Encaminhado a Comissão de Legislação, Justiça e Redação Final

Em 14 108 12019

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO DOMINGOS CNPJ: 05.115.193/0001-63 Gabinete do Prefeito

Encaminhado a Comissão de Educação, Esporte, Saúde e Assistência Social DO CAPIM 14 1 08 1 2019

En aminhado a Comissão de Agricultura,

Projeto de Lei Municipal nº 04, de 13 de agosto de 2019

Meio Ambiente, Comércio, Turismo, dústria, Terras, Obras e Serviços Públicos

Em 14 1 08 1 2019



INSTITUI O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ESTABELECIMENTOS AGROINDUSTRIAIS DE CONSUMO HUMANO DE ORIGEM ANIMAL e vegetal e dá outras providências.

O Prefeito Municipal de São Domingos do Capim, Estado do Pará, no uso de suas atribuições legais, faço saber que a Câmara Municipal aprova e eu sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Esta Lei fixa normas de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, no Município de São Domingos do Capim, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal, cria o Serviço de Inspeção Municipal - SIM e dá outras providências.

Parágrafo único. Esta Lei está em conformidade com à Lei Federal nº 9.712/1998 e ao Decreto Federal nº 5.741/2006, que constituiu o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

Art. 2º Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal de Bebidas e Alimentos de Consumo Humano de Origem Animal e Vegetal – SIM, de São Domingos do Capim, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura.

Parágrafo único. A coordenação e as atividades de inspeção industrial e sanitária de bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal deverão ser efetuadas por profissionais habilitados.

Art. 3º A inspeção de que trata esta Lei será procedida, entre outros:

- I- nos estabelecimentos industriais especializados, tais como: matadouros frigoríficos de bovinos e bubalinos, matadouros-frigoríficos de pequenos e médios animais, e indústrias afins, como: charqueadas, fábrica de conservas estabelecidos em áreas suburbanas e rurais, e nas propriedades rurais dotadas de instalações adequadas para abate de animais e preparação e/ou industrialização de carne e derivados, sob qualquer forma destinados ao consumo;
- II- nos entrepostos de recebimento e distribuição de carne e nos estabelecimentos que industrializem a mesma e subprodutos.



- III- nas indústrias de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos Postos de Refrigeração de leite e derivados, nas propriedades rurais dotadas de instalações adequadas ao beneficiamento e/ou industrialização do leite e seus derivados, sob qualquer forma, para o consumo;
- IV- nos estabelecimentos que recebem, manipulam, conservam e/ou industrializam pescado e derivados;
- V- nos estabelecimentos que produzem e/ou recebem ovos para o consumo e nas indústrias de seus derivados;
- VI- nos estabelecimentos que produzem ou recebem Produtos Apícolas para beneficiamento e distribuição;
- VII- nos entrepostos que, de modo geral, recebem, manipulam, armazenam, conservam ou acondicionam produtos de origem animal ou vegetal;
- VIII- nas propriedades rurais que produzem ou manipulam produtos de origem animal ou vegetal, ou produtos derivados; e,
- IX- as pessoas físicas e jurídicas, de direito público ou privado, que exerçam atividades relativas a produção, comércio, transporte, processamento e beneficiamento de produtos e subprodutos de origem vegetal, em quaisquer instalações, nas quais são recebidos, manipulados, produzidos, multiplicados, elaborados, transformados, preparados, conservados, envasados, depositados, armazenados, acondicionados, embalados, higienizados, fracionados, rotulados e/ou transportados, com finalidade comercial e/ou industrial.

Parágrafo único. Quando necessário, serão feitas inspeções e fiscalizações nos estabelecimentos atacadistas e varejistas de produto e subproduto de origem animal ou vegetal destinados ao consumo humano ou animal.

Art. 4º Os princípios a serem seguidos na presente Lei são:

- I- promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de grande, médio e pequeno porte no Município de São Domingos do Capim.
 - II- ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais; e,
- 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. 5° A Secretaria de Agricultura do Município de São Domingos do Capim estabelecerá parceria e cooperação técnica com municípios, o Estado do Pará e a União além de participar de Avenida Dr. Lauro Sodré, Nº 206, Centro, São Domingos do Capim/PA, CEP: 68.635-000.



consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades relativas à inspeção sanitária, em consonância ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária - SUASA.

- § 1º Caberá ao Serviço de Inspeção do Município de São Domingos do Capim a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.
- § 2º Após a adesão do SIM ao SUASA, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional.

CAPÍTULO II SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUÇÃO ARTESANAL

- Art. 6° Entende-se por elaboração de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal o processo utilizado na obtenção de produtos que mantenham características culturais ou regionais, produzidos em escala não-industrial, obedecidos os parâmetros fixados em regulamento específico por produto.
- § 1º São consideradas matérias-primas passíveis de beneficiamento e elaboração de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal:
 - I- produtos cárneos;
 - II- leite;
 - III- ovos:
 - IV- produtos de abelha;
 - V- peixes, crustáceos e moluscos;
 - VI- mandioca e outros tubérculos comestíveis:
 - VII- frutas;
 - VIII- hortaliças e legumes;
 - IX- cereais; e,
- X- outros produtos de origem animal e vegetal comestíveis com padrão de qualidade e identidade estabelecidos e passíveis de regulamentação.
- § 2° É considerada produção artesanal do produto de origem animal por produtor que se enquadrar dentro dos seguintes limites:
- I- produtos cárneos: o estabelecimento destinado à elaboração dos produtos cárneos artesanais que processar até 100 (cem) quilogramas por dia para embutidos, defumados, salgados e demais produtos cárneos;
- II- leite: o estabelecimento destinado à elaboração dos produtos lácteos artesanais que processar até:
- a) 300 (trezentos) litros de leite diários como matéria-prima para fabricação de derivados líquidos; e,



- b) 500 (quinhentos) litros de leite diários para fabricação de derivados sólidos.
- I- peixes, crustáceos e moluscos: o estabelecimento destinado a processar até 100 (cem) quilogramas por dia do produto artesanal;
- II- ovos: o estabelecimento destinado à produção, recepção e acondicionamento de até 100 (cem) dúzias por dia;
- III- produtos de abelha: os estabelecimentos destinados a recepção, beneficiamento e embalagem de até:
- a) 4 (quatro) toneladas, por ano, de mel e demais produtos da colmeia oriundos de abelhas do gênero Apis; e,
- b) 1 (uma) tonelada, por ano, de mel e demais produtos da colmeia oriundos de abelhas do gênero Melípona.
- \S 3° É considerada a produção artesanal de produto de origem vegetal por produtor que se enquadrar dentro dos seguintes limites:
 - I- 30 (trinta) toneladas, por ano, de frutas in natura;
 - II- 100 (cem) toneladas, por ano, de polpas como matéria-prima básica;
- III- 200 (duzentos) quilogramas, por dia, de hortaliças e legumes como matéria-prima básica;
 - IV- 100 (cem) toneladas, por ano, de cereais; e,
 - V- 150 (cento e cinquenta) toneladas, por ano, de mandioca como matéria-prima básica.
- § 4º Para grupos, associações ou cooperativas a produção poderá chegar até duas vezes à quantidade do limite estabelecido para produtor individual.
- § 5º É considerado estabelecimento de processamento de produto artesanal de origem animal e vegetal aquele que utilizar e/ou adquirir o mínimo de 50% (cinquenta por cento) de matéria-prima oriunda de produção local e dos municípios paraenses.
- Art. 7º Os produtos de que trata o artigo anterior poderão ser comercializados em todo o município, cumpridos os requisitos desta Lei.
- Art. 8º O licenciamento, registro e fiscalização dos estabelecimentos beneficiadores e dos produtos artesanais cabem ao Serviço de Inspeção Municipal.
- Art. 9º Compete a Secretaria de Agricultura do Município de São Domingos do Capim, por meio do Serviço de Inspeção Municipal, a fiscalização, orientação e treinamento do seu quadro de pessoal.
- Art. 10. É obrigatório o registro do estabelecimento processador e do produtor fornecedor de matéria-prima de origem vegetal e animal junto ao Serviço de Inspeção Municipal.
 - § 1º Para fins do registro de que trata o caput deste artigo, deve ser formalizado o pedido Avenida Dr. Lauro Sodré, Nº 206, Centro, São Domingos do Capim/PA, CEP: 68.635-000.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO DOMINGOS DO CAPIM CNPJ: 05.115.193/0001-63

Gabinete do Prefeito

instruído com a seguinte documentação:

- requerimento dirigido à Secretaria de Agricultura do Município de São Domingos do VI-Capim, solicitando o registro e o serviço de inspeção;
- prova da condição de produtor ou de organização produtora artesanal dos produtos VIIabrangidos por esta Lei;
 - VIIIdocumento de identificação pessoal ou de constituição jurídica;
- IXcarteira de saúde e de manipulador de alimentos emitida por instituições habilitadas; e,
- Xoutros atestados ou exames exigidos pelo órgão competente, desde que previstos em lei.
- § 2º O registro e o licenciamento do estabelecimento processador artesanal de alimentos terão validade definida mediante regulamentação específica a ser editada pela Secretaria de Agricultura do Município de São Domingos do Capim.
- § 3º O registro do produto artesanal de alimentos terá validade definida mediante regulamentação específica a ser editada pela Secretaria de Agricultura do Município de São Domingos do Capim.
- Art. 11. O estabelecimento processador artesanal de alimentos de origem animal e vegetal manterá livro oficial em que serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Municipal, objetivando o controle da produção.

Parágrafo único. O serviço de Inspeção Municipal poderá estabelecer, a seu critério, as análises físico-químico e microbiológicas necessária para cada produto processado sem ônus para os produtores, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar convenientes.

- Art. 12. O estabelecimento de processamento artesanal de alimentos de origem animal e vegetal manterá em arquivo próprio sistema de controle que permita confrontar, em quantidade e qualidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem.
- Art. 13. Cada produto artesanal deverá ter registro de fórmula em separado junto ao Serviço de Inspeção Municipal, estabelecido em norma específica a ser editada para os produtos de origem animal e vegetal.
- Art. 14. As instalações para estabelecimento processador artesanal de alimentos de origem animal e vegetal serão diferenciadas e obedecerão aos preceitos de construção, equipamentos e higiene, em sua especificação será estabelecida em regulamento próprio.
- Art. 15. O controle sanitário dos rebanhos e cultivos que geram a matéria-prima para a produção artesanal de alimentos é obrigatório e deverá seguir legislação vigente dos órgãos oficiais de defesa agropecuária.



- Art. 16. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua qualidade, obedecendo às normas técnicas específicas.
- Art. 17. A rotulagem e embalagem do produto artesanal de origem animal e vegetal deverá obedecer à legislação vigente, indicando que é produto artesanal, com a inscrição do Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO III DA FISCALIZAÇÃO E EXECUÇÃO

- Art. 18. Ficam obrigados à prévia inspeção industrial e sanitária realizada pelo Serviço de Inspeção Municipal de Bebidas e Alimentos de Consumo Humano de Origem Animal e Vegetal:
- XI- todos os produtos de origem animal e vegetal comestíveis, seus derivados e seus subprodutos que sejam beneficiados ou industrializados em estabelecimentos instalados no Município.
- XII- os estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal e vegetal para produção, beneficiamento, industrialização, abate, manipulação, transformação, fracionamento, preparação, transporte, acondicionamento ou embalagem, com o objetivo de obtenção de bebidas e alimentos de consumo humano.
- XIII- as propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal e vegetal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal e vegetal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.
- § 1º A presença do inspetor nos estabelecimentos é obrigatória no momento de abate de animais, quando se tratar de abatedouro, para a inspeção *ante* e *pós morten* dos animais e das carcaças.
- § 2º Não será necessária a presença permanente do inspetor nos estabelecimentos, sendo que a inspeção se dará através de visitas rotineiras ou eventuais dos inspetores, exceto nos momentos de abate de animais, previsto no parágrafo primeiro deste mesmo artigo.
- § 3º Excetuam-se da aplicação da presente lei as lanchonetes, bares, restaurantes, padarias, pizzarias e similares, bem como os estabelecimentos varejistas que não trabalhem no sistema de autosserviços de bebidas e alimentos de origem animal e vegetal fracionados.
- § 4º Entende-se por autosserviço o sistema de comercialização de bebidas e alimentos de origem animal e vegetal fracionados, manipulados e embalados na ausência do consumidor e que fiquem expostos à disposição dos clientes.
- Art. 19. Ficam obrigados a ter o Alvará de Registro, todos os estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal e vegetal para beneficiamento, industrialização, abate, manipulação, transformação, fracionamento, preparação,



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO DOMINGOS DO CAPIM CNPJ: 05.115.193/0001-63

Gabinete do Prefeito

transporte, acondicionamento ou embalagem, com o objetivo de obtenção de bebidas e alimentos de consumo humano.

Art. 20. Ficam obrigados a ter o Certificado de Registro de Produto, emitido por órgão de inspeção oficial de qualquer esfera da gestão pública, todos os produtos de origem animal e vegetal comestíveis, seus derivados e subprodutos que sejam beneficiados ou industrializados em estabelecimentos instalados no Município.

Parágrafo único. O Certificado de Registro de Produto será concedido após a aprovação do rótulo do produto.

Art. 21. A inspeção prévia exercida pelo SIM terá como objetivos:

- o controle das condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas, de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal, seus derivados e subprodutos;
- IIo controle da qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, industrializados, abatidos, que transformados, fracionados, transportados, acondicionados, armazenados, embalados, distribuídos e comercializados bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal, seus derivados e subprodutos;
- a fiscalização das condições de higiene das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso anterior:
- a fiscalização e o controle de todos os materiais utilizados na manipulação, IVacondicionamento e embalagem de bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal, seus derivados e subprodutos;
- Va disciplina dos padrões higiênicos, sanitários e tecnológicos de bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal, seus derivados e subprodutos;
- a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização de bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal, seus derivados e subprodutos; e
- a realização dos exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, fisioquímicos, enzimáticos e dos caracteres organolépticos de matéria-prima e produtos, quando necessário.

Parágrafo único. O Poder Executivo poderá solicitar o apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal, no que for necessário, para o fiel cumprimento desta lei, podendo ainda, no interesse da saúde pública, exercer a fiscalização conjunta com esses órgãos e requerer, no que couber, a participação da Secretaria Municipal de Saúde e de associações profissionais ligadas à matéria.

- Art. 22. Compete à Secretaria Municipal de Agricultura, através do SIM, no que se refere aos estabelecimentos mencionados no inciso II do art. 5°, o seguinte:
 - fiscalizar os estabelecimentos e produtos, promover a inspeção industrial e sanitária Avenida Dr. Lauro Sodré, Nº 206, Centro, São Domingos do Capim/PA, CEP: 68.635-000.



dos mesmos;

- II- conceder o Alvará de Registro aos estabelecimentos e o Certificado de Registro de Produtos, para bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal, produzidos ou embalados novamente no Município;
- III- regulamentar e normatizar a implantação, construção, reforma, ampliação ou aparelhamento dos estabelecimentos;
- IV- regulamentar e normatizar o transporte de bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal, derivados e subprodutos;
- V- regulamentar e normatizar a execução das atividades de inspeção sanitária e industrial de bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal, derivados e subprodutos;
- VI- promover treinamento técnico do pessoal envolvido na fiscalização, inspeção, classificação e produção de bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal, derivados e subprodutos; e,
- VII- manter mecanismos permanentes de divulgação e esclarecimento junto às redes pública e privada, bem como junto à população, no sentido de garantir a plena orientação e esclarecimento do consumidor, no tocante aos prejuízos e/ou benefícios advindos deste serviço.
- Art. 23. A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário das bebidas e produtos alimentícios de origem animal e vegetal 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 de São Domingos do Capim, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares e se dará em consonância ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.
- Art. 24. Todas as ações da inspeção e da fiscalização sanitária serão executadas visando um processo de educação sanitária.
 - § 1º O processo de educação sanitária não impede a apuração de infração a presente Lei.
- § 2º A apuração de infração a presente Lei será regulamentada através de regulamento próprio.
- Art. 25. A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária.
- Art. 26. Será instituído um Conselho de Inspeção Sanitária de representante das Secretarias Municipais de Agricultura e de Saúde, Secretaria Executiva de Saúde Pública do Estado do Pará (SESPA), Agência de Defesa Agropecuária do Pará (ADEPARÁ), Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará (EMATER-PA), dos agricultores e dos consumidores 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.
 - Art. 27. Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos Avenida Dr. Lauro Sodré, Nº 206, Centro, São Domingos do Capim/PA, CEP: 68.635-000.



de inspeção e de fiscalização sanitária.

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

- Art. 28. 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;
 - II- CNPJ ou a inscrição do produtor rural na Secretaria da Fazenda Estadual;
- III- planta baixa, projetos arquitetônico, hidros sanitário e elétrico, com layouts 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;
- IV- memorial descritivo simplificado de adoção das Boas Práticas de Fabricação, dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;
 - V- solicitação de registro de rótulo para cada produto, através de formulário próprio;
- VI- 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; e,
 - VII- licença Ambiental.

Parágrafo único. É vedada a limitação de acesso ao registro sanitário e à comercialização das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal em função do caráter estrutural, incluindo escalas das construções, instalações, máquinas e equipamentos, desde que asseguradas a higiene, sanidade e inocuidade das bebidas e alimentos de consumo humano;

- Art. 29. A Secretaria Municipal de Obras, analisará e vistoriará os projetos arquitetônicos, hidros sanitário e elétrico de estabelecimentos que estejam em processo de implantação, sob a coordenação e acompanhamento da Secretaria Municipal de Agricultura, através do SIM.
- Art. 30. O estabelecimento pode trabalhar com mais de um tipo de atividade, dévendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.
- Art. 31. A embalagem das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

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



- Art. 32. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.
- Art. 33. A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

CAPÍTULO III DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- Art. 34. A ação ou omissão que viola as normas jurídicas de proteção à Saúde Pública e ao Meio Ambiente Estadual e Federal, e as constantes desta Lei, considera-se infração administrativa, sob o título de infração administrativa sanitária.
- § 1º A ação ou omissão a que se refere este Art. é aquela sem a qual a infração não teria ocorrido.
- § 2º A caracterização das infrações administrativas sanitárias, obedecerá ao disposto na legislação Estadual e Federal, no que couber.
- Art. 35. O resultado da infração administrativa sanitária é imputável a quem lhe deu causa ou para ela concorreu.

Parágrafo único. Exclui a imputação da infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de fatos naturais ou circunstâncias, imprevisíveis que vier a determinar a avaria, deterioração ou alteração de bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal, derivados e subprodutos.

- Art. 36. A apuração da infração administrativa sanitária, far-se-á através da instauração de Processo Administrativo punitivo, assegurada a ampla defesa e o contraditório.
 - Art. 37. O Processo Administrativo punitivo será iniciado com a lavratura do auto de infração.

Parágrafo único. São autoridades competentes para lavrar o auto de infração, os servidores do SIM designados para a atividades do serviço.

Art. 38. O secretário Municipal de Agricultura fica obrigado a promover a apuração de toda a infração administrativa sanitária, que tiver conhecimento.

Parágrafo único. Qualquer pessoa, constatando a infração, poderá denunciá-la, para fins de apuração.

- Art. 39. A infração administrativa sanitária será punida com as seguintes sanções:
- I- advertência;
- II- multa simples;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO DOMINGOS DO CAPIM CNPJ: 05.115.193/0001-63

Gabinete do Prefeito

- IIImulta diária;
- IVapreensão do objeto da infração;
- Vinutilização do objeto de infração;
- VIinterdição temporária do produto e/ou do estabelecimento;
- VIIinterdição definitiva do produto e/ou do estabelecimento; e,
- VIIIcancelamento do Alvará de Registros do estabelecimento e/ou Certificado de Registro de Produto suspensão da fabricação ou venda do produto.

Art. 40. A advertência tem cunho pedagógico e será aplicada quando:

- Io dano resultante for de pequenas proporções;
- IIquando seu agente possuir baixo grau de instrução ou escolaridade; e,
- quando puder ser fixado prazo para correção do fato que ocasionou a infração. III-
- Art. 41. A multa simples será aplicada sempre que o agente, por negligência ou dolo:
- Inão sanar as irregularidades que tenha praticado, no prazo para tanto fixado; e,
- IIimpor embaraço à inspeção sanitária.
- Art. 42. A multa diária será aplicada sempre que a infração não for sanada no prazo fixado, de conformidade com o previsto no inciso I do artigo anterior.
- Art. 43. Para fins de aplicação das multas as infrações sanitárias serão consideradas leves, graves e gravíssimas.

Parágrafo único. São infrações:

- Ileves, aquelas em que for verificada uma circunstância atenuante;
- IIgraves, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante; e,
- IIIgravíssimas, aquelas em que for verificada duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 44. São circunstâncias:

- Iatenuantes:
 - a) a ação do agente não ter sido fundamental para a consumação do fato;
 - b) o baixo grau de instrução ou escolaridade do agente inspecionado;
 - o arrependimento do agente manifestado pela imediata reparação do dano; e, c)
 - colaboração com os agentes encarregados da inspeção sanitária. d)

IIagravantes:

- ser o agente inspecionado reincidente; a)
- ter o agente cometido a infração para obter vantagem pecuniária; b)
- ter o agente coagido outrem para a execução material da infração; e, c)
- ter a infração consequências gravosas para a saúde pública ou para o meio ambiente. d)



ESTADO DO PARÁ PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO DOMINGOS DO CAPIM CNPJ: 05.115.193/0001-63

Gabinete do Prefeito

- § 1º Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a sanção administrativa será aplicada em razão em razão das que forem predominantes.
- § 2º caracteriza-se a reincidência quando o infrator voltar a cometer qualquer nova infração, igual ou diferente da anteriormente cometida.
- Art. 45. A multa será aplicada observando o limite de 100 a 300 Unidades Fiscais Municipais (UFM).
- § 1º A multa será recolhida considerando-se o valor nominal da UFM à data de seu efetivo pagamento, em até 30 (trinta) dias contados da notificação.
- § 2º Ocorrendo a extinção das UFM, adotar-se-á para os efeitos deste artigo a unidade ou o índice que a substituir.
- Art. 46. A inutilização do objeto da infração ocorrerá quando não se prestar ao consumo humano ou animal.
- Art. 47. A interdição temporária ocorrerá quando puder ser fixado prazo para a correção do dano ou para a realização de testes, provas, análises ou outras providências requeridas.

Parágrafo único. A sanção mencionada neste artigo implica na suspensão dos efeitos da licença respectiva, quando for o caso.

- Art. 48. A interdição definitiva poderá ser aplicada:
- I- quando fixado o prazo para a correção do dano, este não for corrigido;
- II- quando o dano não puder ser corrigido; e
- III- quando o laudo laboratorial assim indicar.

Parágrafo único. A sanção mencionada neste Art. implica no cancelamento do Alvará de Registro do estabelecimento e/ou Certificado de Registro de Produto.

- Art. 49. Aplicar-se-á o cancelamento do Certificado de Registro de produto, quando, comprovadamente inviável ao consumo humano.
- Art. 50. As sanções previstas nos incisos IV a VIII do art.39 desta Lei, serão aplicadas independentemente das multas.
- Art. 51. Em caso de reincidência, a multa será aplicada em dobro, ficando ainda o infrator, conforme a gravidade da infração, sujeito a interdição temporária ou definitiva.
- Art. 52. O não pagamento das multas aplicadas na data do vencimento implicará na sua inscrição em Dívida Ativa no Município.



- Art. 53. A imposição de sanções por infração administrativa sanitária, nos termos do art. 53 desta Lei, não isenta o infrator da Ação Penal ou Civil, quando for o caso.
 - Art. 54. Os valores arrecadados em decorrência da aplicação das multas reverterão ao SIM.
- Art. 55. O Processo Administrativo punitivo a que se refere esta Lei será objeto de regulamentação, por decreto do poder executivo.

CAPÍTULO IV DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- Art. 56. As atividades do SIM serão apresentadas através de relatório semestral enviado à Secretaria Municipal de Agricultura.
- Art. 57. 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, constantes no Orçamento do Município.
- Art. 58. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de resoluções e decretos baixados pela Secretaria Municipal de Agricultura, após debatidos no Conselho de Inspeção Sanitária.
 - Art. 59. Ficam revogadas as disposições em contrário a esta Lei.
- Art. 60. O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de 90 (noventa) dias a contar da data de sua publicação.
 - Art. 61. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Registre-se e Publique-se.

Gabinete do Prefeito.

São Domingos do Capim/PA, 13 de agosto de 2019

Paulo Elso da Silva e Silva

Prefeito Municipal de São Domingos do Capim/PA