



Estado de Mato Grosso
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPUTANGA
CNPJ 15.023.914/0001-45
Gabinete do Prefeito Municipal

LEI MUNICIPAL N.º 1.321/2018

REVOGAM-SE AS LEIS MUNICIPAIS N.º 1.015/2012, N.º 1.211/2016, 1.213/2016 E 1.281/2017, CRIA LEGISLAÇÃO ÚNICA SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DOS PRODUTOS E SUBPRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MUNICÍPIO DE ARAPUTANGA/MT E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

JOEL MARINS DE CARVALHO, Prefeito Municipal de Araputanga, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais faz saber que a Câmara Municipal aprova e ele sanciona e promulga a seguinte Lei:

CAPÍTULO I
DA CONSOLIDAÇÃO DA LEGISLAÇÃO MUNICIPAL SOBRE O SERVIÇO DE
INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO MUNICIPAL

Art. 1º - Esta Lei será a responsável por dispor sobre todo e qualquer assunto referente ao Serviço de Inspeção Municipal para fiscalização dos produtos de origem animal do município de Araputanga/MT.

CAPÍTULO II
DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

Art. 2º - Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal/SIM, subordinado à Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural, que tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, seja ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no município de Araputanga, conforme normas estabelecidas nesta Lei.

§1º - A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

§2º - A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Rua Antenor Mamedes, nº 911 - Fone/Fax (65) 3261-1736
CEP 78.260-000 - Araputanga - Mato Grosso
e-mail: atendimento@araputanga.mt.gov.br





Estado de Mato Grosso

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPUTANGA

CNPJ 15.023.914/0001-45

Gabinete do Prefeito Municipal

Art. 3º - Esta Lei regula a obrigatoriedade da inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos no município, destinados ao comércio local, com amparo nas legislações Federais e Estaduais de regência.

Art. 4º - Cabe à Secretaria de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural - SEMADUR, através do Serviço de Inspeção Municipal/SIM, dar cumprimento às normas estabelecidas na presente Lei e aplicar as penalidades nela previstas.

§1º - A Inspeção Municipal, depois de instalada, poderá ser executada de forma permanente ou periódica.

§2º - 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.

§3º - 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 por autoridade competente da Secretaria de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural, 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.

Art. 5º - A responsabilidade pela implantação do SIM e por seu funcionamento é da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano, cabendo ao Serviço de Inspeção Municipal a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

§1º - 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.

§2º - Será de responsabilidade do Departamento de Vigilância em Saúde, pertencente à Secretaria Municipal de Saúde a fiscalização dos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, supermercados, estabelecimentos atacadistas e varejistas, em conformidade ao estabelecido nas legislações de regência.

§3º - A Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado de

Rua Antenor Mamedes, nº 911 - Fone/Fax (65) 3261-1736
CEP 78.260-000 - Araputanga - Mato Grosso
e-mail: atendimento@araputanga.mt.gov.br





Estado de Mato Grosso
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPUTANGA
CNPJ 15.023.914/0001-45
Gabinete do Prefeito Municipal

Mato Grosso e a União, bem como 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, e também poderá solicitar a adesão ao SUASA.

§4º - Os princípios a serem seguidos 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 das agroindústria rural de pequeno e grande 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.

§5º - O Serviço de Inspeção Municipal, na execução de suas atividades, compete privativamente a médico veterinário em acordo com as leis de regência.

Art. 6º - A fiscalização será feita com estrita observância à legislação estadual ou federal nos seguintes locais:

I – Nos estabelecimentos industriais especializados, que estejam situados na área urbana, nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma de consumo;

II – Nas usinas de beneficiamento do leite, fábrica de laticínios, postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos seus respectivos entrepostos;

III – Nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem conservem, distribuam, industrializem e comercializem produtos de origem animal.

Parágrafo Único – Os estabelecimentos relacionados nos itens I, II, III, ficam obrigados a manter médico veterinário como Responsável Técnico (RT), devidamente registrado no Conselho Regional de Medicina Veterinária/CRMV, o qual será corresponsável com a direção do estabelecimento pela qualidade dos produtos elaborados.

CAPÍTULO III
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 7º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito desta lei, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou

Rua Antenor Mamedes, nº 911 – Fone/Fax (65) 3261-1736
CEP 78.260-000 – Araputanga – Mato Grosso
e-mail: atendimento@araputanga.mt.gov.br





Estado de Mato Grosso
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPUTANGA
CNPJ 15.023.914/0001-45
Gabinete do Prefeito Municipal

industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, rotulados e embalados com a finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, a caça e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o mel e a cera de abelhas e seus derivados e produtos utilizados em sua industrialização.

Art. 8º - Será objeto de inspeção e fiscalização prevista nesta Lei:

I – Os animais destinados ao abate, seus produtos, seus subprodutos e matérias-primas;

II – os pescados e seus derivados;

III – o leite e seus derivados;

IV – os ovos e seus derivados;

V – os produtos das abelhas e seus derivados.

§1º - 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 de produtos de origem animal o qual será legalizado e regulamentado através de Lei e atos complementares.

§2º - Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte de produtos de origem animal aquele composto de agricultores familiares ou de produtor rural, de forma individual ou coletiva, com área útil construída de até 250 m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), dispondo de instalações para:

- a) Abate ou industrialização de animais produtores de carnes;
- b) Processamento de pescado ou seus derivados;
- c) Processamento de leite ou seus derivados;
- d) Processamento de ovos ou seus derivados;
- e) Processamento de produtos das abelhas ou seus derivados.

I – Deverá ainda não ultrapassar as escalas de produção a seguir:

a) Estabelecimento de abate e industrialização de pequeno porte (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 150 (cento e cinquenta) unidades por dia para empreendimentos individuais e 2.000 (duas mil) unidades por dia para cooperativas/condomínios.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPUTANGA

CNPJ 15.023.914/0001-45

Gabinete do Prefeito Municipal

b) Estabelecimento de abate e industrialização de médio porte (suínos, ovinos, caprinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios animais de importância econômica com produção máxima de 20 (vinte) cabeças por dia para empreendimentos individuais e de 100 (cem) cabeças por dia para cooperativas/condomínios; e grandes animais (bovinos/bubalinos/equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 (oito) cabeças por dia para empreendimentos individuais e de 70 (setenta) cabeças por dia para cooperativas/condomínio.

c) Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agro industrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 250 Kg (duzentos e cinquenta quilogramas) de produto acabado por dia para empreendimentos individuais e de 1.000 Kg (mil quilogramas) de produto acabado por dia para cooperativas/condomínio.

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, com produção máxima de 2.000 Kg (dois mil quilogramas) por dia para empreendimentos individuais e de 3.000 Kg (três mil quilogramas) por dia para cooperativas/condomínios.

e) Estabelecimento de ovos – destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 100 (cem) dúzias por dia para empreendimentos individuais e de 800 (oitocentos) dúzias por dia para cooperativas/condomínios.

f) Estabelecimentos industriais de leite e derivados; enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 1.000 (mil) litros por dia para empreendimentos individuais e de 2.500 (dois mil e quinhentos) litros por dia para cooperativas/condomínios. Para doce de leite, 1.000 (mil) litros por dia para empreendimentos individuais e de 1.200 (mil e duzentos) litros por dia para cooperativas/condomínios.

g) Unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas – destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 300 Kg (trezentos quilogramas) por dia para empreendimentos individuais e de 600 Kg (seiscentos quilogramas) por dia para cooperativas/condomínios.

§3º - Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis, que ficarão sob a responsabilidade da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural e do Departamento de Vigilância em



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPUTANGA

CNPJ 15.023.914/0001-45

Gabinete do Prefeito Municipal

Saúde a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária município.

Art. 9º - Entende-se como agroindústria artesanal o estabelecimento onde se processa a transformação de produtos de origem animal e vegetal elaborado em pequena escala, com características tradicionais ou regionais próprias, devidamente identificadas para a comercialização.

Art. 10 - As normas específicas relativas à defesa agropecuária servirão de referência para todos os serviços de inspeção e fiscalização sanitária, para:

I – Produção rural para a preparação, manipulação ou armazenagem doméstica de produtos de origem animal para consumo familiar, que ficará dispensada de registro, inspeção e fiscalização.

II – Venda ou no fornecimento a retalho ou a granel de pequenas quantidades de produtos de origem animal provenientes da produção primária, direto ao consumidor final, pelo agricultor familiar ou equivalente e suas organizações ou pelo pequeno produtor rural que os produz, e;

III – Na agroindustrialização realizada pela agricultura familiar ou equivalente e suas organizações, inclusive quanto às condições estruturais e de controle de processo.

CAPÍTULO IV DA FISCALIZAÇÃO

Art. 11 - A fiscalização no âmbito Municipal será exercida nos termos das legislações de regência vigentes, abrangendo:

I – As condições higiênico-sanitárias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento e armazenamento dos produtos de origem animal e suas matérias primas, comestíveis ou não, adicionadas ou não de produtos vegetais preparados, transformados, depositados e em trânsito;

II – A qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e distribuídos produtos de origem animal;

III – A fiscalização e o controle do uso de aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal;

IV – A fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal;

V – Os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos dos produtos de origem animal.

Rua Antenor Mamedes, nº 911 – Fone/Fax (65) 3261-1736
CEP 78.260-000 – Araputanga – Mato Grosso
e-mail: atendimento@araputanga.mt.gov.br





Estado de Mato Grosso

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPUTANGA

CNPJ 15.023.914/0001-45

Gabinete do Prefeito Municipal

Art. 12 - Os estabelecimentos industriais, entrepostos e produtos de origem animal só poderão funcionar ou serem comercializados depois de estarem devidamente registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

§1º – Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

I – Requerimento simples dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal;

II – Laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural;

III – Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente, salvo os que possuem Licença Ambiental Única de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006.

IV – Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competente que não se opõem à instalação do estabelecimento;

V – Apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;

VI – Planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

VII – Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

VIII – Boletim oficial de exame da água de abastecimento, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos oficiais;

IX – Cópia do registro da empresa no Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado de Mato Grosso – CRMV/MT.

§2º - Para o registro do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte serão necessários os seguintes documentos:

Rua Antenor Mamedes, nº 911 – Fone/Fax (65) 3261-1736
CEP 78.260-000 – Araputanga – Mato Grosso
e-mail: atendimento@araputanga.mt.gov.br





Estado de Mato Grosso
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPUTANGA
CNPJ 15.023.914/0001-45
Gabinete do Prefeito Municipal

I – Requerimento de registro;

II – Laudo de análise microbiológica da água;

III – Apresentação da inscrição estadual, contrato social ou firma individual e Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas –CNPJ, respeitando o que for pertinente a condição de microempreendedor individual;

IV – Croqui das instalações na escala de 1;100, que pode ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados;

V – Licenciamento ambiental, de acordo com a Resolução do Conama nº 385/2006;

VI – Alvará de licença e funcionamento da Prefeitura;

VII – Atestado de saúde dos trabalhadores.

§3º - Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

Art. 13 - Será de competência da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural:

I – Observar as normas técnicas estaduais e federais de produção e classificação dos produtos de origem animal e executar no âmbito municipal as atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal;

II – Executar atividades de treinamento técnico de pessoal envolvido na fiscalização e inspeção;

III – Criar mecanismos de divulgação junto às redes pública e privada, bem como, junto à população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor.

Art. 14 – Compete a Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural em parceria com o departamento de Vigilância em Saúde Municipal, fiscalizar os estabelecimentos atacadistas, varejistas e demais pontos de vendas de produtos de origem animal.

Parágrafo Único: A secretaria Municipal de Saúde exercerá no âmbito de sua competência, a direção única e as atribuições previstas na Lei Federal nº 8.080/90, Lei nº 6.437/77 e legislação sanitária em vigor.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPUTANGA

CNPJ 15.023.914/0001-45

Gabinete do Prefeito Municipal

Art. 15 – Os estabelecimentos registrados que preparam subprodutos não destinados à alimentação humana, só podem receber matérias primas de locais não fiscalizados, quando acompanhados de Certificado Sanitário do Órgão de Defesa Animal do Estado.

§1º - Qualquer espécie animal destinada a matança, em estabelecimento registrado no Município, deverá estar acompanhado da Guia de Trânsito Animal – GTA emitida pelo Instituto de Defesa Agropecuária do Estado de Mato Grosso – INDEA.

§2º - Fica a Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural obrigada a comunicar ao Órgão de Defesa Animal todos os resultados das ações sanitárias previstas.

Art. 16 – As análises referentes aos produtos de origem animal constantes na presente lei serão executados em laboratórios credenciados da rede pública ou privada, cadastrados na Secretaria Municipal de Saúde ou na Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural.

Parágrafo Único: O Departamento de Vigilância em Saúde da Secretaria Municipal de Saúde fica obrigado a comunicar a Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Desenvolvimento Urbano e Rural, todos os resultados das ações e análises sanitárias que efetuarem nos produtos apreendidos, suspeitos ou inutilizados.

CAPÍTULO V DAS INFRAÇÕES

Art. 17 – Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural, através do Serviço de Inspeção Municipal, fica incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, devendo coibir o abate clandestino de animais (bovinos, suínos, caprinos, ovinos e aves) e a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários do Departamento de Vigilância em Saúde do Município, podendo para tanto, requisitar força policial.

Parágrafo Único: Será proibido a comercialização de produtos de origem animal em feiras municipais sem que estes sejam abatidos e inspecionados em abatedouro registrado no SIM.

Art. 18 – Os servidores incumbidos da execução desta lei terão carteira pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural, da qual constará, além da denominação do órgão, nome, fotografia e cargo.

Parágrafo Único: Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional.

Rua Antenor Mamedes, nº 911 – Fone/Fax (65) 3261-1736
CEP 78.260-000 – Araputanga – Mato Grosso
e-mail: atendimento@araputanga.mt.gov.br





Estado de Mato Grosso

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPUTANGA

CNPJ 15.023.914/0001-45

Gabinete do Prefeito Municipal

Art. 19 – São infrações quaisquer atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização: desacato, suborno, ou simples tentativa; informações inexatas sobre dados estatísticos referentes a quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

§1º - Havendo indícios da infração e constituição de crime ou contravenção, o SIM representará junto ao órgão policial ou à autoridade competente, noticiando a ocorrência.

Art. 20 - São consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - Adulterações:

a) Quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;

b) Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

c) Quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécies diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização do SIM;

d) Quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

e) Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação e validade.

II - Fraudes:

a) Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM;

b) Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

c) Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

d) Conservação com substâncias proibidas;

Rua Antenor Mamedes, nº 911 – Fone/Fax (65) 3261-1736
CEP 78.260-000 – Araputanga – Mato Grosso
e-mail: atendimento@araputanga.mt.gov.br





Estado de Mato Grosso
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPUTANGA
CNPJ 15.023.914/0001-45
Gabinete do Prefeito Municipal

Art. 21 - Todo produto de origem animal exposto à venda no município, sem qualquer identificação que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado procedente de estabelecimento não registrado no SIM e como tal, estará sujeito às penalidades previstas nesta Lei.

CAPÍTULO VI
DAS PENAS

Art. 22 – Fica a Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural através do Serviço de Inspeção Municipal responsável pela aplicação das penas pelas infrações às normas previstas nesta lei, que serão aplicadas, isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo das punições de natureza cível e penal, conforme a seguinte classificação:

I – Advertência – quando o infrator for primário ou não tiver agido com dolo ou má fé;

II – Multa de até 1000 (mil) UPFM, nos casos de reincidência, dolo ou má fé, utilizando-se como parâmetro o Decreto Estadual nº 290/2007, especialmente no disposto no artigo 327, ou legislação estadual que vier substituí-lo;

III – Apreensão ou inutilização das matérias primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou adulterados;

IV – Suspensão das atividades do estabelecimento se causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou embaraço aos fiscalizadores;

V – Interdição total ou parcial, quando a infração versar sobre falsificação e adulteração de produtos, verificando-se a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

§1º - Constituem agravantes se a infração for através de artifícios, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência na ação fiscal.

§2º - A suspensão poderá ser levantada após ser completamente atendidas as exigências que deram origem à sanção.

§3º - Não providenciado o levantamento da suspensão nos termos do parágrafo anterior, o registro no SIM será cancelado no prazo de 180 (cento e oitenta) dias.

§4º - As disposições do Decreto Estadual nº 290/2007, desde que condizentes com a realidade municipal, poderão ser utilizadas como fundamento para parâmetros e aplicações das sanções.

Rua Antenor Mamedes, nº 911 – Fone/Fax (65) 3261-1736
CEP 78.260-000 – Araputanga – Mato Grosso
e-mail: atendimento@araputanga.mt.gov.br





Estado de Mato Grosso

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPUTANGA

CNPJ 15.023.914/0001-45

Gabinete do Prefeito Municipal

Art. 23 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos nesta lei, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos e subprodutos de origem animal:

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

II - Que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - Que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - Que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V - Que não estiverem de acordo com o previsto neste Regulamento.

Art. 24 – Compete ao Poder Executivo fixar e arrecadar as taxas de serviços de vigilância e inspeção de produtos de origem animal.

Art. 25 – Compete a Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Desenvolvimento Urbano e Rural, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, elaborar documentos de controle e registro dos estabelecimentos referente à execução de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal do Município.

Art. 26 – Os casos omissos e os demais assuntos necessários poderão ser regulamentados pelo Poder Executivo do Município através de decreto.

Art. 27 – Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as Leis Municipais nº 1.015/2012, nº 1.211/2016, nº 1.213/2016 e nº 1.281/2017 e as demais disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Araputanga, Estado de Mato Grosso, aos quatorze (14) dias do mês de novembro (11) do ano de dois mil e dezoito (2018).


JOEL MARINS DE CARVALHO
Prefeito Municipal

GABINETE - DEPTO JURIDICO
LEI MUNICIPAL N.º 1.321/2018**LEI MUNICIPAL N.º 1.321/2018**

REVOGAM-SE AS LEIS MUNICIPAIS N.º 1.015/2012, N.º 1.211/2016, 1.213/2016 E 1.281/2017, CRIA LEGISLAÇÃO ÚNICA SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DOS PRODUTOS E SUBPRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MUNICÍPIO DE ARAPUTANGA/MT E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

JOEL MARINS DE CARVALHO, Prefeito Municipal de Araputanga, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais faz saber que a Câmara Municipal aprova e ele sanciona e promulga a seguinte Lei:

CAPÍTULO I**DA CONSOLIDAÇÃO DA LEGISLAÇÃO MUNICIPAL SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO MUNICIPAL**

Art. 1º - Esta Lei será a responsável por dispor sobre todo e qualquer assunto referente ao Serviço de Inspeção Municipal para fiscalização dos produtos de origem animal do município de Araputanga/MT.

CAPÍTULO II**DOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

Art. 2º - Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal/SIM, subordinado à Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural, que tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, seja ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no município de Araputanga, conforme normas estabelecidas nesta Lei.

§1º - A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

§2º - A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 3º - Esta Lei regula a obrigatoriedade da inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos no município, destinados ao comércio local, com amparo nas legislações Federais e Estaduais de regência.

Art. 4º - Cabe à Secretaria de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural - SEMADUR, através do Serviço de Inspeção Municipal/SIM, dar cumprimento às normas estabelecidas na presente Lei e aplicar as penalidades nela previstas.

§1º - A Inspeção Municipal, depois de instalada, poderá ser executada de forma permanente ou periódica.

§2º - 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.

§3º - 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 por autoridade competente da Secretaria de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural, 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.

Art. 5º - A responsabilidade pela implantação do SIM e por seu funcionamento é da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano, cabendo ao Serviço de Inspeção Municipal a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

§1º - 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.

§2º - Será de responsabilidade do Departamento de Vigilância em Saúde, pertencente à Secretaria Municipal de Saúde a fiscalização dos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, supermercados, estabelecimentos atacadistas e varejistas, em conformidade ao estabelecido nas legislações de regência.

§3º - A Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado de Mato Grosso e a União, bem como 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, e também poderá solicitar a adesão ao SUASA.

§4º - Os princípios a serem seguidos 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 das agroindústrias rurais de pequeno e grande 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.

§5º - O Serviço de Inspeção Municipal, na execução de suas atividades, compete privativamente a médico veterinário em acordo com as leis de regência.

Art. 6º - A fiscalização será feita com estrita observância à legislação estadual ou federal nos seguintes locais:

I - Nos estabelecimentos industriais especializados, que estejam situados na área urbana, nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma de consumo;

II - Nas usinas de beneficiamento do leite, fábrica de laticínios, postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos seus respectivos entrepostos;

III - Nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem conservem, distribuem, industrializem e comercializem produtos de origem animal.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos relacionados nos itens I, II, III, ficam obrigados a manter médico veterinário como Responsável Técnico (RT), devidamente registrado no Conselho Regional de Medicina Veterinária/CRMV, o qual será corresponsável com a direção do estabelecimento pela qualidade dos produtos elaborados.

CAPÍTULO III**DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Art. 7º - 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 a finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, a caça e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o mel e a cera de abelhas e seus derivados e produtos utilizados em sua industrialização.

Art. 8º - Será objeto de inspeção e fiscalização prevista nesta Lei:

I – Os animais destinados ao abate, seus produtos, seus subprodutos e matérias-primas;

II – os pescados e seus derivados;

III – o leite e seus derivados;

IV – os ovos e seus derivados;

V – os produtos das abelhas e seus derivados.

§1º - 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 de produtos de origem animal o qual será legalizado e regulamentado através de Lei e atos complementares.

§2º - Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte de produtos de origem animal aquele composto de agricultores familiares ou de produtor rural, de forma individual ou coletiva, com área útil construída de até 250 m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), dispondo de instalações para:

a) Abate ou industrialização de animais produtores de carnes; **b)** Processamento de pescado ou seus derivados; **c)** Processamento de leite ou seus derivados; **d)** Processamento de ovos ou seus derivados; **e)** Processamento de produtos das abelhas ou seus derivados.

I – Deverá ainda não ultrapassar as escalas de produção a seguir:

a) Estabelecimento de abate e industrialização de pequeno porte (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 150 (cento e cinquenta) unidades por dia para empreendimentos individuais e 2.000 (duas mil) unidades por dia para cooperativas/condomínios.

b) Estabelecimento de abate e industrialização de médio porte (suínos, ovinos, caprinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios animais de importância econômica com produção máxima de 20 (vinte) cabeças por dia para empreendimentos individuais e de 100 (cem) cabeças por dia para cooperativas/condomínios; e grandes animais (bovinos/bubalinos/equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 (oito) cabeças por dia para empreendimentos individuais e de 70 (setenta) cabeças por dia para cooperativas/condomínio.

c) Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agro industrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 250 Kg (duzentos e cinquenta quilogramas) de produto acabado por dia para empreendimentos individuais e de 1.000 Kg (mil quilogramas) de produto acabado por dia para cooperativas/condomínio.

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, com produção máxima de 2.000 Kg (dois mil quilogramas) por dia para empreendimentos individuais e de 3.000 Kg (três mil quilogramas) por dia para cooperativas/condomínios.

e) Estabelecimento de ovos – destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 100 (cem) dúzias por dia para empreendimentos individuais e de 800 (oitocentos) dúzias por dia para cooperativas/condomínios.

f) Estabelecimentos industriais de leite e derivados; enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 1.000 (mil) litros por dia para empreendimentos individuais e de 2.500 (dois mil e quinhentos) litros por dia para cooperativas/condomínios. Para doce de leite, 1.000 (mil) litros por dia para empreendimentos individuais e de 1.200 (mil e duzentos) litros por dia para cooperativas/condomínios.

g) Unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas – destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 300 Kg (trezentos quilogramas) por dia para empreendimentos individuais e de 600 Kg (seiscentos quilogramas) por dia para cooperativas/condomínios.

§3º - Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis, que ficarão sob a responsabilidade da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural e do Departamento de Vigilância em Saúde a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária município.

Art. 9º - Entende-se como agroindústria artesanal o estabelecimento onde se processa a transformação de produtos de origem animal e vegetal elaborado em pequena escala, com características tradicionais ou regionais próprias, devidamente identificadas para a comercialização.

Art. 10 - As normas específicas relativas à defesa agropecuária servirão de referência para todos os serviços de inspeção e fiscalização sanitária, para:

I – Produção rural para a preparação, manipulação ou armazenagem doméstica de produtos de origem animal para consumo familiar, que ficará dispensada de registro, inspeção e fiscalização.

II – Venda ou no fornecimento a retalho ou a granel de pequenas quantidades de produtos de origem animal provenientes da produção primária, direto ao consumidor final, pelo agricultor familiar ou equivalente e suas organizações ou pelo pequeno produtor rural que os produz, e;

III – Na agroindustrialização realizada pela agricultura familiar ou equivalente e suas organizações, inclusive quanto às condições estruturais e de controle de processo.

CAPÍTULO IV

DA FISCALIZAÇÃO

Art. 11 - A fiscalização no âmbito Municipal será exercida nos termos das legislações de regência vigentes, abrangendo:

I – As condições higiênico-sanitárias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento e armazenamento dos produtos de origem animal e suas matérias primas, comestíveis ou não, adicionadas ou não de produtos vegetais preparados, transformados, depositados e em trânsito;

II – A qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e distribuídos produtos de origem animal;

III – A fiscalização e o controle do uso de aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal;

IV – A fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal;

V – Os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos dos produtos de origem animal.

Art. 12 - Os estabelecimentos industriais, entrepostos e produtos de origem animal só poderão funcionar ou serem comercializados depois de estarem devidamente registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

§1º – Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

I – Requerimento simples dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal;

II – Laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural;

III – Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente, salvo os que possuem Licença Ambiental Única de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006.

IV – Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competente que não se opõem à instalação do estabelecimento;

V – Apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;

VI – Planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

VII – Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

VIII – Boletim oficial de exame da água de abastecimento, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos oficiais;

IX – Cópia do registro da empresa no Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado de Mato Grosso – CRMV/MT.

§2º – Para o registro do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte serão necessários os seguintes documentos:

I – Requerimento de registro;

II – Laudo de análise microbiológica da água;

III – Apresentação da inscrição estadual, contrato social ou firma individual e Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, respeitando o que for pertinente a condição de microempreendedor individual;

IV – Croqui das instalações na escala de 1:100, que pode ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados;

V – Licenciamento ambiental, de acordo com a Resolução do Conama nº 385/2006;

VI – Alvará de licença e funcionamento da Prefeitura;

VII – Atestado de saúde dos trabalhadores.

§3º – Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

Art. 13 - Será de competência da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural:

I – Observar as normas técnicas estaduais e federais de produção e classificação dos produtos de origem animal e executar no âmbito municipal as atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal;

II – Executar atividades de treinamento técnico de pessoal envolvido na fiscalização e inspeção;

III – Criar mecanismos de divulgação junto às redes pública e privada, bem como, junto à população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor.

Art. 14 – Compete a Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural em parceria com o departamento de Vigilância em Saúde Municipal, fiscalizar os estabelecimentos atacadistas, varejistas e demais pontos de vendas de produtos de origem animal.

Parágrafo Único: A secretaria Municipal de Saúde exercerá no âmbito de sua competência, a direção única e as atribuições previstas na Lei Federal nº 8.080/90, Lei nº 6.437/77 e legislação sanitária em vigor.

Art. 15 – Os estabelecimentos registrados que preparam subprodutos não destinados à alimentação humana, só podem receber matérias primas de locais não fiscalizados, quando acompanhados de Certificado Sanitário do Órgão de Defesa Animal do Estado.

§1º – Qualquer espécie animal destinada a matança, em estabelecimento registrado no Município, deverá estar acompanhado da Guia de Trânsito Animal – GTA emitida pelo Instituto de Defesa Agropecuária do Estado de Mato Grosso – INDEA.

§2º – Fica a Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural obrigada a comunicar ao Órgão de Defesa Animal todos os resultados das ações sanitárias previstas.

Art. 16 – As análises referentes aos produtos de origem animal constantes na presente lei serão executados em laboratórios credenciados da rede pública ou privada, cadastrados na Secretaria Municipal de Saúde ou na Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural.

Parágrafo Único: O Departamento de Vigilância em Saúde da Secretaria Municipal de Saúde fica obrigado a comunicar a Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Desenvolvimento Urbano e Rural, todos os resultados das ações e análises sanitárias que efetuem nos produtos apreendidos, suspeitos ou inutilizados.

CAPÍTULO V

DAS INFRAÇÕES

Art. 17 – Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural, através do Serviço de Inspeção Municipal, fica incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, devendo coibir o abate clandestino de animais (bovinos, suínos, caprinos, ovinos e aves) e a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários do Departamento de Vigilância em Saúde do Município, podendo para tanto, requisitar força policial.

Parágrafo Único: Será proibido a comercialização de produtos de origem animal em feiras municipais sem que estes sejam abatidos e inspecionados em abatedouro registrado no SIM.

Art. 18 – Os servidores incumbidos da execução desta lei terão carteira pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural, da qual constará, além da denominação do órgão, nome, fotografia e cargo.

Parágrafo Único: Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional.

Art. 19 – São infrações quaisquer atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização: desacato, suborno, ou simples tentativa; informações inexatas sobre dados estatísticos referentes a quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

§1º – Havendo indícios da infração e constituição de crime ou contravenção, o SIM representará junto ao órgão policial ou à autoridade competente, noticiando a ocorrência.

Art. 20 - São consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - Adulterações:

- a) Quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;
- b) Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
- c) Quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécies diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização do SIM;
- d) Quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
- e) Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação e validade.

II - Fraudes:

- a) Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM;
- b) Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c) Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
- d) Conservação com substâncias proibidas;

Art. 21 - Todo produto de origem animal exposto à venda no município, sem qualquer identificação que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado procedente de estabelecimento não registrado no SIM e como tal, estará sujeito às penalidades previstas nesta Lei.

CAPÍTULO VI

DAS PENAS

Art. 22 - Fica a Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural através do Serviço de Inspeção Municipal responsável pela aplicação das penas pelas infrações às normas previstas nesta lei, que serão aplicadas, isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo das punições de natureza cível e penal, conforme a seguinte classificação:

I - Advertência - quando o infrator for primário ou não tiver agido com dolo ou má fé;

II - Multa de até 1000 (mil) UPFM, nos casos de reincidência, dolo ou má fé, utilizando-se como parâmetro o Decreto Estadual nº 290/2007, especialmente no disposto no artigo 327, ou legislação estadual que vier substituí-lo;

III - Apreensão ou inutilização das matérias primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou adulterados;

IV - Suspensão das atividades do estabelecimento se causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou embaraço aos fiscalizadores;

V - Interdição total ou parcial, quando a infração versar sobre falsificação e adulteração de produtos, verificando-se a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

§1º - Constituem agravantes se a infração for através de artifícios, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência na ação fiscal.

§2º - A suspensão poderá ser levantada após ser completamente atendidas as exigências que deram origem à sanção.

§3º - Não providenciado o levantamento da suspensão nos termos do parágrafo anterior, o registro no SIM será cancelado no prazo de 180 (cento e oitenta) dias.

§4º - As disposições do Decreto Estadual nº 290/2007, desde que condizentes com a realidade municipal, poderão ser utilizadas como fundamento para parâmetros e aplicações das sanções.

Art. 23 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos nesta lei, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos e subprodutos de origem animal:

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

II - Que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - Que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - Que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V - Que não estiverem de acordo com o previsto neste Regulamento.

Art. 24 - Compete ao Poder Executivo fixar e arrecadar as taxas de serviços de vigilância e inspeção de produtos de origem animal.

Art. 25 - Compete a Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Desenvolvimento Urbano e Rural, através do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, elaborar documentos de controle e registro dos estabelecimentos referentes à execução de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal do Município.

Art. 26 - Os casos omissos e os demais assuntos necessários poderão ser regulamentados pelo Poder Executivo do Município através de decreto.

Art. 27 - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as Leis Municipais nº 1.015/2012, nº 1.211/2016, nº 1.213/2016 e nº 1.281/2017 e as demais disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Araputanga, Estado de Mato Grosso, aos quatorze (14) dias do mês de novembro (11) do ano de dois mil e dezoito (2018).

JOEL MARINS DE CARVALHO



Prefeito Municipal

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO - RECURSOS HUMANOS
PORTARIA 328/2018, LIBERAÇÃO DE LICENÇA PRÊMIO A SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL.

DISPÕE SOBRE CONCESSÃO DE LICENÇA PRÊMIO NOS TERMOS DO ARTIGO 102º DA LEI 135/92 (RJU) A SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

JOEL MARINS DE CARVALHO, Prefeito Municipal do Município de Araputanga Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições conferidas por lei:

RESOLVE:

Art. 1.º - Conceder licença prêmio nos termos do art. 102º da Lei Municipal nº 135/92 (RJU- Regime Jurídico Único) ao servidor **LEOCIDIO SILVA DOS SANTOS**, Matrícula nº. 235, ocupante do cargo de **Mecânico de Máquinas Pesadas**, lotada na Secretaria Municipal de Infraestrutura Urbana e Rural da Prefeitura Municipal de Araputanga Estado de Mato Grosso, a partir de 21/11/2018.

Art. 2.º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

-Registra-se, Publique-se, cumpra-se.