



LEI MUNICIPAL N. 707-2022



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabrália
Estado da Bahia



LEI MUNICIPAL Nº. 707/2022.

Dispõe sobre o serviço de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal no Município de Santa Cruz de Cabrália/Bahia, Alterando a redação da Lei Municipal nº 622 de 22 de agosto de 2019, e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SANTA CRUZ CABRÁLIA, Estado da Bahia, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Artigo 58, Inciso I, da Lei Orgânica Municipal, faz saber que a Câmara Municipal, aprovou e ELE sanciona a seguinte esta Lei, que Altera a redação e adiciona capítulos, seções, subseções, artigos, incisos e parágrafos à Lei Municipal nº 622, de 22 de agosto de 2019:

**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º. - Esta Lei dispõe sobre a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização sanitária em estabelecimentos que armazenem, produzem, manipulem, envasem, industrializem, beneficiem, acondicionem, rotulem, expedem, transportem e comercializem produtos de origem animal - EPOA - comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais, no Município de Santa Cruz Cabrália - Bahia, cria o Serviço de Inspeção Municipal para produtos de origem animal - S.I.M/POA vinculado à Secretaria de Agricultura e Pesca, nos termos do artigo 4º, alínea c, da Lei Federal no 7.889, de 23 de novembro de 1989, e dá outras providências.

§1º. - Entende-se por produtos de Origem Animal - POA: aquele obtido total, ou predominantemente, a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedente das diferentes espécies de animais, como carnes e seus derivados, pescado e seus derivados, leite e seus derivados, ovos e seus derivados, produtos das abelhas e seus derivados, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal, condimentos, aditivos e demais substâncias autorizadas, podendo ser comestíveis quando destinados ao consumo humano ou não comestíveis quando não destinados ao consumo humano;

§ 2º. - Nenhum estabelecimento que se enquadre no caput do Art.1 desta lei poderá comercializar produtos de origem animal no Município de Santa Cruz Cabrália, sem estar registrado e atender as exigências técnicas sanitárias fixadas pelo SIM/POA, ou por outros órgãos de fiscalização Estadual ou Federal;

§ 3º. - Esta Lei está em conformidade à Lei federal nº 9.712, de 20 de novembro de 1998, ao Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006, ao Decreto Federal nº 10.468, de 18 de agosto de



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabrália
Estado da Bahia



2020, e ao Decreto nº 7.216, de 17 de julho de 2010, que constitui e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa).

CAPÍTULO II
DA EXECUÇÃO, INSPEÇÃO E PRINCÍPIOS DO SIM/POA

Seção I
DA EXECUÇÃO E INSPEÇÃO

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

§ 1º - 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; aves, pescados, suínos, ovinos, caprinos, bovinos, bubalinos, equídeos, coelhos e exóticos ou silvestres criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

Parágrafo Único: Os estabelecimentos para criação de animais exóticos ou silvestres destinados ao abate, provenientes de cativeiro ou de áreas de reserva legal e de manejo sustentado, ou pertencentes a fauna Brasileira, deverão obrigatoriamente estar legalizados e os animais registrados pelos órgãos ambientais competentes, de acordo com a Lei Federal Nº 5.197, de 3 de janeiro de 1967 e a Instrução Normativa nº 02 de 02 de março de 2001.

§ 2º. - 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 Agricultura e Pesca, 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.

§ 3º. - 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,



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabrália
Estado da Bahia



II - Nos estabelecimentos industriais especializados situados em áreas urbanas ou rurais e nas propriedades rurais com instalações para o abate de animais e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;

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

IV - Nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais para abate ou industrialização;

V - Nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

VI - Nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

VII - Nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VIII - Nos estabelecimentos que extraíam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

§4º. – Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria de Agricultura e Pesca a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária;

I - São atribuições do Serviço de Inspeção Municipal - SIM/POA:

1. Orientar, Inspecionar e fiscalizar os estabelecimentos de produtos de origem animal e seus produtos;

2. Realizar o registro sanitário dos estabelecimentos de produtos de origem animal - EPOA - e seus produtos;

3. Solicitar laudos de amostras de água de abastecimento, proceder coleta de matérias-primas, ingredientes e produtos para análises fiscais;

4. Notificar, emitir auto de infração, apreender produtos, suspender, interditar ou embargar estabelecimentos, cassar registro de estabelecimentos e produtos, levantar suspensão, ou interdição de estabelecimentos;

5. Realizar ações de combate a clandestinidade;



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabrália
Estado da Bahia



6. Realizar outras atividades relacionadas a orientação, inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal que, por ventura, forem delegadas ao SIM/POA

§ 5º. - O SIM/POA poderá solicitar o apoio de força policial, quando julgar necessário para o desenvolvimento de suas funções, especialmente àquelas inerentes à fiscalização.

Seção II DOS PRINCÍPIOS E DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 3º. - Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I – Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculos 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 técnicas e científicas nos sistemas de inspeção.

Art.3º- A – Os estabelecimentos sujeitos ao disposto na presente Lei classificam-se em:

§ 1º. – Estabelecimentos de carnes e derivados, compreendendo:

I – Abatedouro-Frigorífico;

II – Fábrica de Produtos Cárneos;

III – Entrepasto de Carnes.

a) Abatedouro-frigoríficos: abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis;

b) Fábrica de Produtos Cárneos: o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para recebimento, manipulação, elaboração, acondicionamento e conservação de produtos cárneos para fins de industrialização com modificação de sua natureza e sabor, das diferentes



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabralia
Estado da Bahia



espécies de abate, aves domésticas, animais silvestres e exóticos e, em todos os casos, seja dotado de instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis;

c) Entrepasto de Carnes: o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para recebimento, desossa, acondicionamento, conservação pelo frio e distribuição de carnes e derivados das diversas espécies de abate, aves domésticas, animais exóticos e silvestres e, em todos os casos, seja dotado de instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para industrialização de produtos comestíveis e aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 2º. – Estabelecimentos de pescados e derivados, compreendendo:

- I – Barco-fábrica;
- II – Fábrica de Produtos de Pescado;
- III – Entrepasto de Pescados;
- IV – Estação depuradora de moluscos bivalves.

a) Barco-fábrica: a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis;

b) Fábrica de Produtos de Pescado, o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados, dependendo do tipo de produto a ser elaborado, para recepção, lavagem, preparação, transformação, acondicionamento, frigorificação, conservação, armazenamento, distribuição e comercialização de produtos de pescado e seus derivados e dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis;

c) Entrepasto de Pescado e derivados o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento, lavagem, manipulação, fracionamento, acondicionamento, frigorificação, estocagem, distribuição ou comercialização do pescado e derivados, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis;

d) Estação depuradora de moluscos bivalves: o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

§ 3º. – Estabelecimentos de ovos são classificados em:

- I – Granja Avícola;



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabrália
Estado da Bahia



II – Entrepasto de Ovos;

III – Fábrica de Produtos de Ovos.

a) Granja avícola: o estabelecimento destinado a produção, à ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação e expedição de ovos em natureza, oriundos da própria granja, podendo a classificação ser facultativa quando tal atividade for realizada em Entrepasto de ovos.

b) Entrepasto de ovos: o estabelecimento destinado ao recebimento, à ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos *in natura*, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao entreposto já classificados, acondicionados e identificados;

c) Fábrica de Produtos de Ovos: o estabelecimento destinado ao recebimento, industrialização, acondicionamento, identificação e distribuição de produtos de ovos.

§ 4º. - Os estabelecimentos de leite são classificados em:

I – Posto de Refrigeração;

II – Granja Leiteira;

III – Usina de Beneficiamento;

IV – Fábrica de Produtos Lácteos;

V- Queijaria

a) Posto de refrigeração: o estabelecimento intermediário entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento ou fábricas de produtos lácteos, destinado ao recebimento, seleção, pesagem, filtração, clarificação, refrigeração e expedição de leite a outros estabelecimentos industriais;

b) Granja leiteira: o estabelecimento destinado à produção, ao pré beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição;

c) Usina de beneficiamento: o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, beneficiar, beneficiar e acondicionar o leite destinado ao consumo direto de acordo com a legislação específica. Para a realização das atividades de recebimento, processamento, maturação,



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabralia
Estado da Bahia



fracionamento ou estocagem de outros produtos lácteos, de fabricação própria ou não, deverá ser dotada de instalações e equipamentos que satisfaçam as exigências deste regulamento;

d) fábrica de produtos lácteos: o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e derivados para o preparo de quaisquer produtos lácteos, com exceção do leite de consumo direto. Permite-se que a fábrica de produtos lácteos fracione, mature e estoque produtos lácteos oriundos de outros estabelecimentos com Inspeção Oficial, desde que dotada de instalações e equipamentos que satisfaçam as exigências deste regulamento;

e) Queijaria: o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

§ 5º. - Os estabelecimentos de mel e derivados são classificados em:

I – Apiário;

II – Casa do Mel;

III – Entrepasto de mel e cera de abelhas.

a) Apiário: Conjunto de colmeias, materiais e equipamentos, destinados ao manejo das abelhas e a produção de mel, cera, própolis, pólen, geleia real e outros;

b) Casa do mel: são os estabelecimentos onde se recebe a produção dos apiários, destinadas aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem;

c) Entrepastos de mel e cera de abelhas: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, industrialização e expedição de mel e derivados.

Art. 4º. – A Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca, poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado da Bahia e a União, participar de consórcios de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução dos serviços de inspeções sanitárias em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao SUASA (Sistema Unificado de Atenção da Sanidade Agropecuária).

Parágrafo Único: Após a adesão do SIM (Selo de inspeção Municipal) ao SUASA os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional de acordo com a legislação vigente.



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabralia
Estado da Bahia



Seção III DA FISCALIZAÇÃO

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 secretaria de Saúde do Município de Santa Cruz Cabralia – Bahia, incluídos restaurantes, padarias, 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, paralelismo 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.

Parágrafo Único – Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250 m²), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo 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/ou industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 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;



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabralia
Estado da Bahia



d) Estabelecimento de abate e industrialização de pescados – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 04 (quatro) toneladas de carnes por mês;

e) Estabelecimento de ovos – destinado a 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 industriais 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 (trinta mil) litros de leite por mês.

Art. 7º. – Será constituída uma comissão técnica para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

Parágrafo Único: Esta Lei será regulamentada, através de Decreto, pelo Secretário Municipal de Agricultura e/ou Prefeito, que conterà normas detalhadas de todo o funcionamento do SIM/POA.

Art. 8º. – Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária do respectivo município.

Parágrafo Único – Será de responsabilidade da Secretaria de Agricultura e da Secretaria de Saúde a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

CAPÍTULO II REGISTRO DO ESTABELECIMENTO

SEÇÃO I DO REGISTRO

Art. 9º. – 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 as instruções baixadas pela Secretaria de Agricultura;



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabralia
Estado da Bahia



III – Licença ambiental prévia emitida pelo Órgão ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA n° 385/2006. Salienta-se que estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA n° 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades, devem apresentar somente a Licença Ambiental Única;

IV – Documento de autoridade municipal e órgão de saúde públicas competentes 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 lay-out dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para fonte e forma de água 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, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

IX – Parecer técnico de análise de planta e/ou adequação do estabelecimento, e análise de fluxograma assinado pelo S.I.M - POA.

X – Requerimento de Inspeção Final após a adequação do estabelecimento dirigida ao responsável pelo S.I.M/POA.

XI – Laudo Técnico de Inspeção Final assinado pelo S.I.M/POA.

XII – Termo de Responsabilidade e Compromisso assinados.

XIII – Comprovante de pagamento da taxa de registro no valor de R\$ 250,00 (duzentos e cinquenta reais).

Parágrafo Único: Após o recebimento da certidão de registro do estabelecimento – Selo S.I.M/POA, fica o estabelecimento obrigado a apresentar e implantar o Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO), no prazo máximo de 06 (seis) meses.



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabrália
Estado da Bahia



Art. 10 - O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividades, 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 outra.

Parágrafo Único: O serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinadas à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que, em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não podem constar impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento, estando os mesmos sob responsabilidade do órgão competente.

CAPÍTULO III
DA EMBALAGEM, DO TRANSPORTE, REGISTRO DE PRODUTOS, ROTULAGEM, DA
CHANCELA, DO CARIMBO.

SEÇÃO I
DA EMBALAGEM

Art. 11 – A embalagem de 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.

§1º. - 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;

§2º. - Considera-se embalagem: invólucro, recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar, envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos;

§3º. - As embalagens e rótulos que mantenham contato com produtos de origem animal, destinados ao consumo humano deverão estar registrados ou aprovados na entidade competente.

§4º. - É proibida a reutilização de embalagens que tenham acondicionado produtos ou matérias-primas, de uso comestível ou não;

§5º. - No caso de estabelecimentos de produtos das abelhas e derivados, ovos e derivados, as embalagens anteriormente usadas somente poderão ser aproveitadas no acondicionamento de matérias-primas utilizadas para alimentação humana quando absolutamente íntegras, perfeitas e rigorosamente higienizadas;



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabralia
Estado da Bahia



§6º. - Os métodos de conservação dos produtos alimentícios de origem animal deverão ser controlados de forma a proteger contra a contaminação, deterioração após o processamento e ameaça de risco à saúde pública;

§7º. - Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos de origem animal deverá ser armazenado em local destinado a esta finalidade e em condições de sanidade e limpeza.

§8º. - As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente;

§9º. - Todos os produtos alimentícios de origem animal devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade;

§10 - As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

SEÇÃO II DO TRANSPORTE

Art. 12 – Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

§1º. - Todos os produtos de origem animal, em trânsito pelas estradas municipais, devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados conforme prevê esta Lei, podendo ser inspecionados pelos fiscais do S.I.M./POA, em trânsito, em postos fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino;

§2º. - O Transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados tanto ao tipo de produto a ser transportado, como a sua perfeita conservação;

§3º. - Não podem ser transportados com os produtos de origem animal, produtos ou mercadorias de outra natureza;

§4º. - Os produtos expedidos para transporte e comercialização deverão atender os regulamentos técnicos de identidade e qualidade, aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologia, padrões microbiológicos e de rotulagem, conforme legislação vigente;

§5º. - Os veículos, os contentores ou os compartimentos, autorizados para transporte de produtos pelo SIM/POA, devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte;



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabrália
Estado da Bahia



§6º. - Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas, produtos frigorificados e de Laticínios, devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura e umidade, em atendimento ao disposto em regulamento.

SEÇÃO III REGISTRO DE PRODUTOS E ROTULAGEM

Art. 12-A Considera-se Registro, o conjunto de procedimentos técnicos e administrativos de avaliação das características industriais, tecnológicas e sanitárias de produção, dos produtos, dos processos produtivos e dos estabelecimentos para habilitar a produção, a distribuição e a comercialização de produtos alimentícios observando a legislação vigente.

§1º. - O Registro de produtos deverá ser requerido junto ao S.I.M/POA na Secretaria de Agricultura e Pesca, através de requerimento com os seguintes documentos:

I - Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 2 (duas) vias, conforme modelo fornecido pelo S.I.M/POA;

II - *Layout* dos rótulos a serem registrados, em seus diferentes tamanhos e em 2 (duas) vias.

Art. 12-B Cada produto registrado terá um número próprio que constará no seu rótulo, fornecido pelo SIM/POA.

Parágrafo Único: Rótulo, corresponde a toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

Art. 12- C Os estabelecimentos só poderão utilizar rótulos devidamente aprovados pelo S.I.M.

§1º. - Os rótulos obedecerão às legislações específicas de rotulagem;

§2º. - Os rótulos só devem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados não podendo efetuar qualquer modificação em seus dizeres, cores ou desenhos sem prévia aprovação;

§3º. - Nenhum rótulo, etiqueta ou selo poderá ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem e a identificação do registro;



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabrália
Estado da Bahia



§4º. - Além de outras exigências previstas neste Regulamento ou em legislação específica, os rótulos devem obrigatoriamente conter, de forma clara e legível, as seguintes indicações:

I – nome do produto, em caracteres destacados, com no mínimo 1/3 (um terço) da maior inscrição do rótulo, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou outros dizeres;

II – Marca comercial ou nome fantasia do produto;

III – Razão social ou nome do produtor;

IV – CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;

V – Categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista neste regulamento;

VI – Endereço completo do estabelecimento produtor;

VII – Carimbo oficial da Inspeção Municipal;

VIII – Data da fabricação, prazo de validade e identificação do lote e peso, além do (CRMV) alusivo ao responsável técnico;

IX – Lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados pelo nome ou número de Sistema Internacional de Numeração - INS e função tecnológica;

X – Indicação do número de registro do produto no S.I.M.;

XI – Identificação da origem;

XII – Conservação do produto;

XIII – Conteúdo líquido, conforme legislação do órgão competente;

XV – nome e número de inscrição no Conselho Regional de Medicina Veterinária.

§4º. - No caso de terceirização da produção, devem constar as expressões "fabricado por", seguida da identificação do fabricante, e "para", seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§5º. - Os produtos cuja a validade varia segundo a temperatura de conservação, devem ter a indicação da conservação doméstica em função da temperatura de armazenamento.

§6º. - A identificação do produto alimentício registrado, constante do inciso X deste artigo, deverá ser realizada pela seguinte expressão: "Produto registrado no S.I.M. sob o número (coloca a numeração)".

§7º. - O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória não pode ser inferior a 01 mm, sendo que as indicações de conteúdo líquido seguirão os padrões metrológicos vigentes em legislação específica.



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabralia
Estado da Bahia



§8º - Somente podem ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um regulamento técnico específico;

§9º - Nenhuma informação contida nos rótulos poderá levar o consumidor a equívocos ou enganos;

§10 - No caso de produtos expostos ao consumo sem qualquer proteção além de seu envoltório e embalagem ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou outro material resistente que possa ser preso ao produto como forma de identificação;

§11 - Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade ou tipo do produto de origem animal, deverá ser previamente solicitada ao S.I.M./POA, podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido;

§12 - Nenhum rótulo de produto de origem animal poderá conter alegação terapêutica;

§13 - No caso de cancelamento de registro ou fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar os rótulos existentes em estoque;

§14 - A observância das exigências de rotulagem contidas neste regulamento, não desobriga o cumprimento das demais legislações municipais, estaduais e federais de rotulagem.

SEÇÃO IV CHANCELA E CARIMBO

Art. 12-D - A chancela de produtos corresponde à marca oficial usada unicamente nos produtos de origem animal de estabelecimentos licenciados perante o Serviço de Inspeção Municipal, os quais estão sujeitos à fiscalização, inspeção industrial e sanitária do SIM-POA, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado conforme a legislação do SIM-POA.

§1º - Entende-se por marca oficial o carimbo de inspeção a ser usado nos rótulos de produtos de origem animal, registrados, na Secretária de Agricultura e Pesca do Município, é a garantia que o estabelecimento/produto está devidamente registrado no SIM – POA;

§2º - Somente receberá a chancela o produto de origem animal, a embalagem e/ou rotulagem que foram registradas e aprovadas, previamente, pela coordenação do SIM – POA;



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabrália
Estado da Bahia



§3º. - O responsável pelo EPOA deverá solicitar à coordenação do SIM – POA autorização prévia do uso da matriz da chancela para impressão na embalagem, rotulagem e/ou no produto de origem animal, bem como, para confecção de carimbos com a chancela do SIM – POA;

§4º. - A chancela autorizada ao EPOA deverá obedecer às especificações e dimensões das matrizes oficiais previstas em regulamento;

§5º. - Os carimbos de inspeção devem obedecer exatamente à descrição e ao modelo previsto neste artigo, com os dizeres em cor única, preferencialmente preto, quando impressos, gravados ou litografados;

§6º. - O modelo de carimbo de inspeção a ser usado nos rótulos de produtos de origem animal, registrados na Secretária de Agricultura e Pesca obedecerá às seguintes especificações:

I – Forma e dimensão: elíptica na forma horizontal com dimensões de no mínimo 2,0 centímetros de comprimento por 1,0 centímetro de altura, podendo ser maior respeitando a proporcionalidade elíptica;

II – Dizeres: no centro a sigla do serviço de inspeção municipal "S.I.M.", logo acima a palavra "INSPECIONADO", e abaixo do "S.I.M." o número de registro. Na porção inferior, abaixo do número de registro o nome do município e sigla do estado "Santa Cruz Cabrália-BA".

CAPÍTULO IV DO FUNCIONAMENTO

SEÇÃO I DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

Art. 12-E - O SIM/POA será composto por Médico Veterinário e agentes de inspeção, com coordenação de um Médico Veterinário ou Engenheiro Agrônomo ou Engenheiro de Pesca, ou outros profissionais lotados na Secretaria de Agricultura e Pesca.

§1º. - As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão de competência da Secretaria de Agricultura e Pesca do Município;

§2º. - A inspeção sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem animal após o registro dos mesmos no SIM/POA, cabendo a este determinar o número de inspetores necessários para a realização das atividades;



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabralia
Estado da Bahia



§3º. - A inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal será executada exclusivamente por Médico Veterinário e Agentes de inspeção do SIM/POA, ou por outros órgãos afins, com ele conveniados.

SEÇÃO II DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 12-F - Todo e qualquer estabelecimento, para iniciar a construção, deverá apresentar parecer prévio da Secretaria de Agricultura e Pesca, da Secretaria do Meio ambiente, e solicitar a respectiva licença de operação junto ao órgão competente.

§1º. - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos cuja origem é animal, para exploração do comércio municipal, sem que esteja de acordo com as condições mínimas exigidas na legislação em vigor;

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

§3º. - Todos os estabelecimentos registrados no SIM/POA devem possuir sistema de tratamento de resíduos sólidos, líquidos e gasosos, devidamente aprovados pelos órgãos ambientais competentes;

§4º. - Todos os estabelecimentos que tiverem produtos, apreendidos, condenados e inutilizados para o consumo, pela fiscalização do SIM/POA, serão obrigados a darem destino sanitário, que será orientado pelo SIM/POA;

§5º. - O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares;

I – localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II – localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

III – área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;

IV – pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabralia
Estado da Bahia



V – dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

VI – dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;

VII – dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

VIII – ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

IX – paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

X – pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

XI – forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

XII – pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

XIII – ralos de fácil higienização e sifonados;

XIV – barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;

XV – janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

XVI – luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;

XVII – equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabralia
Estado da Bahia



XVIII – equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrada e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XIX – dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XX – equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;

XXI – rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

XXII – rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;

XXIII – vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado, quando necessário;

XXV – local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes, quando necessário;

XXV – local para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis.

Parágrafo Único: A regulamentação e atos complementares da Inspeção Sanitária, Industrial e Tecnológica nos estabelecimentos mencionados no Art.3ºA, desta lei, será estabelecida por ato da Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca, específico para cada espécie ou produto de origem animal.

Art. 13 – A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

SEÇÃO III DO PESSOAL

Art. 13-A - O Pessoal que trabalha em estabelecimentos de produtos de origem animal deve fazer uso de uniforme completo, composto de botas, calça, jalecos, avental, gorro, máscaras, e luvas, de cor clara e limpos, trocadas diariamente ou, quando necessários, entre os turnos de trabalho.

19



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabralia
Estado da Bahia



§1º. - Os funcionários que trabalham em oficinas, setores de manutenção, de criação de animais, e similares, devem estar com uniformes em cores diferenciadas e não poderão ter livre acesso ao interior do estabelecimento de abate ou onde se processa produtos comestíveis.

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

§3º. - Os funcionários deverão ainda, atender as seguintes exigências:

- I – possuir atestado de saúde ocupacional atualizado;
- II – não ter adornos não mãos ou pulsos, tais como anéis, brincos, dentre outros;
- III – não apresentar sintomas ou doenças infecciosas, diarreias, vômitos, abscessos, supurações, queimaduras, feridas cutâneas ou estado febril;
- IV – Não cuspir, fumar, mascar chicletes, comer, ingerir líquidos, ou realizar qualquer ato físico que, de alguma maneira, possa contaminar o alimento nas dependências do processamento;
- V – Manter rigorosa higiene pessoal;
- VI – Não sair e retornar aos estabelecimentos com as roupas utilizadas no processamento de alimentos;
- VII – Ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem;
- VIII – Usar cabelos presos e protegidos com touca;
- IX – Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos;
- X – Os funcionários supramencionados deverão receber cursos de capacitação regularmente na área de higiene de alimentos conforme Resolução nº 216 de 15/09/04 – ANVISA ou legislação que a substitua.

**CAPÍTULO V
DAS OBRIGAÇÕES, DAS INFRAÇÕES**

**SEÇÃO I
DAS OBRIGAÇÕES**

20



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabralia
Estado da Bahia



Art. 13-B - Ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos de que trata a presente Lei obrigados a:

- I – Cumprir e fazer cumprir todas as exigências nela contida;
- II – Fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para ficar a execução dos trabalhos de inspeção;
- III – Fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar à disposição do SIM/POA;
- IV – Viabilizar os transportes dos técnicos da inspeção, quando estes não dispuserem de meio de locomoção para a execução de seus trabalhos;
- V – possuir responsável técnico habilitado;
- VI – acatar todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;
- VII – manter e conservar o estabelecimento em acordo com as normas desta lei;
- VIII – recolher, se for o caso, todos os tributos ou tarifas de inspeção sanitária e/ou de abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas de acordo com a legislação vigente;
- IX – submeter à inspeção sanitária, sempre que necessário, qualquer matéria-prima ou produto industrializado;
- X – efetuar o pagamento de serviços extraordinários executados por servidores da inspeção municipal;
- XI – Fornecer à coordenação do SIM/POA, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencimento, os dados estatísticos, de interesse para avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;
- XII – Substituir, no prazo de trinta dias, o responsável técnico que eventualmente se desligar do estabelecimento;

Parágrafo Único: Outras obrigações ou casos omissos no presente artigo, serão resolvidas pelo SIM/POA.

SEÇÃO II
DAS INFRAÇÕES
21



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabralia
Estado da Bahia



Art. 13-C - Consideram-se Infrações, dentre outras, para os efeitos deste regulamento:

- I – Realizar atividades de elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal sem inspeção oficial;
- II – Industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias-primas e produtos alimentícios sem observar as condições higiênico-sanitárias estabelecidas em regulamento;
- III – Elaborar e comercializar produtos em desacordo com os padrões higiênico-sanitários, físico-químicos, microbiológicos e tecnológicos estabelecidos por legislações federais, estadual ou municipal vigentes;
- IV – Industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida;
- V – Transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução;
- VI – Apresentar instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;
- VII – Industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;
- VIII – Realizar ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado sem prévia aprovação das plantas pelo S.I.M/POA;
- IX – Vender, arrendar, doar ou efetuar qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro sem comunicar ao S.I.M/POA;
- X – Não possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos ou não mantê-lo atualizado;
- XI – Não disponibilizar o acesso ao sistema de controle de entrada e saída de produtos quando solicitado pelo S.I.M/POA;
- XII – Utilizar rótulos ou embalagens que não tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M/POA;
- XIII – Modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M/POA;



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabrália
Estado da Bahia



XIV – Reutilizar embalagens;

XV – Aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no S.I.M/POA;

XVI – Apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;

XVII – Realizar atividades de industrialização em estabelecimentos em mau estado de conservação, com defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;

XVIII – Utilizar equipamentos e utensílios que não atendam às condições especificadas neste regulamento;

XIX – Utilizar recipientes que possam causar a contaminação dos produtos alimentícios;

XX – apresentar as instalações, os equipamentos e os instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene, antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;

XXI – Utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar;

XXII – Apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios;

XXIII – Utilizar produtos de higienização não aprovados pelo órgão de saúde competente;

XXIV – Possuir ou permitir a permanência de animais nos arredores e ou interior dos estabelecimentos;

XXV – Deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores;

XXVI – Permitir a presença de pessoas e funcionários, nas dependências do estabelecimento, em desacordo com o disposto na Seção II do Capítulo VII deste regulamento;

XXVII – Possuir manipuladores trabalhando nos estabelecimentos sem a devida capacitação;

XXVIII – Deixar de fazer cumprir os critérios de higiene pessoal e requisitos sanitários a que alude este regulamento;



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabralia
Estado da Bahia



XXIX – Manter funcionários exercendo as atividades de manipulação sob suspeita de enfermidade passível de contaminação dos alimentos, ou ausente a liberação médica;

XXX – Utilizar água não potável no estabelecimento;

XXXI – Não assegurar a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios;

XXXII – Desacatar, obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;

XXXIII – Sonegar ou prestar informações inexatas sobre dados referentes à quantidade, qualidade e procedência de matérias-primas e produtos alimentícios, que direta e indiretamente interesse à fiscalização do S.I.M/POA;

XXXIV – Desrespeitar o termo de suspensão e/ou interdição impostos pelo S.I.M/POA.

§1º. - As infrações classificam-se em leves, moderadas, graves, muito graves e gravíssimas;

§2º. - Considera-se infração leve: aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;

§3º. - Consideram-se infrações moderadas, grave e muito graves, aquelas em que for verificada uma, duas ou três circunstâncias agravantes, respectivamente;

§4º. - Considera-se infração gravíssima, aquelas em que seja verificada a ocorrência de três ou mais circunstâncias agravantes;

§5º. - Aquelas que são tipificadas como leves, moderadas, graves, muitos graves e gravíssimas, no Art. 13-F, inciso II.

CAPÍTULO VI DAS PENALIDADES

SEÇÃO I DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 13-D - Ao infrator das disposições desta Lei serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, sem prejuízo das sanções de natureza civil e penal cabíveis, as seguintes penalidades e medidas administrativas:



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabralia
Estado da Bahia



- I – Advertência;
- II – Multa pecuniária conforme os termos deste regulamento;
- III – Apreensão de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos;
- IV – Condenação e inutilização das matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos;
- V – suspensão das atividades do estabelecimento;
- VI – interdição do estabelecimento;
- VII – cancelamento de registro.

Parágrafo Único. Sem prejuízo das penalidades previstas neste artigo, os custos referentes à efetivação das medidas constantes dos incisos III e IV ocorrerão a expensas do infrator.

SEÇÃO II DA ADVERTÊNCIA

Art. 13-E – A advertência será cabível nas seguintes condições atenuantes, se não verificadas circunstâncias agravantes:

- I – O infrator ser primário;
- II – O dano puder ser reparado;
- III – A infração cometida não causar prejuízo a terceiros;
- IV – O infrator não ter agido com dolo ou má-fé;
- V – A infração ser classificada como leve.

Parágrafo Único. - A pena a que se refere o *caput* poderá ser aplicada sem prejuízo das demais sanções previstas neste regulamento.

SEÇÃO III DA MULTA

Art. 13-F – A multa será aplicada aos casos de reincidência, ou quando se verificar a ocorrência de circunstâncias agravantes, dolo ou má-fé, sendo aplicada em dobro em casos de reincidências.

- I – As multas serão aplicadas em moeda corrente



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabrália
Estado da Bahia



II – Aos infratores aplicar-se-ão as seguintes multas:

1 – De R\$ 200,00 (duzentos reais), até R\$ 800,00 (oitocentos reais), de acordo com a classificação adotada pelo SIM/POA referente a receita anual do estabelecimento, e considerada leve, quando:

- a) estejam operando sem equipamentos adequados;
- b) não possuem instalações adequadas para manutenção higiênica das diversas operações.
- c) não estejam realizando os equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos.
- d) estejam utilizando os equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos.
- e) permitam a livre circulação de pessoal estranho à atividade dentro das dependências do estabelecimento.
- f) permitam a livre circulação de pessoas estranhas à atividade dentro das dependências do estabelecimento.
- g) permitam o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados.
- h) não apresentem a documentação sanitária atualizada de seus funcionários, quando solicitadas.
- i) não tiverem implantado Programa de Autocontrole, inclusive manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO);
- j) não disponibilizarem aos funcionários uniformes limpos ou completos, EPI e utensílios;
- k) permitirem que funcionários uniformizados inadequadamente trabalhem com produtos de origem animal;
- l) permitirem, nas áreas onde se processam os alimentos, qualquer ato potencialmente capaz de contaminá-los, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas;
- m) utilizarem, nas áreas de manipulação dos alimentos, procedimentos ou substâncias odorantes ou desodorizantes, em qualquer de suas formas;
- n) não identificarem, através de rótulo, no qual conste conteúdo, finalidade e toxicidade, ou não armazenarem em dependências anexas ou em armários trancados, praguicidas, solventes ou outros produtos ou substâncias tóxicas capazes de contaminar a matéria-prima, alimentos processados e utensílios ou equipamentos utilizados;
- o) não apresentarem documentos relacionados à renovação do registro no SIM/POA, ou quando solicitado pela mesma;
- p) não encaminharem, no prazo determinado, ou não entregarem, quando solicitado, relatórios, mapas ou qualquer outro documento;

2 – De 400,00 (quatrocentos reais) a 1.000,00 (mil reais), de acordo com a classificação adotada pelo SIM/POA referente a receita anual do estabelecimento, e considerada moderada, quando;

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



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabralia
Estado da Bahia



- b) não apresentarem a documentação sanitária necessária dos animais para o abate;
- c) não respeitarem o período mínimo de descanso, jejum e dieta hídrica antecedendo ao abate dos animais;
- d) utilizarem água contaminada dentro do estabelecimento;
- e) estiverem sonhando, dificultando ou alterando as informações de abate;
- f) não houver acondicionamento e/ou depósito adequado de produtos e/ou matérias-primas, em câmaras frias ou outra dependência, conforme o caso;
- g) houver transporte de produtos e/ou depósito de matérias-primas em condições de higiene e /ou umidade e temperatura inadequadas;
- h) do não cumprimento dos prazos estipulados para o saneamento em irregularidades mencionadas no "Auto da Infração";
- i) houver a utilização de matéria-prima de origem animal ou não, em desacordo com esta Lei;
- j) Não apresentarem análise de qualidade do produto;
- k) ocorrerem atos que procurem dificultar, burlar, embaraçar, ou impedir a ação da inspeção;
- l) houver a comercialização de produtos com rótulos inadequados ou sem as informações exigidas pela presente Lei;
- m) não fornecer mensalmente ao SIM/POA, os dados referentes ao mês anterior, de interesse na avaliação da produção, matérias-primas, industrialização, transporte e comercialização de produtos de origem animal, bem como uma cópia da guia de recolhimento das taxas obrigatórias quitadas;
- n) não afastarem imediatamente das atividades e instalações os trabalhadores que apresentam lesões ou sintomas de doenças ou infecções, ainda que somente suspeitas, capazes de contaminar os alimentos ou materiais utilizados bem como, não adotarem medidas eficazes para evitar a contaminação.
- o) recepcionarem ou mantiverem, em suas instalações, matéria-prima ou ingrediente contendo parasitos, microrganismos patogênicos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas e que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de preparação ou elaboração;
- p) utilizarem matérias-primas no processamento dos produtos de origem animal em desacordo às normas e procedimentos técnicos sanitários;
- q) não promoverem a limpeza, higienização e sanitização dos equipamentos, utensílios e instalações e desinfecção quando necessário;
- r) não armazenarem adequadamente nas instalações as matérias-primas, os ingredientes ou os produtos de origem animal, acabados, de modo a evitar sua contaminação ou deterioração;
- s) transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal em condições inadequadas de acondicionamento, higiene ou conservação, assim potencialmente capazes de contaminá-los ou deteriorá-los;
- t) transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal em veículos não apropriados ao tipo do produto;
- u) transportarem produtos de origem animal, embalados, acondicionados e rotulados em desacordo à legislação vigente;
- v) embalam indevida, imprópria ou inadequadamente produtos de origem animal;



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabralia
Estado da Bahia



w) não cumprirem os prazos fixados pelo Médico Veterinário responsável pelo estabelecimento quanto à implantação de medidas ou procedimentos para o saneamento das irregularidades apuradas;

x) não manterem arquivada, no estabelecimento, documentação pertinente às atividades de inspeção por período não inferior a 05 (cinco) anos;

y) permitirem o acesso de animais domésticos aos locais onde se encontram matérias-primas, material de envase, alimentos terminados ou a qualquer dependência da área industrial;

z) não implantarem controle de pragas;

3 – De 600,00 (seiscentos reais) a 1.200,00 (mil e duzentos reais), de acordo com a classificação adotada pelo SIM/POA referente a receita anual do estabelecimento, e considerada grave, quando;

a) houver transporte de produtos de origem animal, procedentes de estabelecimentos sem a documentação sanitária exigidas;

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

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

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

e) não possuir responsável técnico habilitado;

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

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

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

i) Ocorrer a utilização do carimbo ou do rótulo registrado sem a devida autorização do SIM/POA;

J) Houver cessão de embalagens rotuladas a terceiros, visando a facilitar o comércio de produtos não inspecionados;

K) ameaçar, intimidar ou retirar fiscal de inspeção de qualquer de suas funções, ainda que temporariamente sem prévia concordância do SIM/POA;

l) promoverem medidas de erradicação de pragas nas dependências industriais por meio do uso não autorizado ou não supervisionado de produtos ou agentes químicos ou biológicos;

m) manipularem ou permitirem a manipulação de resíduos de forma potencialmente capaz de contaminar os alimentos e produtos origem animal, beneficiados ou não.

4 – De 800,00 (oitocentos reais) a 1.400,00 (mil e quatrocentos reais), de acordo com a classificação adotada pelo SIM/POA referente a receita anual do estabelecimento, e considerada muito grave, quando;



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabralia
Estado da Bahia



- a) promoverem, sem prévia autorização do SIM/POA, a ampliação, reforma ou construção nas instalações ou na área industrial;
- b) não notificarem imediatamente ao SIM/POA a existência, ainda que suspeita, de sintomas indicativos de enfermidades de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa sanitária nos animais destinados ao abate ou à produção de matérias-primas;
- c) não sacrificarem animais condenados na inspeção *ante mortem* ou não promoverem a devida destinação das carcaças ou de suas partes condenadas;
- d) não darem a devida destinação aos produtos condenados;
- f) fizerem uso desautorizado de embalagens ou carimbos de estabelecimentos registrados;
- g) não manterem, em depósito, nem proverem a guarda e integridade dos produtos descritos no termo de fiel depositário.

5 – De 1.000,00 (mil reais) a 1.600,00 (mil e seiscentos reais), de acordo com a classificação adotada pelo SIM/POA referente a receita anual do estabelecimento, e considerada gravíssima, quando:

- a) adulterarem, fraudarem ou falsificarem matéria-prima, produtos de origem animal ou materiais e ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalagens ou carimbos;
- b) transportarem ou comercializarem carcaças desprovidas do carimbo oficial da inspeção;
- c) cederem rótulo, embalagens ou carimbo de estabelecimento registrado a terceiros, sem autorização do SIM/POA;
- d) desenvolverem, sem autorização do SIM/POA, atividades nas quais estão suspensos ou interditados;
- e) utilizarem, sem autorização do SIM/POA, máquinas, equipamentos ou utensílios interditados;
- f) utilizarem ou derem destinação diversa do que foi determinado pelo SIM/POA aos produtos de origem animal, matéria-prima ou qualquer outro componente interdito, apreendido ou condenado;
- g) desenvolverem atividades não pertinentes à sua classificação de registro no SIM/POA;
- h) envolverem comprovadas condutas especificadas na Legislação Penal como desacato, resistência, corrupção, ameaça ou agressão.

Art. 13-G - Para a imposição da pena, serão observados:

- I – a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências à saúde ou à economia pública;
- II – A clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos;
- III – Os antecedentes e a conduta do infrator, quanto à observância das normas sanitárias.
- IV- A ocorrência de circunstâncias agravantes, na forma estabelecida em regulamento.

§1º. - São consideradas circunstâncias agravantes:



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabralia
Estado da Bahia



I – ter o infrator cometido a infração, visando à obtenção de qualquer tipo de vantagem para si ou para outrem;
II – se, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências legais, para evitá-lo;
III- Ser o infrator reincidente
IV – ter o infrator coagido outrem para a execução material da infração;
V – ter a infração consequência danosa para a saúde ou à economia pública;
VI – ter o infrator agido com dolo ou má-fé;
VII – o descumprimento das obrigações do fiel depositário;
VIII –Ter o infrator dificultado, embaraçado, burlado ou impedido a ação fiscalizatória ou de inspeção dos fiscais da SIM/POA.

§2º. – A critério do SIM/POA, poderão ser enquadrados como infrações nos diferentes valores de multas, atos ou procedimentos que não constem das alíneas dos incisos do caput deste artigo, mas que firmam as disposições desta lei ou de legislação pertinente.

§3º. – O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias para efetuar o recolhimento da multa na rede bancária autorizada e exibir o comprovante ao SIM/POA.

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

§4º- As multas poderão ser elevadas até ao máximo de 50 (cinquenta) vezes, quando o volume do negócio do infrator faça prever que a punição será ineficaz.

§5º. – A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências impostas no ato da fiscalização.

§6º. – Fica o Secretária de Agricultura e Pesca e a Secretaria de Finanças, autorizados a ajustarem, anualmente, os valores das multas, previstos no inciso II, do art. 13 desta Lei, até o limite da variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.

SEÇÃO IV DA APREENSÃO, CONDENAÇÃO E INUTILIZAÇÃO

Art. 13-H - Serão apreendidos, condenados e inutilizados, a matéria-prima, produtos, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos, quando houver indícios de que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulteradas, falsificados ou que não estiverem de acordo com esta lei ou com outros regulamentos;

30



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabralia
Estado da Bahia



§1º. - A apreensão, condenação e/ou inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos será determinada pelo SIM/POA ou pela Vigilância Sanitária;

§2º. - No ato da apreensão o agente de fiscalização nomeará o fiel depositário que ficará responsável pela guarda dos bens a que se refere o parágrafo anterior;

§3º. - Ocorrendo a apreensão mencionada no caput deste artigo, o proprietário ou responsável pelos produtos será o fiel depositário do produto, cabendo-lhe a obrigação de zelar pela conservação adequada do material apreendido;

§4º. - Deverá o agente de fiscalização informar ao fiel depositário das penalidades constantes do artigo 5º, LXVII Constituição da República Federal/88 e demais legislações vigentes, caso deixe de apresentar, quando solicitado, os bens sob sua guarda.

I. Estão sujeitos à apreensão, podendo ou não, ser condenados e inutilizados:

1. Matérias-primas, produtos, subprodutos, ingredientes que sejam destinados ao comércio sem estar registrado no SIM/POA, salvo os produtos de estabelecimentos sob regime de inspeção federal, estadual ou registrados nos órgãos competentes da saúde e os dispensados de registro;

2. Matérias-primas, produtos, subprodutos, ingredientes que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

3. Rótulos, Embalagens, Utensílios e/ou Equipamentos que:

a) não houver aprovação do SIM/POA, para o uso;

b) divergirem dos aprovados no ato do cadastro;

c) forem utilizados para fins diversos ao que se destina;

d) estiverem danificados, avariados ou que apresentem condições higiênico-sanitárias insatisfatórias.

§5º. - Os produtos apreendidos nos termos desta Lei e perdidos em favor do município que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados, prioritariamente, aos programas sociais do município ou a programas de segurança alimentar e combate à fome.

§6º. - As matérias-primas, os ingredientes, os produtos, e subprodutos que visivelmente se encontrarem impróprios para industrialização e ou consumo e não for possível qualquer aproveitamento serão imediatamente inutilizados pela fiscalização, independentemente de análise



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabralia
Estado da Bahia



laboratorial e conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§7º. - As matérias-primas, os ingredientes, os produtos, e subprodutos apreendidos pela fiscalização que necessitarem de análise laboratorial, cujo prazo de validade permita o aguardo do resultado, ficarão sob a guarda do proprietário, e somente serão inutilizados após confirmada a condenação e caso não possam de qualquer forma ser aproveitados. A inutilização se dará independentemente da conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§8º. - Os produtos alimentícios que não possuem cadastro nos órgãos competentes serão apreendidos seguidos de pronta inutilização, independente de análise fiscal, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§9º. - Os rótulos, embalagens, utensílios e equipamentos que forem apreendidos pela fiscalização ficarão sob a guarda do proprietário, e terão sua destinação definida somente após conclusão do processo administrativo, podendo ser condenados e inutilizados ou ter outra destinação a critério do SIM/POA.

Art. 13-I - Além de outros casos específicos previstos nesta lei, consideram-se adulterações ou falsificações:

I - quando os produtos tiverem sido elaborados em condições que contrariem as especificações do cadastro;

II - quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

III - quando tenha sido utilizada substância de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente das da composição normal do produto constante do cadastro;

IV - quando houver alteração ou dissimulação da data de fabricação dos produtos alimentícios;

V - quando houver alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais ingredientes do produto alimentícios, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM/POA;

VI - quando as operações de industrialização forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos alimentícios;

32



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabrália
Estado da Bahia



VII – quando a especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente;

VIII – quando forem utilizadas substâncias proibidas ou não autorizadas para a conservação dos produtos alimentícios e ingredientes;

IX – quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham autorizado.

Art. 13-J - A apreensão, a condenação e a inutilização da matéria-prima, produtos, subprodutos, ingredientes, embalagens e rótulos, deve ser precedida de termo de apreensão, condenação e/ou inutilização, assinado pelo autuado e por testemunhas.

§1º. - Havendo recusa do autuado em apor sua assinatura no termo de apreensão, condenação e/ou inutilização, será o fato nele consignado e uma das vias lhe será remetida, posteriormente, através de correspondência com aviso de recebimento – AR;

§2º. - Em local de difícil acesso ou não atendido pelo serviço postal, a entrega do termo de inutilização de que trata o §1º será realizada pessoalmente pelo fiscal ou equipe de apoio, sempre que possível na presença de duas testemunhas, certificando no termo ocorrido com menção ao lugar e a hora.

Parágrafo Único: As despesas decorrentes do processo de inutilização, ocorrerão às expensas do autuado.

SEÇÃO V DA SUSPENSÃO E INTERDIÇÃO

Art. 13-K – A suspensão das atividades do estabelecimento será aplicada nos casos de a infração consistir em risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária possíveis de serem sanadas, e em casos de interdição, esta poderá ser permanente ou temporária, quando: a atividade causar risco ou ameaça à saúde pública, constatação de fraude, adulterações, inexistência de condições higiênico-sanitárias, em casos de embaraço à ação fiscalizadora, entre outros.

§1º. - A suspensão será levantada depois de constatado o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

33



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabralia
Estado da Bahia



Parágrafo Único: Se a suspensão do estabelecimento não for levantada no prazo de 6 (seis) meses, o registro do estabelecimento será cancelado de ofício pelo SIM/POA.

§2º. - A interdição poderá ser levantada depois de constatado, em nova inspeção completa, o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

Parágrafo Único: Se a desinterdição do estabelecimento não ocorrer no prazo de 6 (seis) meses, o registro será cancelado de ofício pelo SIM/POA.

§ 3º. - As penalidades de suspensão, interdição e cancelamento do registro do estabelecimento são de competência do SIM/POA e da Vigilância Sanitária.

§ 4º. - As sanções administrativas, constantes nesta lei, serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridade de saúde pública ou policial.

§ 5º. - São competentes para a prática dos atos de suspensão e/ou interdição de estabelecimentos a Coordenação do SIM/POA, sob o conhecimento do Secretário de Agricultura e Pesca.

SEÇÃO VI DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

Art. 13-L - O cancelamento do registro ocorrerá de ofício, quando não atendida as exigências corretivas, no prazo estabelecido, referentes a multas e outras penalidades, ou após devido processo administrativo legal ou, a pedido, no interesse do proprietário.

§1º. - Em casos que resulte apurada e comprovada, em regular processo administrativo, e específica inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade do estabelecimento permanecer em funcionamento sem expor a risco a incolumidade pública;

§2º. - Funcionamento desautorizado do estabelecimento regularmente interditado pelo SIM/POA.

§3º. - Estabelecimento com registro prévio no SIM/POA e que, salvo causa decorrente de fato jurídico natural extraordinário, não cumpra o descrito no Termo de Compromisso de Implantação ou Execução.

SEÇÃO VII DO AUTO DE INFRAÇÃO

34



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabralia
Estado da Bahia



Art. 13-M- - O "Auto de Infração" documento gerador do processo punitivo, deverá detalhar a falta cometida, o dispositivo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a empresa responsável, devendo ser encaminhada à Coordenação SIM/POA para conhecimento e conterá os seguintes elementos:

- a) O nome e a qualificação do autuado;
- b) O local, data e hora da sua lavratura;
- c) A descrição do fato;
- d) O dispositivo legal ou regulamentar infringido;
- e) O prazo de defesa;
- f) A assinatura e identificação do técnico ou agente de inspeção e fiscalização e testemunhas;
- g) A assinatura do autuado ou, em caso de recusa ou mediante impossibilidade, de 2 (duas) testemunhas da autuação.

§1º - O auto de infração não poderá conter emendas, rasuras ou omissões, sob pena de invalidade.

I – A autuação será feita em 04 (quatro) vias, sendo uma do infrator, outra para instrução do processo, outra para o arquivo do órgão competente e a outra destinada ao agente de fiscalização.

II – As infrações administrativas serão apuradas em processo administrativo próprio, assegurado o direito à ampla defesa e ao contraditório, observadas as disposições desta Lei.

CAPÍTULO V DAS SANÇÕES PENAIS E CIVIS

Art. 13-N - Aquele que industrializa, comercializa, armazena ou transporta produtos, subprodutos e derivados alimentícios, de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, infringindo as normas estabelecidas nas leis e nos seus regulamentos próprios, ficará sujeito a sanções penais previstas no Código Penal Brasileiro e Lei das Contravenções Penais, bem como, as sanções civis.

§1º- As infrações referidas no artigo anterior são de ação penal pública incondicionada, cabendo ao Ministério Público Estadual promovê-la.

Parágrafo Único. Será admitida ação penal privada subsidiária da pública, se esta não for ajuizada no prazo legal, aplicando-se, no que couber, o disposto nos artigos 29 e 30 do Código de Processo Penal.

§2º - Após julgamento em primeira instância do processo administrativo cujo ato constitua infração penal, será encaminhada cópia do processo ao Ministério Público Estadual, para fins do disposto no Art. 13-O, deste regulamento.



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabralia
Estado da Bahia



§3º. - Sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas e penais previstas neste regulamento, fica o infrator sujeito ao pagamento das despesas inerentes à efetivação das citadas punições e a reparação de danos, bem como, as demais sanções de natureza civil cabíveis.

CAPÍTULO VI DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

SEÇÃO I DO PROCESSO

Art. 13-O. - O processo será iniciado pelo auto de infração e nele constarão as provas e demais termos que lhe servirão de instrução.

§1º. - O autuado ou seu representante legal, querendo, poderá ter vistas do processo, bem como solicitar cópias, nas dependências do SIM/POA.

Parágrafo Único. O representante legal do autuado deverá possuir procuração nos autos ou apresentá-la no ato do requerimento.

§2º. - O auto de infração e demais termos que comporão o processo administrativo terão modelos próprios, aprovados pelo SIM/POA.

SEÇÃO II

DA INSTRUÇÃO DO PROCESSO

Art. 13-P - O fiscal que lavrar o auto de infração deverá instruí-lo com laudo fotográfico e relatório circunstanciado, de forma minuciosa, sobre a infração e demais ocorrências, bem como de peças que o compõem, de forma a poder melhor esclarecer a autoridade que proferirá a decisão.

§1º. - O processo administrativo receberá parecer jurídico sobre o seu embasamento legal ao caso concreto.

§2º. - Concluída a fase de instrução, o processo será submetido a julgamento em primeira instância pela Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal e em segunda instância pelo Secretário Municipal de Agricultura e Pesca.

Parágrafo Único. - O resumo da decisão deverá ser publicado no Diário Oficial do Município.



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabralia
Estado da Bahia



**SEÇÃO III
DO JULGAMENTO DO PROCESSO**

Art. 13-Q - As decisões definitivas do processo administrativo serão executadas:

- I – administrativamente;
- II – judicialmente.

Art. 13-R - Serão executadas por via administrativa:

- I – pena de advertência, através de notificação à parte infratora, fazendo-se sua inscrição no registro cadastral;
- II – pena de multa, enquanto não inscrita em dívida ativa, através de notificação para pagamento;
- III – pena de apreensão de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios com lavratura do respectivo termo de apreensão;
- IV – pena de condenação e inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, após a apreensão com lavratura do respectivo termo de inutilização;
- V – pena de suspensão das atividades através da notificação determinando a suspensão imediata das atividades com a lavratura do respectivo termo de suspensão;
- VI – pena de interdição do estabelecimento com a lavratura do respectivo termo no ato da fiscalização.

Art. 13-S - Nos casos de pena pecuniária, a não quitação do débito ensejará a inscrição na dívida ativa da instituição e promoção da execução fiscal.

§1º. - Após inscrição em dívida ativa, a pena de multa será executada judicialmente.

§2º. - Para fins de inscrição de débitos em dívida ativa serão gerados os seguintes formulários:

- I – inscrição da dívida ativa;
- II – certidão de dívida ativa;
- III – documento único de arrecadação – DUA com valor consolidado da dívida.



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabralia
Estado da Bahia



Parágrafo Único. - A emissão eletrônica dos documentos referidos no *caput* deste artigo ficará a cargo da assessoria jurídica da Prefeitura.

§3º. - A defesa e/ou recurso, quando produzidos por procurador legalmente constituído, deverão estar acompanhados do instrumento de mandato sob pena de não serem apreciados.

SEÇÃO IV DA DEFESA E DO RECURSO

Art. 13-T - O infrator, querendo apresentar defesa, deverá protocolizá-la na Secretaria de Agricultura e Pesca, no setor do SIM/POA, dirigida ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, no prazo de 20 (vinte) dias corridos, contados da data do recebimento do auto de infração.

§1º. - Recebida a defesa, ou decorrido o prazo estipulado para a mesma, após parecer jurídico conforme previsto no Art. 13-P, § 1º desta Lei, o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal proferirá o julgamento.

§2º. - Não concordando, o autuado, com a decisão proferida em primeira instância, poderá, no prazo de 20 (vinte) dias contados da data do recebimento da decisão, através do aviso de recebimento (AR), interpor recurso a segunda instância.

§3º. - Transitada em julgado a decisão ou transcorridos os prazos recursais o infrator terá o prazo de 30 (trinta) dias para cumprir a obrigação.

SEÇÃO V DOS ÓRGÃOS DE JULGAMENTO

Art. 13-U - A defesa administrativa e o recurso impugnado às penalidades impostas pelo presente regulamento serão julgados:

I – em primeira instância, pelo Coordenador do SIM/POA;

II – em segunda instância, o recurso será julgado pelo Secretário(a) Municipal de Agricultura e Pesca, após a emissão do Parecer Jurídico da Procuradoria Geral do Município, que será – obrigatoriamente- ratificado pelo Procurador Geral.

Parágrafo Único. - Durante o trâmite processual as instâncias julgadoras poderão solicitar apoio técnico para embasamento ou para tomada das referidas decisões.



Prefeitura Municipal de Santa Cruz Cabrália
Estado da Bahia



CAPÍTULO VII
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 14 - Serão editadas normas específicas para venda direta e de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal nº 5.741/2006.

Parágrafo Único. - O SIM/POA divulgará todas as normas que forem expedidas, para conhecimento das autoridades, órgãos e demais interessados, conforme o caso.

Art. 15 - Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca, constantes no Orçamento do Município.

Art. 16 - Fica o Secretário Municipal de Agricultura e Pesca, autorizado a baixar Portarias, alusivas aos casos que por ventura, surgirem na execução da Lei e que não estejam presentes neste dispositivo.

Art. 17 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário, em especial a Lei nº 622, de 22 de Agosto de 2019.

Gabinete do Prefeito Municipal de Santa Cruz Cabrália, 05 dezembro de 2022.


Agnelo Silva Santos Júnior
Prefeito Municipal