



LEI N.º 3.129 / 2008.

Dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal do Município de Macaé e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE MACAÉ delibera e eu sanciono a seguinte Lei:

DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Esta Lei regula a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal, produzidos no Município de Macaé e destinados ao consumo, nos limites de sua área geográfica, nos termos do artigo 23, inciso II, combinado com o artigo 24, incisos V e XII, da Constituição Federal, e em consonância ao disposto nas Leis Federais nºs 1283, de 18 de dezembro de 1950, 7.889, de 23 de novembro de 1989, e Decreto nº. 5741, de 30 de março de 2006.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM tem por objetivo a fiscalização prévia, sob o ponto de vista industrial e sanitário, dos produtos de origem animal, comercializados no Município.

Art. 2º Cabe exclusivamente à Fundação Agropecuária de Abastecimento e Pesca de Macaé - AGRAPE-MACAÉ ou ao órgão que, eventualmente, vier a substituí-la, dar cumprimento às normas estabelecidas na presente Lei e impor as penalidades nela previstas.

§ 1º Sem prejuízo do disposto no *caput*, a AGRAPE-MACAÉ poderá solicitar colaboração técnica e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal e de outros órgãos/entidades do Município, quando se fizer necessário.

§ 2º O Coordenador do S.I.M. poderá solicitar auxílio policial, quando necessário, para o desenvolvimento de suas funções.

Art. 3º A atuação da AGRAPE – MACAÉ, ou do órgão/entidade que vier a substituí-la, é exclusiva nesse serviço, implicando na proibição de duplicidade de inspeção sanitária por parte de outros órgãos/entidades do Município, nos estabelecimentos industriais ou entrepostos.

Art. 4º Os estabelecimentos industriais e entrepostos de produtos de origem animal somente poderão funcionar mediante registro na forma desta Lei ou na forma da Legislação Federal ou Estadual vigentes, quando a produção for destinada ao comércio internacional, intermunicipal e interestadual.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
GABINETE DO PREFEITO

Art. 5º A inspeção e a fiscalização de que trata esta Lei serão procedidas, entre outras:

- I – nas propriedades rurais ou fontes produtoras;
- II – no trânsito de produtos de origem animal destinados à alimentação humana, animal ou à industrialização;
- III – nos matadouros, frigoríficos, charqueadas e entrepostos, coibindo o abate clandestino e a respectiva comercialização;
- IV – nos entrepostos de recebimento de distribuição do pescado, crustáceos, moluscos e seus produtos e derivados, e nas fábricas que os industrializar;
- V – nas usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação de seus derivados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a manipulação, industrialização ou preparo do leite e seus derivados sob qualquer forma para o consumo, coibindo o comércio de leite *in natura* e permitindo somente o comércio de leite pasteurizado, podendo ser a pasteurização rápida ou lenta;
- VI – nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;
- VII – nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou condicionem produtos de origem animal;
- VIII – nos apiários.

Art. 6º Serão objeto de inspeção e fiscalização previstas nesta Lei, entre outros:

- I – os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;
- II – o pescado, crustáceos, moluscos e seus subprodutos e derivados;
- III – o leite e seus derivados;
- IV – os ovos e seus derivados;
- V – o mel de abelha, a cera e seus derivados.

Art. 7º A Inspeção Municipal de produtos de origem animal será exercida através do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. e abrange:

- I - a higiene geral dos estabelecimentos registrados;
- II - a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição das águas residuais;
- III - o funcionamento dos estabelecimentos;
- IV - as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos de origem animal e suas matérias-primas, condicionadas ou não de vegetais;
- V - o exame *ante e post-mortem* dos animais de açougue;
- VI - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos de acordo com os tipos e padrões previstos em Regulamentos, Normas Federais, Estaduais e fórmulas aprovadas;
- VII - a classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos em Regulamento, Normas Federais, Estaduais e fórmulas aprovadas;
- VIII - as matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias;
- IX - os meios de transporte dos animais vivos, os produtos derivados e suas matérias-primas destinadas à alimentação humana.

Art. 8º A concessão de "habite-se" para os estabelecimentos localizados na zona urbana e de expansão urbana, sujeitos à Inspeção Municipal, depende da realização de vistoria da obra por técnicos do S.I.M., com vistas à verificação do atendimento das exigências específicas relativas à instalação desses estabelecimentos, contidas nesta Lei, em Instruções Normativas de órgãos competentes e Portarias específicas.



CAPITULO II DO REGISTRO DOS ESTABELECEMENTOS INDUSTRIAIS E ENTREPOSTOS

Art. 9º Depende de registros no S.I.M. o funcionamento dos seguintes estabelecimentos:

I - matadouros de bovinos, matadouros de suínos, matadouros de aves e coelhos, matadouros caprinos e ovinos e demais espécies devidamente aprovadas para o abate, fábricas de conservas, enlatadas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados, fábricas de produtos de origem animal não comestíveis;

II - postos de leite e derivados, fábrica de laticínios, usinas de leite, usina de beneficiamento de leite de cabra;

III - entrepostos de pescado e fábricas de conservas de pescado;

IV - entrepostos de ovos e fábricas de conservas de ovos;

V - apiários.

Parágrafo único. A critério do S.I.M., a concessão do registro definitivo para os estabelecimentos descritos neste artigo pode ser precedida de concessão de registro provisório por um prazo no qual serão avaliadas as condições de funcionamento do estabelecimento.

Art. 10. O pedido de registro será protocolizado na Fundação Agropecuária de Abastecimento e Pesca, ou órgão/entidade que vier a substituí-la, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I - *layout* (planta baixa) do estabelecimento e de seus anexos, quando houver;

II - laudo laboratorial que ateste a potabilidade da água que abastece o estabelecimento;

III - cópia da inscrição estadual de produtor rural, para estabelecimentos localizados em zona rural;

IV - cópia do CNPJ e da inscrição na Secretaria de Fazenda do Estado do Rio de Janeiro, para estabelecimentos localizados em zona urbana ou rural que constituem firma;

V - atestado de sanidade do rebanho - exames de tuberculose e brucelose - e certificado de vacinação contra febre aftosa, para estabelecimentos beneficiadores de leite; se o rebanho pertencer a terceiros, deverá também ser informado o nome e o endereço do fornecedor de leite;

VI - documento do fornecedor de carne que ateste que a mesma está sob inspeção oficial, para estabelecimentos de produtos cárneos;

VII - croquis dos rótulos - por produto.

Art. 11. A outorga de Alvará de Localização e Funcionamento para os estabelecimentos localizados na zona urbana e de expansão urbana, sujeitos à Inspeção Municipal, depende de comprovação de registro no S.I.M.

Art. 12. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, quanto de suas dependências quanto de suas instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo S.I.M.

Art. 13. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, é considerado básico, para efeito de registro, a apresentação prévia de boletim oficial de exame de água de consumo do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos, consoante à Portaria RDC, de 12 de janeiro de 2001, do Ministério da Saúde - ANVISA, e padrões físico-químicos, de conformidade à Instrução Normativa nº. 20, de 21 de julho de 1999, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

Art. 14. Satisfeitas as exigências fixadas nesta Lei, o responsável pelo S.I.M. autorizará a expedição do "TÍTULO DE REGISTRO" ou "TÍTULO DE REGISTRO PROVISÓRIO".



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
GABINETE DO PREFEITO

Parágrafo único. Na hipótese de expedição de "TÍTULO DE REGISTRO PROVISÓRIO", deverá o documento conter a data limite de sua validade.

Art. 15. O estabelecimento que interromper seu funcionamento por tempo superior a 12 (doze) meses, só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único. Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar a 12 (doze) meses, deverá ser cancelado o respectivo registro.

Art. 16. O estabelecimento registrado só poderá ser vendido ou arrendado após a competente transferência de responsabilidade do registro junto ao S.I.M.

Art. 17. Tratando-se de estabelecimentos pertencentes à mesma empresa, é respeitada, para cada um, a classificação que lhe couber, dispensando-se apenas a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

CAPÍTULO III DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 18. O funcionamento dos estabelecimentos industriais e entrepostos, somente será autorizado mediante atendimento das seguintes condições básicas e comuns:

I - dispor de luz natural e artificial, e de ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

II - possuir pisos e paredes lisos de cor clara, impermeabilizados, de maneira a facilitar a limpeza e a higienização;

III - possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, de fácil limpeza e higienização, podendo o mesmo ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma perfeita higienização;

IV - dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destina para recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis, sempre separados, por meio de paredes totais, das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

V - dispor de mesas com revestimento impermeável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização;

VI - dispor, quando necessário, de dependências para a administração, oficinas e depósitos diversos, separados, preferentemente do corpo industrial;

VII - dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização;

VIII - dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho;

IX - dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalações de vapor e água quente em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

X - dispor de rede de esgotos em todas as dependências, com dispositivo adequado que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento;

XI - dispor, conforme legislação específica, de vestiários e instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
GABINETE DO PREFEITO

dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;

XII - possuir, quando necessário, instalações de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade do estabelecimento;

XIII - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios técnica industrial, facilidade de higienização e segurança do trabalhador, sendo facultativo o aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;

XIV - dispor, quando necessário, de equipamento gerador de vapor, com capacidade para atender às necessidades do estabelecimento, instalado em dependência externa;

XV - dispor de depósitos adequados para ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza.

§ 1º O estabelecimento que não possuir equipamento de aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis deverá dar destino a estes rejeitos de forma não causadora de poluição ambiental.

§ 2º É obrigatória a desinsetização e desratização realizada por firma registrada junto à FEEMA, sendo comprovado o serviço pela ordem de serviço assinada por responsável técnico.

§ 3º A limpeza de reservatórios de água a cada seis meses também deverá ser realizada por firma registrada junto à FEEMA, sendo comprovado o serviço pela ordem de serviço assinada por responsável técnico.

Seção I
Dos Estabelecimentos de Carnes e Derivados

Art.19. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I - matadouro de bovinos;
- II - matadouro de suínos;
- III - matadouro de aves e coelhos;
- IV - matadouro de caprinos e ovinos;
- V - fábrica de conservas;
- VI - fábrica de produtos gordurosos;
- VII - fábrica de produtos derivados não comestíveis;
- VIII - entrepostos de carnes e derivados;
- IX - charqueadas.

§ 1º Entende-se por "matadouro" o estabelecimento industrial, cujos produtos serão destinados ao comércio no Município de Macaé, dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate dos animais de açougue, elaboração, preparo e conservação das carcaças, devendo possuir instalações de frio adequadas.

§ 2º Entende-se por "fábrica de conservas" o estabelecimento que industrializa a carne das várias espécies de açougue, sem sala de matança anexa, e que, em qualquer dos casos, seja dotada de instalações de frio adequadas, sendo facultativo a aparelhagem para o preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 3º Entende-se por "fábrica de produtos gordurosos" o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matéria-prima de origem vegetal.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
GABINETE DO PREFEITO

§ 4º Entende-se por "fábrica de produtos derivados não comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos utilizados na alimentação não humana.

§ 5º Entende-se por "entrepasto de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda manipulação, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes resfriadas e congeladas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais.

§ 6º Entende-se por "charqueada" o estabelecimento que produza charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas.

Art. 20. Consideram-se "carnes de açougue" as massas musculares maturadas e demais produtos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente e que procede dos animais abatidos sob inspeção veterinária.

§ 1º Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) entende-se entender as massas musculares despojadas de gordura, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º Consideram-se "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana, além dos pés, mãos e cauda.

Art. 21. O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, patas, cocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparado, constitui a "carcaça".

§ 1º Nos suínos, para efeito de reinspeção, desde que venham acompanhadas dos respectivos certificados de inspeção, as suas carcaças podem ou não incluir o couro, cabeça e pés.

§ 2º A "carcaça", dividida ao longo da coluna vertebral, dá as "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, dão os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

Art. 22. A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero", significa, para efeito da presente Lei, que se trata de "produto de origem animal ou suas matérias primas".

Sub-Seção Única

Do Funcionamento de Estabelecimentos de Carnes e Derivados

Art. 23. Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer às seguintes condições, a critério do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M:

I - ser localizado em área de expansão urbana ou rural, dispondo de suficiente "pé direito" nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação higiênica das carcaças e demais matérias-primas;

II - dispor de currais e/ou pocilgas cobertas, convenientemente pavimentadas e providas de bebedouros;

III - dispor, no caso de estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e a desinfecção dos veículos utilizados nos transportes dos animais, segundo critério do S.I.M;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
GABINETE DO PREFEITO

IV - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências de matança convenientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, e, preferencialmente, evitem o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;

V - dispor, nos estabelecimentos de abate, de dependências para o esvaziamento e a limpeza de estômagos e intestinos, a manipulação de cabeças e línguas e das demais vísceras comestíveis;

VI - dispor, de acordo com o regulamento, de graxaria para o aproveitamento de matérias-primas gordurosas e subprodutos não comestíveis, de câmaras frias, de sala de desossa, de dependências tecnicamente necessárias à fabricação de produtos de salsicharia e conservas de depósito e salga de couros, de salga e ressalga e secagem de carne, de depósito de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

VII - dispor de equipamento completo e adequado, tais como: plataformas, mesas, carros, bacias, estrados, pias, esterilizadores, e outros utilizados em quaisquer das fábricas de recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número suficiente, e construídos com material que permita fácil e perfeita higienização;

VIII - possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes de acordo com a finalidade do estabelecimento;

IX - dispor de equipamento gerador de vapor ou similar com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, bem como de instalações de vapor de água em todas as dependências de manipulação e industrialização.

X - dispor, ainda:

a) de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;

b) de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfola, evisceração e preparo da carcaça (toalete) com as aves ou coelhos suspensos pelos pés e/ou cabeças;

c) de dependência exclusiva para a operação de sangria;

d) de dependência exclusiva para as operações de escaldagem e depenagem, ou de esfola, no caso de coelhos;

e) de dependências para as operações de evisceração, toalete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;

f) de dependência para a realização de cortes de carcaças, quando for o caso.

Art.24. Com relação ao abate, deve-se obedecer aos procedimentos estabelecidos pelo Regulamento Técnico de Métodos de Insensibilização para o Abate Humanitário de Animais de Açougue, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, que tem por objetivo estabelecer, padronizar e modernizar os métodos humanitários de insensibilização dos animais de açougue para o abate, assim como o manejo destes nas instalações dos estabelecimentos aprovados para esta finalidade.

Art. 25. Consideram-se procedimentos de abate humanitário o conjunto de diretrizes técnicas e científicas que garantam o bem-estar dos animais desde a recepção até a operação de sangria

Art. 26. Consideram-se animais de açougue os mamíferos (bovídeos, eqüídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos) e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, sacrificados em estabelecimentos sob inspeção veterinária.

Art. 27. Os métodos de insensibilização para o abate humanitário dos animais classificam-se em:

I - método mecânico:

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
GABINETE DO PREFEITO

- a) percussivo penetrativo: pistola com dardo cativo, obedecendo-se ao seguinte:
1. a pistola deve ser posicionada de modo a assegurar que o dardo penetre no córtex cerebral, através da região frontal;
 2. os animais não serão colocados no recinto de insensibilização se o operador responsável pelo atordoamento não puder proceder a essa ação imediatamente após a introdução do animal nesse recinto;
 3. não se deve proceder à imobilização da cabeça do animal até que o magarefe possa efetuar a insensibilização;
- b) percussivo não penetrativo: este processo só é permitido se for utilizada a pistola que provoque um golpe no crânio; o equipamento deve ser posicionado na cabeça, nas regiões indicadas pelo fabricante e mencionadas no item 'a';

II - método elétrico:

a) Método elétrico – eletronarrose, obedecendo-se ao seguinte:

1. os eletrodos devem ser colocados de modo a permitir que a corrente elétrica atravesse o cérebro;
2. os eletrodos devem ter um firme contato com a pele e, caso necessário, devem ser adotadas medidas que garantam um bom contato dos mesmos com a pele, tais como molhar a região e eliminar o excesso de pêlos;
3. o equipamento deverá possuir um dispositivo de segurança que o controle, a fim de garantir a indução e a manutenção dos animais em estado de inconsciência até a operação de sangria;
4. o equipamento deverá dispor de um dispositivo sonoro ou visual que indique o período de tempo de sua aplicação;
5. o equipamento deverá dispor de um dispositivo de segurança, posicionado de modo visível, indicando a tensão e a intensidade da corrente, para o seu controle, a fim de garantir a indução e a manutenção dos animais em estado de inconsciência;
6. o equipamento deverá dispor de sensores para verificação da resistência, a corrente elétrica que o corpo do animal oferece, a fim de garantir que a voltagem e a amperagem empregadas na insensibilização sejam proporcionais ao porte do animal, evitando lesões e sofrimento inútil;
7. caso seja utilizado equipamento de imersão de aves em grupo, deve ser mantida uma tensão suficiente para produzir uma intensidade de corrente eficaz para garantir a insensibilização das aves;
8. medidas apropriadas devem ser tomadas a fim de assegurar uma passagem satisfatória da corrente elétrica, mediante um bom contato, conseguido, molhando-se as patas das aves e os ganchos de suspensão;

b) método da exposição à atmosfera controlada, obedecendo-se ao seguinte:

1. atmosfera com dióxido de carbono ou com mistura de dióxido de carbono e gases do ar, onde os animais são expostos para insensibilização, deve ser controlada para induzir e manter os animais em estado de inconsciência até a sangria, sem submetê-los a lesões e sofrimento físico;
2. equipamentos onde os animais são expostos à atmosfera controlada devem ser concebidos, construídos e mantidos de forma a conter o animal adequadamente, eliminando a possibilidade de compressão sobre o corpo do animal, de forma que não provoque lesões e sofrimento físico;
3. equipamento deve dispor de aparelhos para medir a concentração de gás no ponto de exposição máxima; esses aparelhos devem emitir um sinal de alerta, visível e/ou audível



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
GABINETE DO PREFEITO

- pelo operador, caso a concentração de dióxido de carbono esteja fora dos limites recomendáveis pelo fabricante;
4. concentração de dióxido de carbono, em seu nível máximo, em volume, deve ser de, pelo menos, 70% para suínos e 30% para aves.

Seção II
Dos Estabelecimentos de Leite e Derivados

Art. 28. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I - postos de leite e derivados;
- II - fábricas de laticínios;
- III - usinas de leite;
- IV - usinas de beneficiamento de leite de cabra.

§ 1º Entendem-se por "postos de leite e derivados" os estabelecimentos intermediários das fazendas produtoras de leite e das usinas de beneficiamento ou das fábricas de laticínios, destinados ao recebimento de leite, de creme e outras matérias primas, para depósito, por curto tempo, transvase, refrigeração, padronização ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos registrados.

§ 2º Entendem-se por "fábricas de laticínios" os estabelecimentos destinados ao recebimento de leite para pasteurização, manipulação, conservação, fabricação de derivados lácteos, maturação, embalagem e expedição desses produtos acabados.

§ 3º Entendem-se por "usinas de leite" os estabelecimentos localizados nas propriedades rurais equipadas com instalações adequadas para o processamento do leite destinado ao abastecimento na área geográfica do Município de Macaé.

§ 4º Entendem-se por "usinas de beneficiamento de leite de cabra" os estabelecimentos localizados nas propriedades rurais, equipadas com instalações próprias e adequadas para o processamento do leite de cabra destinado ao abastecimento na área geográfica do Município de Macaé.

Art. 29. A designação 'leite' subentende ser proveniente da fêmea da espécie bovina.

Parágrafo único. Quando o leite tiver origem de outra espécie que não seja a bovina, deverá sofrer especificação do nome da espécie logo após a palavra leite.

Seção III
Dos Estabelecimentos de Pescado e Derivados

Art. 30. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

- I - entreposto de pescado;
- II - fábrica de conservas de pescado.

§ 1º Entende-se por "entreposto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação e distribuição do pescado.

§ 2º Entende-se por "fábrica de conservas de pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

Sub-Seção Única
Do Funcionamento de Estabelecimentos de Pescado e Derivados



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
GABINETE DO PREFEITO

Art. 31. Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer às seguintes condições:

- I** - estabelecimentos que recebam, manipulem e armazenem **pescado resfriado e congelado** e se dediquem à sua **industrialização** para o consumo humano, sob qualquer forma:
- a) dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição do pescado, compatíveis às suas finalidades;
 - b) possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo essa exigência, apenas que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição do gelo de comprovada qualidade sanitária;
 - c) dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação;
 - d) dispor de equipamento adequado à hipercloreção de água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;
 - e) dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;
 - f) dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial visando à sua transformação em subprodutos não comestíveis, podendo, em casos especiais, ser dispensada esta exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos de pescado aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;
 - g) dispor de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;
 - h) dispor de equipamento adequado à lavagem e à higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;
 - i) dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;
 - j) dispor, nos casos de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessários à estocagem, podendo em casos especiais ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao seu armazenamento;
 - k) dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de depósito de sal;
 - l) dispor, quando necessário, de laboratório para controle da qualidade de seus produtos.
- II** - estabelecimentos destinados à **estocagem** de pescado frigorífico: dispor de câmara frigorífica adequada ao armazenamento dos produtos aos quais se destinam;
- III** - estabelecimentos destinados à **fabricação de subprodutos** não comestíveis de pescado:
- a) dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós-secagem, para aqueles que elaborem farinhas de pescado;
 - b) ter localização afastada do perímetro urbano;
 - c) dispor, conforme o caso, de instalações e equipamento para a desodorização de gases resultantes de suas atividades industriais.

Seção IV
Dos Estabelecimentos de Mel e Cera de Abelhas

Art. 32. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

- I** - apiário;



II - entreposto de mel e cera de abelhas.

§ 1º Entende-se por "apiário" o estabelecimento destinado à produção, podendo dispor de instalações e equipamentos destinados ao processamento e classificação do mel e seus derivados.

§ 2º Entende-se por "entreposto de mel e cera de abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelhas.

Sub-Seção Única

Do Funcionamento de Estabelecimentos de Mel, Cera de Abelhas e Derivados

Art. 33. Os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados deverão satisfazer às seguintes exigências:

I - dispor de dependências de recebimento;

II - dispor de dependência de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

Seção V

Dos Estabelecimentos de Ovos e Derivados

Art. 34. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - entreposto de ovos;

II - fábrica de conserva de ovos.

§ 1º Entende-se por "entreposto de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização.

§ 2º Entende-se por "fábrica de conserva de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

Seção Única

Do Funcionamento de Estabelecimento de Ovos e Derivados

Art. 35. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer às seguintes condições:

I - dispor de sala ou área coberta para recepção dos ovos;

II - dispor de área para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;

III - dispor de área para classificação comercial;

IV - dispor, quando necessário, de câmaras frigoríficas;

V - dispor, quando for o caso, de dependência para industrialização.

Parágrafo único. As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e depósito do produto.

Seção VI

Da Higiene dos Estabelecimentos

Art. 36. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina e industriais, dando-se o devido destino às águas servidas e residuais, de acordo com a legislação ambiental pertinente.

Art. 37. O maquinário, carros, tanques, vagonetes, caixas, mesas, demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar equívocos entre os destinos de



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
GABINETE DO PREFEITO

produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se as denominações **comestíveis** e **não comestíveis**.

Art. 38. Os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios utilizados na indústria, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo S.I.M.

Art. 39. Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais prejudiciais, agindo-se com cautela quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou ao depósito de produtos comestíveis e mediante a autorização da Inspeção Municipal, não sendo permitido o emprego de produtos biológicos.

§ 1º É de inteira responsabilidade do proprietário a contratação de firmas especializadas em desratizar e desinsetizar o estabelecimento, devendo esta firma ser credenciada pela FEEMA.

§ 2º É proibida a permanência de cães, gatos e outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos e locais de coleta de matéria-prima.

Art. 40. Todo pessoal que trabalhe com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros.

Art. 41. O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalhe em necropsias fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuário com anti-sépticos apropriados.

Art. 42. É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda ali guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 43. É proibido empregar, na coleta e embalagem de matérias primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, estanho com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou que apresente estanhagem defeituosa, ou qualquer utensílio que, pela forma e composição, possa prejudicar as matérias primas ou produtos.

Art. 44. Os funcionários do estabelecimento deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual.

§ 1º A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive para seus proprietários, se os mesmos exercerem atividades industriais.

§ 2º Sempre que fique comprovada a existência de dermatose, de doença infecto-contagiosa ou repugnante e de portadores de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, a mesma será imediatamente afastada do trabalho, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

Art. 45. Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido para produtos não comestíveis.

Art. 46. Nos estabelecimentos de leite e derivados, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames antes de seu retorno às propriedades de origem.



Art. 47. O S.I.M. poderá exigir, em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

Parágrafo único. Será obrigatório a todos os funcionários que trabalham na área de produção dos estabelecimentos industriais, a apresentação do certificado de Curso de Manipuladores de Alimentos de acordo com as normas estabelecidas pelo SIM.

CAPÍTULO IV

DAS OBRIGAÇÕES DAS EMPRESAS

Art. 48. Aos proprietários de estabelecimento, compete:

I - observar e fazer observar as exigências contidas na presente Lei;

II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostra para exames de laboratório;

III - fornecer aos empregados e funcionários da inspeção uniformes completos e adequados aos diversos serviços uma ou mais vezes ao ano, de acordo com a recomendação do S.I.M.;

IV - fornecer até o 10º (décimo) dia útil de cada mês os dados estatísticos do mês anterior de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como as guias de recolhimento da taxa de Inspeção devidamente quitadas.

V - dar aviso antecipado de 48 (quarenta e oito) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

VI - avisar, com antecedência de 24 horas, da chegada de animais a serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;

VII - quando o estabelecimento funcionar em regime de inspeção permanente e estiver afastado do perímetro urbano, fornecer gratuitamente habitação adequada aos servidores ou condução, no caso de não haver meio de transporte público fácil e acessível, condições que serão avaliadas pelo S.I.M.;

VIII - fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da Inspeção quando os horários para as refeições não permitir que os servidores as façam em suas residências, a juízo da Inspeção, junto ao estabelecimento;

IX - fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidas ao laboratório;

X - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal para seu uso exclusivo;

XI - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

XII - manter locais apropriados, a juízo da Inspeção Municipal, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionadas, bem como para sequestro de carcaças, matérias-primas e produtos suspeitos;

XIII - fornecer substância apropriada para desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação;

XIV - fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Municipal, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

XV - manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias primas, especificando a qualidade e a quantidade dos produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
GABINETE DO PREFEITO

- XVI - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;
- XVII - recolher as taxas de Inspeção previstas na legislação vigente;
- XVIII - dar aviso, com antecedência de 24 horas, sobre a chegada ou recebimento de pescado;
- XIX - manter a disciplina interna dos estabelecimentos.

Art. 49. O pessoal colocado à disposição pelo estabelecimento para o trabalho de inspeção ficará sob as ordens diretas do S.I.M.

Art. 50. Cancelado o registro, o material pertencente ao SIM, inclusive de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal serão recolhidos à AGRAPE – MACAÉ ou ao órgão/entidade que a substituir.

Art. 51. Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo SIM, além dos casos previstos, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos, especificando quantidade, qualidade e destino.

§ 1º Tratando-se de matéria-prima ou produtos de laticínios, procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção, deve ainda a firma, nos livros e mapas indicados, lançar data de entrada, o número da guia de embarque ou certificado sanitário, número de relacionamento ou registro do estabelecimento remetente.

§ 2º Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer, a juízo do S.I.M., relação atualizada de fornecedores, nome da propriedade rural e atestado sanitário dos rebanhos.

Art. 52. Os estabelecimentos manterão um livro de "ocorrências", onde o servidor do SIM registrará todos os fatos relacionados com a presente Lei.

CAPÍTULO V DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 53. Os produtos e matérias-primas de origem animal devem ser reinspeccionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para consumo.

§ 1º Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento, a juízo do S.I.M., como sub-produtos industriais, derivados não comestíveis e alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidas à desnaturação se for o caso.

§ 2º Quando ainda permitirem aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar a liberação dos produtos e/ou matérias-primas, desde que sejam submetidos aos processos apropriados.

Art. 54. Nenhum produto de origem animal pode entrar em estabelecimento sob Inspeção Municipal sem que seja registrado em Serviço de Inspeção Oficial.

Parágrafo único. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para consumo, devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

Art. 55. Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

§ 1º Sempre que necessário, a Inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a Inspeção



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
GABINETE DO PREFEITO

...tará o pH de 6,0 a 6,4 (seis a seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 56. Nos entrepostos, onde se encontram depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção oficial, a reinspeção deve especialmente visar:

- I - conferir, sempre que possível, o certificado de sanidade que acompanha o produto;
- II - identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais do produto, bem como a data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;
- III - verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;
- IV - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras conforme o caso;
- V - coletar amostras para exame físico-químico e microbiológico.

§ 1º A amostra deve receber uma fita envoltória aprovada pelo SIM, claramente preenchida pelo interessado ou pelo funcionário que coleta a amostra.

§ 2º Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação assinalados no § 1º, representando uma delas a contraprova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será destinada ao interessado.

§ 3º Quando o interessado divergir do resultado do exame, pode requerer dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise da contraprova, sendo que os custos do exame ocorrerão por sua conta.

§ 4º O requerimento será dirigido à autoridade competente do S.I.M.

§ 5º O exame da contraprova deverá ser realizado em outro laboratório credenciado, com a presença de um representante do S.I.M.

§ 6º Além de escolher o laboratório oficial para o exame da contraprova, o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua confiança;

§ 7º Confirmada a condenação da matéria-prima, do produto ou partida, a Inspeção Municipal determinará sua destinação.

§ 8º As amostras para a prova ou contraprova, coletadas pelo S.I.M., para exame de rotina ou análises, serão cedidas inteiramente grátis.

Art. 57. A Inspeção pode fiscalizar o embarque, trânsito e desembarque de matérias-primas e produtos de origem animal, bem como as condições higiênicas e instalações dos carros, vagões e de todos os meios de transporte utilizados.

Art. 58. Na reinspeção dos produtos de origem animal, será permitido o reaproveitamento dos produtos e matérias-primas pelos estabelecimentos de origem, exceto nos casos de condenação total destes.

§ 1º No caso do responsável pela fabricação ou despacho do produto ou da matéria-prima recusar a devolução, será a mercadoria, após a inutilização pela Inspeção Municipal, aproveitada para fins não comestíveis em estabelecimentos dotados de instalações apropriadas.

§ 2º A firma proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem deve ser responsabilizada e punida no caso de não comunicar a chegada do produto devolvido ao técnico em inspeção do S.I.M..

Art. 59. No caso de coleta de amostras para exame dos produtos de origem animal, será lavrado o competente auto de apreensão da mercadoria, ficando a mesma sob a guarda do responsável pelo estabelecimento, que funcionará como depósito até o resultado dos exames.



Art. 60. A mercadoria contaminada ou alterada, não passível de aproveitamento como estabelece esta lei, será destruída pelo fogo ou por outro agente físico ou químico.

Art. 61. Ocorrendo apreensão por falta de indicação no rótulo, do registro no S.I.M., S.I.F., ou outro órgão de inspeção estadual, ou por falta de carimbo, o produto, após o respectivo exame, poderá ser destinado, no caso de inócuo, a estabelecimento de caridade, asilos, obras beneficentes ou jardim zoológico, ficando o respectivo interessado obrigado a fornecer o recibo adequado.

CAPÍTULO VI DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 62. Os produtos e as matérias-primas de origem animal, satisfeitas as exigências legais, as reinspeções, os pagamentos das taxas e respeitadas às disposições contratuais, acaso existentes e anteriores à presente lei, terão livre curso sanitário no Município de Macaé.

Art. 63. Qualquer produto de origem animal destinado à alimentação humana deverá, obrigatoriamente, para transitar dentro do Município de Macaé, portar o rótulo ou carimbos de inspeção registrados no S.I.M. para aplicação no produto ou na nota fiscal, ou estar em conformidade ao regulamento de Inspeção Federal ou Estadual.

Art. 64. Em se tratando de trânsito de produtos de origem animal procedentes de outros Estados, será obedecido ao que estabelece a legislação federal.

CAPÍTULO VII DOS EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 65. Os produtos de origem animal para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames laboratoriais pela AGRAPE – MACAÉ ou pelo órgão/entidade que vier a substituí-la.

§ 1º Para as amostras coletadas nas propriedades rurais, nas indústrias, nos veículos transportadores ou nos entrepostos, serão adotados os padrões definidos por legislação estadual e federal vigentes.

§ 2º A AGRAPE - MACAÉ ou órgão /entidade que vier a substituí-la, a seu critério, poderá exigir exames laboratoriais periódicos a serem realizados em laboratórios particulares ou públicos, devidamente credenciados, cujo custo será de responsabilidade do estabelecimento que deu origem à amostra.

§ 3º A Administração Municipal colocará à disposição dos estabelecimentos registrados no S.I.M., a bateria de exames laboratoriais exigidos, sendo que os preços públicos cobrados pelos exames serão fixados por Decreto, em tabela própria.

Art. 66. Os laboratórios da rede oficial, quando solicitados, darão apoio técnico para a feitura de análises referentes aos produtos objeto de inspeção e fiscalização, mencionados no artigo anterior.

Art. 67. O órgão de vigilância sanitária municipal, em função da fiscalização e inspeção da



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
GABINETE DO PREFEITO

imentação, comunicará à AGRAPE-MACAÉ, ou ao órgão/entidade que vier a substituí-la, os resultados das análises que realizarem nos produtos de origem animal apreendidos nas diligências a seu cargo.

Art. 68. A fiscalização e a inspeção de que trata a presente Lei serão exercidas em caráter periódico ou permanente, segundo as necessidades do serviço.

Art. 69. Os estabelecimentos registrados que adquirirem produtos de origem animal para beneficiar, manipular, industrializar ou armazenar, deverão manter livro especial do registro de entrada e saída, constando obrigatoriamente a natureza e a procedência das mercadorias.

CAPÍTULO VIII

DAS TAXAS

Art. 70. Será cobrada a taxa de inspeção dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, relativa à inspeção sanitária de competência da AGRAPE ou do órgão/entidade que vier a substituí-la.

§1º A taxa de inspeção será decorrente do efetivo poder de polícia, conforme rege o Código Tributário em vigor, e será cobrada de acordo com o volume de produção mensal (em quilos ou litros) dos estabelecimentos registrados ou daqueles que venham a solicitar registro junto ao SIM, na conformidade da tabela constante do Anexo Único, que faz parte integrante desta Lei.

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

§ 3º A arrecadação e a fiscalização das taxas serão atribuídas à AGRAPE – MACAÉ ou órgão/entidade que vier a substituí-la, em conjunto com a Secretaria Municipal de Finanças.

§ 4º A taxa à qual se refere o *caput* desse artigo será cobrada anualmente.

Art. 71. Contribuinte das taxas é a pessoa física ou jurídica que executar atividades sujeitas à inspeção sanitária e industrial prevista nesta Lei.

Art. 72. A falta ou insuficiência de recolhimento das taxas acarretará ao infrator a aplicação de multa, de acordo com as taxas estipuladas pela AGRAPE – MACAÉ ou órgão/entidade que vier a substituí-la.

Art. 73. Os débitos decorrentes das taxas, não liquidados até o vencimento, serão atualizados na data do efetivo pagamento.

Art. 74. Para estabelecimentos já existentes e em desacordo com as normas e diretrizes exigidas pelo SIM, será estipulado prazo para regularização.

CAPÍTULO IX

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 75. As infrações às normas previstas nesta Lei serão punidas, isolada ou cumulativamente, com as seguintes sanções, sem prejuízo das punições civis e penais cabíveis:

- I – advertência, quando o infrator for primário ou não tiver agido com dolo ou má fé;
- II - multa de até 1000 (um mil) URM, nos casos não compreendidos no inciso anterior,



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
GABINETE DO PREFEITO

proporcional à gravidade da infração, dobrada em caso de reincidência;

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

IV – suspensão das atividades dos estabelecimentos, se causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço da ação fiscalizadora;

V – interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

VI – cancelamento do registro do estabelecimento e do produto, com publicação em Imprensa Oficial;

VII - apreensão de rotulagem impressa em desacordo com as disposições legais;

VIII - apreensão dos aditivos e ingredientes não autorizados e/ou adulterados;

§ 1º As multas poderão ser elevadas até o máximo de cinquenta vezes, quando o volume do negócio do infrator faça prever que a punição será ineficaz.

§ 2º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo no caso de uso de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 3º A interdição poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 4º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, após decorridos 6 meses, será cancelado o respectivo registro.

§ 5º Em todos e quaisquer casos, o interessado terá amplo direito de defesa, no prazo de 10 (dez) dias corridos, a contar do conhecimento da penalidade.

Art. 76. As penalidades impostas na forma do artigo precedente serão aplicadas pelo responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, com recurso voluntário para:

I – O Presidente da AGRAPE-MACAÉ (ou órgão/entidade que vier a substituí-la), nos casos previstos nos itens I, III, IV, V, VI, VII e VIII;

II – O Secretário Municipal de Fazenda, para aqueles previstos no item II e § 1º.

Art. 77. No caso da suspeita ou verificação de moléstia infecto-contagiosa, infecciosa e parasitária indicadas por provas biológicas, nos animais das propriedades rurais, estes ficarão sob controle veterinário, não podendo seu proprietário ou responsável movimentá-los sem autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 78. As infrações ao disposto nesta Lei serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Parágrafo único. Incluem-se entre as infrações previstas nesta Lei os atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do S.I.M. ou de outros órgãos/entidades no exercício de suas funções, visando a impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização; o desacato, o suborno ou a simples tentativa; as informações inexatas sobre dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal.

Art. 79. As penas administrativas a serem aplicadas por servidores do S.I.M. ou de outros órgãos/entidades, quando houver delegação de competência para realizar as inspeções previstas nesta Lei, constarão de apreensão ou condenação das matérias-primas e produtos, multas, suspensão temporária da Inspeção Municipal e cassação do registro do estabelecimento.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
GABINETE DO PREFEITO

Art. 80. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos nesta Lei, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

- I - se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- II - forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- IV - forem prejudiciais à alimentação por qualquer motivo;
- V - não estiverem de acordo com o previsto na presente Lei e nos regulamentos estadual e federal.

Parágrafo único. Nos casos do presente artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multas, suspensão da Inspeção Municipal ou cassação de registro, será adotado o seguinte critério:

- I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, será autorizado o aproveitamento condicional que couber para a alimentação humana, após o rebeneficiamento determinado pela Inspeção Municipal;
- II - nos casos de condenação, permite-se sempre o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da Inspeção Municipal.

Art. 81. Além dos casos específicos previstos nesta Lei, são considerados adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - adulterações:

- a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas nos regulamentos de identidade e qualidade;
- b) quando, no preparo dos produtos, haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
- c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes daquelas da composição normal do produto, sem prévia autorização do S.I.M.;
- d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
- e) quando se constatar a intenção dolosa em mascarar a data de fabricação;

II - fraudes:

- a) a alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo S.I.M.;
- b) as operações de manipulação e elaboração executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c) a supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando ao aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
- d) a conservação com substâncias proibidas;
- e) a especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente;

III - falsificações:

- a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas nesta Lei e nos regulamentos



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
GABINETE DO PREFEITO

estadual e federal ou em fórmulas aprovadas.

Art. 82. Aos infratores de dispositivos da presente Lei e de atos complementares e instruções que forem expedidas, podem ser aplicadas as seguintes penalidades:

I - Multa de 110 a 250 URM (Unidade de Referência Municipal):

- a) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento, a higiene do equipamento e das dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;
- b) aos responsáveis pela permanência, em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;
- c) aos que acondicionarem ou embalem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;
- d) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da Inspeção Municipal nas testeiras dos continentes, nos rótulos ou em produtos;
- e) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;
- f) aos que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades;

II - Multa de 251 a 400 URM:

- a) às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para consumo privado, nos casos previstos nesta Lei, e os destinarem a fins comerciais;
- b) aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal, para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados ou relacionados no S.I.M.;
- c) aos que receberem e mantiverem guardados, em estabelecimentos registrados ou relacionados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam vir a ser utilizadas na fabricação de produtos;
- d) aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas nesta Lei ou nos regulamentos de identidade e qualidade;
- e) aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuição produtos de origem animal oriundos de outros Municípios;
- f) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acordo com a presente Lei devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;
- g) às pessoas físicas ou jurídicas que embarçarem ou burlarem a ação dos servidores do S.I.M. no exercício das suas funções;
- h) aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem a lavagem e a higienização do vasilhame, de frascos, de carros-tanque e veículos em geral;
- i) aos responsáveis por estabelecimentos que, após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e à higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;
- j) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;
- k) aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;
- l) aos que infringirem os dispositivos desta Lei, quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;
- m) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promoverem no S.I.M. as transferências de responsabilidade, previstas nesta Lei, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essa exigência legal, por ocasião do processamento da venda ou locação;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
GABINETE DO PREFEITO

- n) aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo S.I.M.;
- o) aos responsáveis pela confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbos de Inspeção Municipal a serem usados, isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no S.I.M.
- p) às firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo S.I.M.;

III - Multa de 401 a 600 URM:

- a) aos que lançarem mão de certificados sanitários, rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal que não tenham sido inspecionados pelo S.I.M.;
- b) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M.;
- c) aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fosse de outro;
- d) aos que usarem indevidamente os carimbos de Inspeção Municipal;
- e) aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com as determinações da Inspeção Municipal;
- f) aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;
- g) aos responsáveis por estabelecimentos não registrados que enviarem para o comércio produtos não inspecionados pelo S.I.M.;

IV - Multa de 601 a 1000 URM:

- a) aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;
- b) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- c) aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas em estado de magreza extrema, atacadas de tuberculose, brucelose, afecções da úbere, diarreias e corrimentos vaginais, que tenham sido afastadas do rebanho pelo Departamento Veterinário da AGRAPE – MACAÉ ou de outro órgão/entidade que vier a substituí-la;
- d) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do S.I.M. no exercício de suas atribuições;
- e) aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
- f) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Municipal;
- g) aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal em desacordo com os padrões fixados nesta Lei ou nos regulamentos de identidade e qualidade ou, ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- h) aos responsáveis por estabelecimentos que fizerem comércio intermunicipal, mediante comunicação do Município envolvido;
- i) às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no S.I.M., em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob Inspeção Municipal;
- j) aos responsáveis por estabelecimentos que abaterem animais em desacordo com a legislação



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
GABINETE DO PREFEITO

gorante, principalmente vacas, tendo-se em mira a defesa da produção animal do País;

V - Multa de 600 a 1000 URM, fixada de acordo com a gravidade da falta, a critério do S.I.M., aos que cometerem outras infrações à presente Lei.

Art. 83. Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores em produtos procedentes de estabelecimentos que devem estar sujeitos à Inspeção Municipal, nos termos da presente Lei, as multas a que se refere o artigo anterior serão aplicadas pelo Serviço de Vigilância Sanitária, vinculado à Secretaria Municipal de Saúde, aos proprietários e responsáveis por casas de fabricadistas ou comerciais, que os tiverem adquirido, armazenado ou exposto à venda, tanto no atacado como no varejo.

Art. 84. Todo produto de origem animal exposto à venda sem qualquer identificação que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado como procedente de outro município, e como tal sujeito às penalidades previstas nesta Lei.

Art. 85. As penalidades a que se refere a presente Lei serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 86. As multas a que se refere a presente Lei serão dobradas na reincidência, e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco de ação criminal, observando-se o seguinte:

I - a ação criminal cabe, não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência;

II - a ação criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do S.I.M., que poderá determinar a suspensão da Inspeção Municipal ou cassação do registro, ficando o estabelecimento impedido de realizar comércio intramunicipal.

III - as suspensões da Inspeção Municipal são aplicadas pelo Inspetor Chefe do S.I.M., à qual está subordinado o estabelecimento;

IV - a cassação do registro é da alçada da Fundação Agropecuária de Abastecimento e Pesca - AGRAPE ou órgão/entidade que vier a substituí-la.

Art. 87. Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração, detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 88. O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representantes da firma e por duas testemunhas.

Parágrafo único. Sempre que o infrator ou as testemunhas se negarem a assinar o auto, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias do auto de infração ao proprietário da firma responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada com AR e mediante recibo.

Art. 89. A autoridade que lavrar o auto de infração deve extrair-lo em 3 (três) vias: a primeira será entregue ao infrator; a segunda remetida ao Inspetor Chefe do S.I.M.; e a terceira constituirá o próprio talão de infrações.

Art. 90. O infrator poderá apresentar defesa em até 10 (dez) dias corridos após ciência da lavratura do auto de infração.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
GABINETE DO PREFEITO

Parágrafo único. O julgamento do processo caberá, em primeira instância ao S.I.M., e em segunda instância a uma Comissão nomeada pelo presidente da AGRAPE – MACAÉ ou do órgão/entidade que vier a substituí-la.

Art. 91. O auto de multa será lavrado no S.I.M., assinado pelo Inspetor Chefe e conterá os elementos que deram ensejo à infração.

Art. 92. Nos casos em que fique evidenciado não haver ou não ter havido dolo ou má-fé, e tratando-se de primeira infração, o Inspetor Chefe do S.I.M. deixará de aplicar a multa, cabendo ao servidor que lavrou o auto de infração advertir o infrator e orientá-lo convenientemente.

Art. 93. O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa e exibir ao servidor do S.I.M. o competente comprovante de recolhimento à repartição arrecadadora municipal.

Parágrafo único. O prazo de 30 (trinta) dias a que se refere o presente artigo é contado a partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado do indeferimento de seu recurso.

Art. 94. O não recolhimento da multa no prazo legal implica na execução da cobrança, promovida pelo órgão competente, mediante a documentação existente, caso em que pode ser suspensa a Inspeção Municipal junto ao estabelecimento.

Art. 95. O S.I.M. pode divulgar pela imprensa as penalidades aplicadas, declarando nome do infrator, natureza e sede do estabelecimento.

Art. 96. São responsáveis pela infração às disposições da presente Lei, para efeito de aplicação das penalidades nela previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - produtores de matéria-prima de qualquer natureza, aplicável à indústria animal desde a fonte de origem, até o recebimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no S.I.M.;

II - proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

III - proprietários ou arrendatários ou responsáveis por casas comerciais atacadistas, exportadoras ou varejistas que receberem, armazenarem, venderem ou despacharem produtos de origem animal;

IV - os que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal;

V - os que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que explorar a indústria dos produtos de origem animal.

CAPÍTULO X

DA CRIAÇÃO E REGULAMENTAÇÃO DO CARGO DE FISCAL DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – FISCAL DO S.I.M.

Art. 97. Visando à defesa e à saúde do indivíduo ou da população no que diz respeito à inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal dos estabelecimentos industriais do Município de Macaé, fica criado o cargo de Fiscal do Serviço de Inspeção Municipal – Fiscal do S.I.M, que deverá ser inserido no Plano de Cargos, Carreiras e Vencimentos dos Servidores Municipais.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
GABINETE DO PREFEITO

Art. 98. O cargo de Fiscal do S.I.M., regulamentado em lei específica devido às suas atribuições, é de competência exclusiva do Médico Veterinário, de acordo com o artigo. 5º, alínea "f" da Lei 5.517, de 23 de outubro de 1968, e terá como objetivos:

- I – o controle das condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas, de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal e seus derivados;
- II – o controle de qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados, distribuídos e comercializados os produtos de origem animal;
- III – a fiscalização das condições de higiene das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;
- IV – a fiscalização e o controle de todos os materiais utilizados na manipulação, acondicionamento e embalagem de produtos de origem animal;
- V – a disciplina dos padrões higiênicos, sanitários e tecnológicos dos produtos de origem animal;
- VI – a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal e seus derivados;
- VII – a fiscalização de produtos e subprodutos existentes no mercado de consumo, para efeito de verificação e cumprimento das normas estabelecidas;
- VIII – a realização dos exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, fisioquímicos, enzimáticos e dos caracteres organolépticos de matéria-prima e produtos, quando necessários.

Art. 99. Os Fiscais do S.I.M. terão carteiras ou identificações, onde constarão: o nome do servidor, número da matrícula, cargo, assinatura do mesmo, a data da expedição, a assinatura do Presidente da AGRAPE-MACAÉ (ou do responsável pelo órgão ou entidade que vier a substituí-la), e a sua validade.

Parágrafo único. Os Fiscais do S.I.M., no exercício de suas funções, independentemente do dia e da hora, terão livre acesso a todas as dependências dos estabelecimentos que beneficiam produtos de origem animal registrados no S.I.M., bem como aos veículos destinados à sua distribuição ao comércio.

Art. 100. Compete ao Fiscal do S.I.M.:

- I – proceder à inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e à fiscalização dos produtos destinados à alimentação animal;
- II – lavrar auto de infração, de apreensão, de interdição e de multa de estabelecimentos ou de produtos, quando constatar o descumprimento de obrigação legal relacionada com as atribuições descritas nos regulamentos específicos;
- III – assessorar tecnicamente a AGRAPE-MACAÉ (ou órgão/entidade que vier a substituí-la), quando requisitado, nos assuntos relacionados com as atribuições fixadas neste artigo;
- IV – realizar coleta de amostras para análise, quando necessário;
- V – fornecer laudo de vistoria para veículos utilizados no transporte de alimentos;
- VI – realizar outras atividades inerentes aos serviços referenciados nesta Lei.

Art. 101. A AGRAPE-MACAÉ ou o órgão/entidade que vier a substituí-la promoverá cursos e treinamentos de capacitação de recursos humanos, com vistas à otimização das atividades inerentes ao S.I.M. do Município.

Art. 102. Os Fiscais do S.I.M. farão jus à Gratificação de Desempenho de Atividade Fiscal do Serviço de Inspeção Municipal, ao adicional de risco de vida e insalubridade, nos moldes dos benefícios concedidos aos ocupantes das carreiras de fiscalização.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
GABINETE DO PREFEITO

§ 1º De acordo com a Lei 5517, de 23 de outubro de 1968, a inspeção e a fiscalização de que trata esta Lei são de competência exclusiva do Médico Veterinário ocupante do cargo de Fiscal do S.I.M.

§ 2º São transformados em cargos de Fiscal do S.I.M os atuais cargos efetivos da Carreira de Médico Veterinário, do Quadro de Pessoal da Prefeitura Municipal de Macaé, cujos ocupantes estejam em efetivo exercício nas atividades de inspeção de produtos de origem animal.

Art. 103. Os médicos veterinários que já atuam comprovadamente no Serviço de Inspeção Municipal de Macaé serão enquadrados no cargo de fiscal do SIM, previsto nesta Lei, em similaridade à Medida Provisória nº 2229/43, de 06 de setembro de 2001.

Art. 104. Fica instituída a Gratificação de Desempenho de Atividade Fiscal do Serviço de Inspeção Municipal – GDAF-SIM, correspondente à produtividade dos ocupantes das carreiras de fiscalização, aos ocupantes dos cargos da Carreira de Fiscal do Serviço de Inspeção Municipal, quando em exercício de atividades inerentes às respectivas atribuições.

Art. 105. As aposentadorias e pensões terão tratamento idêntico ao dispensado às demais carreiras de fiscalização.

Art. 106. Para cumprimento do disposto nesta Lei, encontra-se criada, na Lei Complementar nº 080/07, a Coordenadoria de Inspeção de Produtos Industrializados de Origem Animal, ou simplesmente Coordenadoria de Serviços de Inspeção Municipal, como uma das ramificações da Secretaria Municipal Especial de Desenvolvimento Local.

Art. 107. Os seguintes cargos/funções passam a integrar o quadro funcional da Coordenadoria de Serviço de Inspeção Municipal, e passarão a constar no Plano de Cargos, Carreiras e Vencimentos dos Servidores Municipais:

Denominação	Símbolo	Quantitativo
Coordenador do S.I.M.	FAS III	01
Fiscal do S.I.M.	-	05
Auxiliar de inspeção	-	06

§ 1º A Coordenação do S.I.M. deverá ser ocupada por um Fiscal do S.I.M., nomeado pelo Chefe do Executivo.

§ 2º O cargo de Coordenador do S.I.M. já se encontra criado na LCM nº 080/07.

§ 3º Todos os Fiscais do S.I.M. deverão ser estatutários, isto é, serem médicos veterinários servidores de carreira.

§ 4º Os cargos de Auxiliar de Inspeção deverão ser preenchidos por Técnicos Agrícolas.

§ 5º Para o funcionamento adequado do SIM, faz-se necessário o auxílio de uma equipe de apoio constituída dos seguintes profissionais: assistente administrativo e motorista.

Art. 108. Sempre que for necessário, o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. promoverá ação conjunta com o órgão de Fiscalização Sanitária, para atendimento ao disposto nesta Lei.

Art. 109. Subsidiariamente, a Coordenadoria do S.I.M. deverá aplicar a legislação federal e



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
GABINETE DO PREFEITO

estadual vigentes sobre a matéria, no que couber.

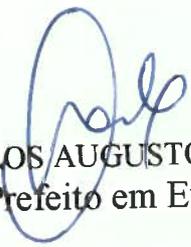
Art. 110. O produto da arrecadação da taxa de expediente, bem como das multas eventualmente impostas, ficará vinculado à AGRAPE-MACAÉ (ou órgão/entidade que vier a substituí-la) e será aplicado conforme dispuser o regulamento.

Art. 111. O disposto na presente Lei será objeto de regulamentação através de Decreto do Chefe do Executivo e, nos casos particulares, será detalhado mediante Portaria do órgão competente.

Art. 112. As despesas decorrentes da implantação desta Lei correrão à conta de dotação orçamentária própria ou, na ausência ou insuficiência, de Créditos Especiais, desde já autorizados.

Art. 113. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial a Lei 2326/03.

GABINETE DO PREFEITO, em 05 de novembro de 2008.


CARLOS AUGUSTO DE PAULA
Prefeito em Exercício

Publicação	<u>O Diário</u>
Edição No	<u>1645</u>
Data	<u>09/11/08</u> pag <u>16</u>
	<u>F. A. L.</u>
	S. I. D. R.



ANEXO ÚNICO DA LEI Nº 3.129/2008
DAS TAXAS DE INSPEÇÃO

- I – por estabelecimentos que produzam mensalmente:**
- a) até 100 (cem) quilos ou litros (classe I): 50 (cinquenta) URM;
 - b) de 101 (cento e um) a 300 (trezentos) quilos ou litros (Classe II): 100 (cem) URM;
 - c) de 301 (trezentos e um) a 600 (seiscentos) quilos ou litros (Classe II): 200 (duzentas) URM;
 - d) de 601 (seiscentos e um) a 1000 (um mil) quilos ou litros (Classe III): 400 (quatrocentas) URM;
 - e) acima de 1000 (um mil) quilos ou litros (Classe IV): 1000 (um mil) URM;
- II – pelo registro de rótulos e produtos: 25 (vinte e cinco) URM ao ano;**
- III – pela alteração da razão social: 10 (dez) URM;**
- IV – pela ampliação, remodelação e reconstrução do estabelecimento: 50 (cinquenta) URM;**
- V – por análises periciais de produtos de origem animal: valor a ser combinado com o laboratório de análises, conforme a análise exigida pelo SIM.**
- Gabinete do Prefeito, em 05 de novembro de 2008.