

LEI Nº 2.380, DE 06 DE DEZEMBRO DE 2018.

Dispõe sobre nova disciplina da Inspeção Sanitária de produtos de origem animal ou vegetal e providências correlatas.

O Prefeito Municipal de Itaporanga, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte LEI:

Art. 1º O SIM – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, criado pela Lei nº 1.350 de 20 de maio de 1993, passa a reger-se por esta Lei.

Art. 2º Fica instituído no Município de Itaporanga, Estado de São Paulo, o **SIM/POA/POV** – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL OU VEGETAL, que terá por objetivo a fiscalização prévia e emissão de Alvará de Funcionamento do ponto de vista industrial, comercial e sanitário dos produtos de origem animal e vegetal.

Parágrafo único. Os produtos finais referidos na presente lei e produzidos neste Município poderão ser comercializados desde que obedecidos os requisitos legais cá estabelecidos.

Art. 3º Estão sujeitos à inspeção prevista nesta Lei:

- I – os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias primas;
- II - o pescado, crustáceos, moluscos e derivados;
- III – o leite e seus derivados;
- IV – o ovo e seus derivados;
- V – o mel, a cera de abelha e produtos da colmeia;
- VI – as frutas;
- VII – os cereais;
- VIII – os micro-organismos;
- IX – outros produtos de origem animal ou vegetal.

Art. 4º A fiscalização de que trata esta Lei far-se-á nos termos das Leis Federais 1.283/1950, 7.889/1989, 8.171/1991 e Decretos Federais 5.471/2006 e 8.471/2015 e será aplicada:

- I – nas propriedades rurais e fontes produtoras;
- II – no trânsito de produtos de origem animal ou vegetal, destinados à alimentação humana, animal ou à industrialização;
- III – nos abatedouros e frigoríficos, coibindo o abate clandestino e a respectiva comercialização;

IV – nos laticínios e usinas de beneficiamento de leite, coibindo o comércio de leite *in natura*, permitindo somente o comércio do leite pasteurizado, seja a pasteurização lenta ou rápida;

V – nos estabelecimentos especializados;

VI – nos entrepostos ou estabelecimentos que recebam, manipulem ou acondicionem produtos de origem animal ou vegetal;

VII – nos estabelecimentos atacadistas e/ou varejistas que fabriquem, transformem ou produzam qualquer produto derivado de origem animal ou vegetal.

§ 1º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal ou vegetal, para fins desta Lei, qualquer instalação ou local nos quais são aqueles utilizados, recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados ou rotulados com finalidade industrial ou comercial.

§ 2º Os estabelecimentos sujeitos às disposições desta Lei classificam-se em:

I – estabelecimentos de carnes e derivados, compreendendo:

- a) matadouros ou abatedouros: estabelecimentos dotados de instalações com refrigeração, para abate de animais de qualquer espécie, visando o fornecimento de carne *in natura* para açougues;
- b) matadouros-frigoríficos: são os estabelecimentos especificados na alínea anterior, dotados de equipamentos para frigorificação de produtos, com ou sem dependências industriais;
- c) estabelecimentos industriais: são aqueles destinados à transformação da matéria prima para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano ou animal, incluindo-se as charqueadas, fábricas de produtos suínos, gordurosos, não comestíveis e outros;
- d) entrepostos de carnes e derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda e conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougues.

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 pescados, por qualquer forma.

III – estabelecimentos de leite e derivados:

- a) propriedades rurais: são estabelecimentos destinados à produção de leite e seus derivados, obedecendo as normas específicas para cada tipo;
- b) entrepostos de leite e seus derivados: são estabelecimentos destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnate ou coagulação do 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 de abelhas e à produção de mel, cera, própolis, pólen, geleia real e outros;
- b) casas do mel: são os estabelecimentos onde se recebe a produção dos apiários, destinados aos procedimentos de extração, centrifugação, filtragem, decantação, classificação, envase e estocagem;
- c) entrepostos de mel e cera de abelhas: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação de mel e seus derivados.

V – estabelecimentos de ovos e derivados, compreendendo:

- a) granjas avícolas: são estabelecimentos destinados à produção de ovos, que fazem comercialização direta ou indireta de seus produtos;
- b) estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento e à industrialização de ovos;
- c) entrepostos de ovos: são estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos *in natura*.

VI – estabelecimentos de produção de doces, geleias, verduras preparadas, polpas e conservas doces e salgadas:

- a) entende-se como Unidade de Produção acima referida, os estabelecimentos voltados à industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que apresente, obrigatoriamente, um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização;

- b) este modelo de unidade poderá processar produtos de origem animal e vegetal, mas desde que em momentos diferentes, sem concomitância;
- c) tais unidades deverão, obrigatoriamente, possuir áreas separadas entre a recepção, classificação, sala de processamento, depósito, expedição, banheiro/vestiário, como padrão mínimo de exigências.

VII – estabelecimentos de produção de massas, doces e salgados:

- a) entende-se como Unidade de Produção acima referida, os estabelecimentos voltados à industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que apresente, obrigatoriamente, um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização;
- b) tais unidades deverão, obrigatoriamente, possuir áreas separadas entre depósitos de matéria prima, sala de processamento, expedição, banheiro/vestiário, como padrão mínimo de exigências;
- c) nas unidades que utilizem forno a lenha, o mesmo deverá ser instalado em dependência separada e ventilada.

VIII – estabelecimentos de produção de rapadura, melado, açúcar mascavo e cachaça colonial:

- a) entende-se como Unidade de Produção acima referida, os estabelecimentos voltados à industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que apresente, obrigatoriamente, um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização;
- b) tais unidades deverão, obrigatoriamente, possuir áreas separadas entre moagem de matéria prima, sala de processamento, depósito/embalagem, banheiro/vestiário, atendendo as exigências de instalações integrantes desta lei:

Art. 5º As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão a preceitos mínimos de construção, recomendadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, observando aspectos como:

- I – adequada aeração e luminosidade;
- II – adequada destinação de resíduos e rejeitos seguindo a legislação municipal sobre saneamento ou as normas técnicas da ABNT;
- III – água potável encanada e com pressão suficiente para a demanda do estabelecimento;
- IV – distância mínima de fontes de contaminação e mau cheiro, rios, fontes de água e esgoto, observada a legislação ambiental;

V – instalação, de preferência no centro do terreno, devidamente cercado e com área que possibilite a circulação interna de veículos para facilitar a chegada de matéria-prima e a saída de produtos acabados;

VI – edificação com piso de material impermeável, resistente e antiderrapante, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como a permitir uma fácil lavagem e desinfecção;

VII – edificação com paredes lisas, impermeabilizadas com material claro e de fácil lavagem e desinfecção, preferencialmente com cantos e ângulos arredondados e com os parapeitos das janelas chanfrados;

VIII – edificação com forro de material impermeável, resistente à umidade e vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção;

IX – equipamentos e mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência em aço inoxidável, para manipulação de produtos comestíveis e que permita uma perfeita lavagem e desinfecção;

X – edificação com telas em todas as janelas e outras aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos, e dispositivos contra roedores;

XI – todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes da realização dos trabalhos industriais e depois deles;

XII – os pisos e paredes, assim como os equipamentos ou utensílios usados nas Agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, devem ser lavados sempre que utilizados e convenientemente desinfetados com o emprego de substâncias aprovadas pelo Ministério da Saúde;

XIII – dispor, obrigatoriamente, de laboratório de uso exclusivo dos manipuladores de alimentos, na área de elaboração, funcionamento e acondicionamento;

XIV – é obrigatória a instalação e utilização de pedilúvio.

Parágrafo único. As agroindústrias de pequeno porte que produzem em pequena escala ou em regime artesanal poderão ter sua sede no meio rural, na região suburbana ou urbana, a critério do SIM/POA/POV, desde que não transgrida as normas urbanísticas do Plano Diretor e do código de Posturas Municipal e não causem problemas de poluição.

Art. 6º A embalagem do produto deve ser produzida por empresa cadastrada no Ministério da Saúde e deve conter informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor, indicando no rótulo, quando for o caso, tratar-se de produto artesanal e com inscrição no SIM/POA/POV.

§ 1º Quando comercializado a granel o produto será exposto ao consumo acompanhado de folheto ou cartaz contendo informações previstas no *caput* desse artigo.

§ 2º O SIM/POA/POV determinará o tamanho padrão dos carimbos e das letras nele contidas.

Art. 7º A prévia inspeção exercida pelo SIM/POA/POV, vinculado à Secretaria Municipal de Agropecuária e Meio Ambiente, será supervisionada, devendo dispor de recursos necessários, inclusive de profissional habilitado, conforme Lei Federal nº 5.517/68, no que se refere à inspeção de produtos de origem animal e vegetal, e terá como objetivos:

- I – o controle das condições higiênico-sanitárias e tecnológicas de produção, manipulação, armazenamento, beneficiamento, comercialização e transporte de produtos de origem animal e seus derivados;
- II – a fiscalização e o controle do uso de aditivos empregados na industrialização;
- III – a realização dos exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e físico-químicos, enzimáticos e dos organolépticos de matérias primas e produtos, quando necessários;
- IV – a fiscalização e controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem de produtos de origem animal ou vegetal;
- V – a fiscalização de produtos e subprodutos existentes no mercado de consumo, para efeito de verificação e cumprimento das normas estabelecidas;
- VI – o controle da qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados, distribuídos e comercializados os produtos de origem animal ou vegetal;
- VII – a fiscalização das condições de higiene e saúde das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;
- VIII – a disciplina dos padrões higiênicos, sanitários e tecnológicos dos produtos de origem animal ou vegetal;
- IX – qualquer outro detalhe necessário a uma maior eficiência dos serviços.

Parágrafo único. A fiscalização será exercida conforme Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e Lei Estadual nº 8.208, de 30 de dezembro de 1992, pela Secretaria Municipal de Agropecuária e Meio Ambiente.

SEÇÃO I

DO PESSOAL

Art. 8º O pessoal que trabalha em estabelecimento de produtos de origem animal ou vegetal deve apresentar-se com uniforme completo composto de botas, calça, avental e gorro, de cor clara e limpa, trocado diariamente, ou quando necessário entre os turnos de trabalho.

§ 1º Os funcionários que trabalham em oficinas, setores de manutenção e outros, devem apresentar-se em uniforme em cores diferenciadas e não poderão ter livre acesso ao interior do estabelecimento onde se processa o abate de animais 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. 9º Os funcionários deverão ainda atender as seguintes exigências:

- I – possuir atestado de saúde atualizado;
- II – não ter adornos nas mãos ou punhos;
- III – não apresentar sintomas ou afecções de doenças infecciosas, abscessos ou supurações cutâneas e queimaduras;
- IV – não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que, de alguma maneira possa contaminar o alimento.
- V – manter rigorosa higiene pessoal.

SEÇÃO II

DA ROTULAGEM

Art. 10. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio ou ao consumidor devem estar identificados por meio de rótulo.

Parágrafo único. Fica a critério do SIM/POA/POV permitir para certos produtos o emprego de rótulo em forma de etiqueta ou o uso exclusivo do carimbo de inspeção.

Art. 11. Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa, datilografada, digitalizada ou gravada a fogo sobre a matéria prima da embalagem.

Art. 12. Para efeito de identificação da classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal ou vegetal na rotulagem, ficam determinadas as seguintes nomenclaturas:

- I – A: para matadouros ou matadouros frigoríficos de aves;
- II – C: para matadouros ou matadouros frigoríficos de coelhos;
- III – E: para estabelecimentos industriais de produtos cárneos;
- 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;
- VIII – V: para estabelecimentos de produtos de origem vegetal.

Art. 13. O rótulo para produtos de origem animal ou vegetal deve contar 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”, com a respectiva data;
- IX – peso líquido;
- X – composição e formas de conservação do produto;
- XI – a expressão “indústria brasileira”;
- XII – nome e número de inscrição no Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV) do responsável técnico;
- XIII – demais disposições aplicáveis.

Parágrafo único. Em caso de utilização de carne equídea ou de produtos com ela elaborados, parcial ou totalmente, exige-se ainda que o respectivo rótulo contenha uma das seguintes expressões: “carne de equídeo” ou, “preparado com carne de equídeo” ou “contém carne de equídeo”.

Art. 14. Os produtos destinados à alimentação animal devem conter em seu rótulo a inscrição “alimentação animal”.

Art. 15. Os produtos não destinados à alimentação humana ou animal devem conter em seu rótulo a expressão “não comestível”.

Art. 16. As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal ou vegetal devem ser aprovadas pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 17. O carimbo de inspeção a ser utilizado pelos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM/POA/POV obedecerá a modelo especificado no anexo I, integrante desta lei.

Art. 18. As informações de produtos cujo rótulo não comporte todas as expressões exigidas por esta legislação, poderão ser inseridas em embalagens coletivas como caixas, latas e outras, higiênicas e adequadas ao produto.

Art. 19. É proibida a reutilização de embalagens.

SEÇÃO III

DO TRANSPORTE E TRÂNSITO

Art. 20. Os produtos e matérias primas de origem animal ou vegetal, procedentes de estabelecimento sujeito à inspeção municipal, desde que satisfeitas as exigências da legislação em vigor, podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território do Município.

Art. 21. As autoridades de saúde pública, em função de vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, devem comunicar ao SIM/POA/POV os resultados das análises de rotina e fiscais que realizar se dos mesmos resultar apreensão ou condenação de produtos, subprodutos ou matérias primas de origem animal ou vegetal.

Art. 22. Todos os produtos de origem animal ou vegetal, em trânsito pelas estradas dentro do Município, devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados, conforme prevê esta legislação, podendo ser inspecionados pelos técnicos do SIM/POA/POV e VISA, nos postos fiscais fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino.

Art. 23. Os produtos de origem animal ou vegetal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, excluído o leite a granel, quando trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados do "Certificado Sanitário", visado pelo médico veterinário ou técnico responsável pela inspeção.

Art. 24. O transporte de produtos de origem animal ou vegetal deve ser feito em veículos apropriados, tanto em relação ao produto 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 IV

DAS OBRIGAÇÕES

Art. 25. Os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos de que trata esta Lei, são 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 da fiscalização durante a inspeção;



- IV – viabilizar o transporte dos técnicos da inspeção quando estes não dispuserem de meios de locomoção para a execução de seu mister;
- V – possuir responsável técnico habilitado, quando for o caso;
- VI – acatar todas as determinações da inspeção sanitária quanto ao destino dos produtores condenados;
- VII – manter e conservar o estabelecimento segundo as normas desta Lei;
- VIII – recolher os tributos, preços públicos, tarifas, emolumentos ou outras obrigações legais decorrentes da atividade desenvolvida;
- IX – submeter à inspeção sanitária, sempre que necessário qualquer matéria prima ou produto industrializado;
- X – fornecer à coordenação do SIM/POA/POV, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse para a avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal ou vegetal;
- XI – substituir, no prazo máximo de trinta dias, o responsável técnico que eventualmente se desligar do estabelecimento.

Parágrafo único. Eventuais obrigações não previstas neste dispositivo serão resolvidas pelo SIM/POA/POV.

Art. 26. É proibido o abate 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 tratado no *caput* deste artigo poderá ser reduzido a um mínimo de seis horas quando os animais procedam de campos próximos, mercados, feiras, em controle sanitário permanente e cujo transporte não exceda a duas horas.

§ 2º No caso do 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 referido neste artigo poderá ser ampliado a critério da inspeção municipal.

Art. 27. Nenhum estabelecimento que se enquadre no artigo 2º desta Lei poderá funcionar no Município, sem o devido cadastro municipal.

Art. 28. O Poder Executivo baixará no prazo de 180 (cento e oitenta) dias a contar da publicação desta Lei, caso necessário, regulamentos ou atos complementares sob a inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos referidos no artigo 4º, desta Lei.

Art. 29. Compete ao Serviço de Inspeção Municipal:

- I – elaborar normas técnicas de produção e classificação de produtos de origem animal;

- II – promover e coordenar o treinamento técnico do pessoal envolvido na fiscalização, inspeção, classificação e produção dos produtos de origem animal;
- III – manter mecanismos permanentes de divulgação na comunidade, no sentido de garantir a plena orientação e esclarecimentos ao consumidor, no tocante aos males e/ou benefícios advindos deste serviço.

CAPÍTULO II

DAS PENALIDADES

Art. 30. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração a presente Lei, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

- I – advertência escrita, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;
- II – multa de até 10 (dez) UFM do ano da infração, nos casos não compreendidos no item anterior proporcional à gravidade da infração, dobrada em caso de reincidência;
- III – apreensão ou condenação das matérias primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destina ou em processo de deterioração;
- IV – suspensão de atividade que cause ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de embargo ou embaraço da ação fiscalizadora;
- V – interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação do produto, ou se verificar mediante inspeção técnica realizada pelo órgão competente, a inexistência de condições técnicas e higiênico-sanitárias presentes na legislação vigente;
- VI – apreensão dos aditivos ou ingredientes não autorizados e/ou adulterados;
- VII – apreensão de rotulagem impressa em desacordo com as disposições legais;
- VIII – cancelamento dos registros do produto em desacordo e respectivo estabelecimento, com publicação em imprensa oficial.

§ 1º A multa prevista no inciso II deste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes e agravantes a situação econômico-financeira do infrator e meios ao seu alcance para cumprir a Lei.

§ 2º A suspensão de que trata o inciso IV deste artigo cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de franquia da atividade à ação fiscalizadora.



§ 3º A interdição de que trata o inciso V deste artigo, poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 4º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, no prazo de 12 (doze) meses, será efetuada a cassação do alvará de funcionamento com o cancelamento do registro do estabelecimento.

Art. 31. O Poder Executivo poderá solicitar o apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal, no que for necessário, para o fiel cumprimento desta Lei, ficando autorizado a celebrar convênios necessários, podendo ainda, no interesse da saúde pública, exercer fiscalização conjunta com esses órgãos e requerer, no que couber, a participação da Secretaria Municipal de Saúde e de Associações Profissionais ligadas à matéria.

Parágrafo único. O SIM/POA/POV poderá solicitar o auxílio policial, quando necessário, para o desenvolvimento de suas funções.

CAPÍTULO III

DAS TAXAS

Art. 32. Ficam instituídas, a título de exercício do poder de polícia, taxas de registro de análise, relativas à inspeção e fiscalização sanitária, referente a produtos de origem animal e/ou vegetal,

de competência da Secretaria Municipal de Agropecuária e Meio Ambiente, de acordo com o anexo II.

§ 1º O valor das taxas no *caput* deste artigo é fixado em quantidade de UFM – Unidade Fiscal Municipal, de acordo com a origem dos serviços.

§ 2º A conversão em moeda corrente far-se-á pelo valor da UFM vigente no dia primeiro do mês de janeiro do ano em que se efetive o recolhimento.

§ 3º A arrecadação e a fiscalização das taxas incumbirão à Secretaria Municipal de Agropecuária e Meio Ambiente, em conjunto com a Lançadoria Municipal.

Art. 33. O sujeito passivo é a pessoa física ou jurídica que executar atividades sujeitas à inspeção sanitária e industrial prevista nesta Lei.

Art. 34. Os débitos das taxas não liquidados nas épocas próprias, até o vencimento, serão atualizados monetariamente pela variação da inflação pelo índice que corrige a UFM, acrescido de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês ou fração.

Art. 35. As taxas previstas nesta Lei serão atualizadas por Decreto do Executivo, sempre no início de cada exercício.

Art. 36. O fato gerador ocorrerá na manifestação de interesse na abertura de qualquer estabelecimento previsto nesta Lei, protocolizado no setor competente da Municipalidade.

CAPÍTULO IV

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 37. As atividades do SIM/POV/POA serão apresentadas mensalmente por meio de relatório, enviado à Secretaria Municipal de Agropecuária e Meio Ambiente.

Art. 38. Serão destinados à Secretaria Municipal de Agropecuária e Meio Ambiente, recursos orçamentários suficientes, pessoal técnico e administrativo, necessários à execução da inspeção sanitária de que trata esta Lei, correndo as despesas por dotação orçamentária própria, suplementada se necessário.

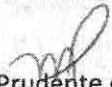
Art. 39. Fica revogada a Lei Municipal nº 1.350, de 20 de maio de 1993.

Art. 40. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

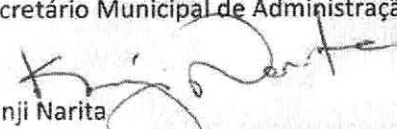


VILSON APARECIDO RODRIGUES
Prefeito Municipal

Registrada e publicada na data supra.



Moacir Prudente de Medeiros
Secretário Municipal de Administração e Planejamento



Kenji Narita
Secretário Municipal de Agropecuária e Meio Ambiente

ANEXO I

MODELO DE CARIMBO DE INSPEÇÃO E RÓTULOS A SEREM UTILIZADOS PELOS
ESTABELECIMENTOS FISCALIZADOS PELO SIM/POA/POV.

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

S.I.M.
ITAPORANGA SP
000/000

ANEXO II

TABELA DE TAXAS DE REGISTROS E ANÁLISES

	UFM
I – Pelo Registro de estabelecimento	
1 – Matadouro – frigorífico; matadouro de pequenos e médios animais; matadouro de aves, charqueadas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carne e derivados, fábricas de produtos não comestíveis, entrepostos frigorífico	11,50
2 – Granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, fábricas de laticínio, entrepostos usinas, entrepostos de laticínio, postos de refrigeração, postos de coagulação;	0,80
3 – Entrepostos de pescado, fábrica de conserva de pescado;	0,80
4 – Entrepostos de ovos, fábrica de conservas de ovos;	0,40
5 – Entrepostos de mel;	0,40
6 – Estabelecimentos de produção de doces, doces em pastas, geleias, verduras pré-preparadas, polpa e conservas doces e salgados;	0,80
7 – Estabelecimentos de produção de massas doces e salgadas	0,80
8 – Estabelecimento de produção de rapadura, melado, açúcar mascavo e cachaça colonial;	0,80
II – Pelo registro de produtos – rótulo	0,40
III – Pela alteração da razão social	0,80
IV – Pela ampliação, remodelação e reconstrução de estabelecimento	0,80
V – Por análises periciais de produtos de origem vegetal	0,80