.

Art. 40 - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogada a Lei 712/2003.

Gabinete da Prefeita, 21 de novembro de 2019.


LUCIMAR CRISTINA DA SILVA FERREIRA
Prefeita

PUBLICADO
22 NOV 2019