



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE PARATY
PARATY - CIDADE HISTÓRICA - MONUMENTO NACIONAL

LEI Nº 1409/2004.

AUTORIZA O PODER EXECUTIVO A CRIAR O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM, QUE REGULA A OBRIGATORIEDADE DA PRÉVIA INSPEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL, NO MUNICÍPIO DE PARATY/RJ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Presidente da Câmara Municipal de Paraty, Estado do Rio de Janeiro, nos termos do inciso V do art 39, c/c o § 3º do art 46 da Lei Orgânica do Município de Paraty, promulga a seguinte Lei oriunda do Projeto de Lei nº 053/2003:

Capítulo I
Disposições Preliminares

ART. 1º – Fica o Poder Executivo autorizado a criar o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, que regula a obrigatoriedade da prévia inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal e vegetal, destinados ao consumo dentro dos limites geográficos do Município de Paraty, nos termos do artigo 23, incisos II e VIII da Constituição Federal/88 e, em consonância com a Lei Federal 7.889, de 23 de novembro de 1989.

ART. 2º – O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, de que trata a presente Lei, será exercido em caráter periódico ou permanente pelo Departamento de Agricultura da Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Meio Ambiente - SAPMA, ou órgão que venha a manter convênio com a Prefeitura Municipal, devendo:

I – coibir o processamento clandestino de produtos de origem animal e vegetal, impondo penalidades;

II – Registrar os estabelecimentos Agroindustriais, Cooperativas Agropecuárias e Produtor Rural Familiar;

III – Inspeccionar e fiscalizar o fabrico, a manipulação, o beneficiamento, a armazenagem, o acondicionamento, a conservação, o transporte e o acondicionamento dos produtos, bem como, deverá receber os resultados das análises sanitárias realizadas pela Vigilância Sanitária.

ART. 3º – A inspeção e fiscalização, de que trata a presente Lei, abrange os aspectos higiênico-sanitários na produção, extração, pré-processamento, processamento, seleção, beneficiamento, elaboração, industrialização dos produtos de origem animal e vegetal, destinados ao consumo da população.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE PARATY
PARATY - CIDADE HISTÓRICA - MONUMENTO NACIONAL

ART. 4º – Somente poderão ser expostos à venda alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos “in natura”, alimentos enriquecidos, alimentos dietéticos, alimentos congelados, alimentos de fantasia ou artificiais, alimentos irradiados, aditivos para alimentos, produtos alimentícios e utensílios, materiais e artigos destinados a entrar em contato com alimentos que:

I – Tenham sido embalados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados;

II – Obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo padrão de qualidade quando se trata de estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 60 (sessenta) dias, e de 10 (dez) dias para os produtos perecíveis, findo o qual o produto ou o estabelecimento ficará automaticamente liberado.

§1º – Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a autoridade comunicará ao interessado, dentro de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento do laudo respectivo, a liberação da mercadoria.

§2º – Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade notificará o responsável na forma do art. 61 deste regulamento, mantendo a interdição até decisão final, que não ultrapassará 90 (noventa) dias.

ART. 5º – O possuidor ou responsável pelo alimento interditado fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária, na forma previsto no artigo anterior.

ART. 6º – Quando resultar provado, em análise fiscal, ser o alimento impróprio para o consumo, será obrigatória a sua inutilização, e se for o caso a interdição do setor, seção e/ou estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos.

ART. 7º – Os estabelecimentos de processamento e ou transformação de produtos de origem animal e vegetal, somente poderão funcionar mediante prévio registro na forma das legislações federais, estaduais e municipais vigentes, bem como, do prévio registro na Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Meio Ambiente.- SAPMA.

ART. 8º – O registro dos estabelecimentos se dará após a abertura de processo administrativo no protocolo geral da Prefeitura Municipal de Paraty, contendo:

I- Requerimento de registro e inspeção do local de funcionamento da Agroindústria, Cooperativas Agropecuárias e do Produtor Rural Familiar;

II- Planta baixa do estabelecimento para a Agroindústria e Cooperativas Agropecuárias;

III- Croqui para o Produtor Rural Familiar;

IV- Detalhamento das atividades, formulações, origem da matéria-prima, processamento, conservação e meio de transporte;

V- Registro no CNPJ ou atestado de Produtor Rural;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE PARATY
PARATY - CIDADE HISTÓRICA - MONUMENTO NACIONAL

VI- Cadastro da Pessoa Física (CPF) e Cédula de Identidade (RG);
VII- Alvará de funcionamento expedido pela Secretaria Municipal de
Fazenda;

VIII- Memorial descritivo do estabelecimento expondo:

- Localização e instalação fixas.
- Maquinários e equipamentos.
- Número de pessoal lotado.
- Capacidade e técnicas de produção.
- Limpeza e higienização, relatando ainda a disponibilidade de água para o sistema de esgotamento Sanitário.

IX- Contrato da Agroindústria e da Cooperativa Agropecuária com o responsável técnico.

ART. 9º – Caberá à Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Meio Ambiente (SAPMA) a responsabilidade técnica quanto as atividades desenvolvidas pelo produtor rural familiar.

ART. 10 – Visando a aplicação desta Lei e a abertura do mercado para os produtores e elaboradores e ou industrializadores de produto de origem animal e vegetal, a Prefeitura Municipal poderá firmar convênios com outros municípios ou órgãos afins.

ART. 11 – A Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Meio Ambiente – SAPMA, ou órgão por essa designado, deverá manter um registro dos produtos típicos do Município de Paraty, bem como as respectivas receitas.

Capítulo II

Normas Sanitárias, comuns a todos os estabelecimentos Agroindustriais, Cooperativas Agropecuárias e Produtor Rural Familiar, de produtos de origem animal e vegetal:

Seção I

Funcionamento dos Estabelecimentos

ART. 12 – Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos de origem animal e vegetal, deverá possuir o B.O.F. da Secretaria Municipal de Saúde e Alvará de Localização.

Parágrafo único – os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão possuir Certificado de Inspeção Sanitária, o qual será concedido pela autoridade sanitária, após a inspeção.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE PARATY
PARATY - CIDADE HISTÓRICA - MONUMENTO NACIONAL

ART. 13 – Nos locais em que os fabriquem, beneficiem, preparem ou acondicionem alimentos, é proibido terem em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos.

ART. 14 – Dispor de fontes e/ou água filtrada, em volume suficiente e capaz de atender todas as necessidades sanitárias do estabelecimento.

ART. 15 – Dispor de redes de esgoto em todas as dependências com dispositivos adequados que evitem refluxo de odores e entrada de roedores ou outros animais, ligado a um sistema único de tratamento de resíduos e águas servidas, antes do lançamento no sistema geral de escoamento do estabelecimento, provido de sistema de digestão de matéria orgânica antes do deságüe em cursos naturais de águas ou fossas sépticas e sumidouros.

ART. 16 – Provida de iluminação natural ou artificial, luz fria, suficiente à natureza dos serviços, bem como a ventilação suficiente em todas as dependências do estabelecimento.

ART. 17 – Os estabelecimentos agroindustriais, cooperativas agropecuárias e produtor rural familiar, de produtos de origem vegetal e animal devem satisfazer as seguintes condições:

- I - Ser utilizado exclusivamente para fins de produção;
- II - Conter áreas proporcionais e específicas para recepção, seleção, lavagem, produção, armazenamento do produto final, depósito (matérias primas e embalagens), obedecendo adequado fluxo de processamento, além de banheiros e vestiários.
- III - A recepção ou área suja deverá ser:
 - a) Coberta, fechada ou não com paredes, a juízo da Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Meio Ambiente, com vão livre para recebimento da matéria-prima;
 - b) Com piso de material resistente, liso e compacto, de fácil drenagem e inclinação suficiente para escoamento das águas de limpeza da matéria-prima;
 - c) Localizada de forma a permitir transferência adequada da matéria-prima.
- IV - A sala de produção, separada de outros cômodos, destinada exclusivamente ao processo de industrialização com acesso restrito, devendo apresentar:
 - a) Piso liso em fresta com cantos arredondados, de cor clara e resistente a corrosão;
 - b) Sistema de esgoto eficiente provido de ralo, ou sistema de canaletas e grelhas com inclinação adequada ao escoamento de água;
 - c) Janelas planas, amplas, teladas e com parapeitos externos inclinados para fora;
 - d) As portas de acesso duplas, sendo as externas teladas, com sistema de molas, para manter o ambiente constantemente fechado;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE PARATY
PARATY - CIDADE HISTÓRICA - MONUMENTO NACIONAL

- e) Teto com forro ou sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação;
- f) Paredes impermeáveis, de cor clara, cantos arredondados e pé direito adequado.

V - A sala de armazenamento do produto final deverá possuir local para cada tipo de alimento processado levando-se em conta temperatura e unidade, localizado de forma a facilitar a expedição. Deverá ser contínua ao corpo da sala da produção e devidamente separada por paredes, possuindo óculo ou porta para receber os produtos da sala de produção.

VI - O depósito de matérias-primas e embalagens deverá ser em local separado, próprio em contato ao corpo da Sala de Produção.

ART. 18 – Dispor de instalações sanitárias e vestiários, proporcionais ao número de empregados, de circulação independentes e localizados próximo à entrada da sala de produção.

Parágrafo único – O banheiro/vestiário deverá ser de uso exclusivo dos trabalhadores da Agroindústria e Cooperativas Agropecuárias, sem contato direto com o ambiente de processamento, contendo armário para uniformes.

ART. 19 – Dispor de maquinário e equipamentos necessários à atividade e adequados à natureza dos serviços obedecidos os princípios da técnica industrial e facilidade de higienização.

Parágrafo único – Todo equipamento que entrar em contato com a matéria-prima e produtos comestíveis deve ser de aço inoxidável e/ou material de contato impermeável, adequado à natureza do serviço e mantido em perfeito estado de conservação e higiene.

ART. 20 – Possuir instalações ou equipamentos de frio e de calor segundo a capacidade produtiva e a natureza da produção.

ART. 21 – Todo o pessoal envolvido no processo produtivo deverá ser portador do atestado de saúde e estar convenientemente uniformizado e asseado.

ART. 22 – Assegurar a realização do controle sanitário, através de ações tecnicamente recomendáveis, para que se mantenham os animais e vegetais livres de parasitas, resíduos e contaminantes entre outras manifestações patológicas que comprometam a saúde, a qualidade da matéria-prima utilizada e dos seus subprodutos.

Parágrafo único – Visa principalmente assegurar a qualidade da matéria-prima utilizada e a realização do controle de qualidade dos produtos industrializados e/ou produzidos.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE PARATY
PARATY - CIDADE HISTÓRICA - MONUMENTO NACIONAL

CAPÍTULO III
Laticínios

ART. 23 – Fica autorizada a instalação de unidades de processamento do leite em estábulos produtores do Município, com a conseqüente possibilidade de colocação do produto assim beneficiado, diretamente junto ao consumidor final, desde que o produtor assim beneficiado atenda as exigências abaixo listada bem como a regulamentação técnica para o funcionamento deverá seguir as mesmas recomendações prescritas no Capítulo II: Normas Sanitárias, comuns a todos estabelecimentos agroindustriais, cooperativas agropecuárias e produtor rural familiar de produtos de origem animal e vegetal; contida nesta presente Lei.

I - Adaptar suas instalações às necessidades das mais perfeitas condições de higiene na obtenção do leite cru, que imediatamente após a ordenha deverá passar pelo processo de “pasteurização”, mantendo o produto final com um perfeito acondicionamento e refrigeração até o momento da entrega final ao consumidor;

II - Submeter o rebanho leiteiro a um permanente controle sanitário, providenciando as vacinações adequadas e a apresentação às autoridades competentes, a cada seis meses, das provas negativas para brucelose e tuberculose, eliminando imediatamente do rebanho qualquer animal que apresente prova positiva;

III - Zelar pelos cuidados necessários à conservação do produto até a entrega ao consumidor, mantendo-o na temperatura adequada através de caixas isotérmicas até mesmo durante o processo de transporte ao consumidor final;

IV - Conservar o leite integral congelado dentro dos padrões oficiais, concordando em submetê-lo a análise de qualidade eventuais ou sistemáticas, que venham a ser exigidas pelas autoridades de Inspeção Sanitárias e Vigilância competentes, destacando-se aqui as seguintes de acordo com as exigências:

- a) Temperatura;
- b) Provas organolépticas;
- c) Teste de Alizarol;
- d) Acidez, gordura e densidade;
- e) Extrato seco total e desengordurado;
- f) Crioscopia;
- g) Contagem global de microrganismos;
- h) Pesquisa de conservantes, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade;
- i) Outras que venham a ser detectadas como necessárias.

V - Identificar o produto através de rotulagem própria desenvolvida dentro de padrões especificados pela presente Lei, contendo impreterivelmente a sua origem, a data do beneficiamento e da validade para o consumo e o conteúdo líquido oferecido especificando todos os componentes presentes no produto e tabela nutricional.

VI - Atender as normas higiênico-sanitárias exigidas para o leite tipo “B” conforme as características fisico-químicas, bacteriológicas e enzimáticas, explicitadas pela portaria n.º 08 de 26 de junho de 1984, pela Secretaria de Inspeção de produto animal em seus capítulos 6.2.1 e 6.2.3



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE PARATY
PARATY - CIDADE HISTÓRICA - MONUMENTO NACIONAL

ART. 24 – Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I – Posto de leite e Derivados: estabelecimentos intermediários entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento, 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 industriais registrados.

II – Estabelecimento Industrial: destinado ao recebimento de leite e seus derivados, para pasteurização, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem e expedição.

III - Estâncias Leiteiras: propriedades rurais equipadas com instalações adequadas para a pasteurização e o processamento do leite e seus derivados destinados ao abastecimento regionalizado.

IV – Produtor Rural Familiar: pequena propriedade rural equipada com instalações adequadas ao processamento do leite e seus derivados com mão-de-obra predominantemente familiar.

Art. 25 - Para a comercialização do leite diretamente junto ao consumidor final, fica o produtor responsável de providenciar o registro junto à Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Meio Ambiente - SAPMA, renovando anualmente.

Art. 26 - A fiscalização será exercida nos níveis de produção, manipulação e transformação do produto, ficando o produtor identificado pelo rótulo da embalagem do produto final como responsável pelas sanções penais e sanitárias aplicáveis previstas na presente Lei caso o produtor não atenda as normas da mesma, sendo inutilizado para o consumo humano antes da chegada até o consumidor final.

Parágrafo Único - Os cancelamentos sumários individuais deverão ser imediatamente divulgados junto ao consumidor final, mediante os meios de comunicação com os custos dessa divulgação sendo repassados ao proprietário do produto em questão, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.

CAPÍTULO IV

Estabelecimentos da Carne e derivados, Pescado e derivados, Mel e derivados, Ovos e derivados.

Art. 27 - Ficam estabelecidas as normas e requisitos necessários à implantação de estabelecimentos de Carne e derivados, Pescado e derivados, Mel e derivados, Ovos e derivados.

I - Normas comuns a todos os estabelecimentos:

a) Os estabelecimentos de produção, manipulação e transformação dos produtos de origem animal, que se dediquem ao comércio municipal, somente poderão funcionar se devidamente instalados, equipados e atendidas as normas contidas nesta Lei.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE PARATY
PARATY - CIDADE HISTÓRICA - MONUMENTO NACIONAL

b) As instalações e equipamentos, referidas na alínea anterior, compreendem as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção de cada estabelecimento descrita no Capítulo II: Normas Sanitárias, comuns a todos estabelecimentos agroindustriais, cooperativas agropecuárias e Produtor Rural Familiar de produtos de origem animal e vegetal.

c) Os estabelecimentos de agroindústrias, cooperativas agropecuárias e Produtor Rural Familiar, deverão estar sob inspeção sanitária permanente.

d) O produtor rural familiar, desde que sob inspeção sanitária previamente agendada junto à Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Meio Ambiente - SAPMA, poderá realizar a matança de pequenos animais em local apropriado.

II - Ficam assim classificados e definidos os estabelecimentos:

a) Estabelecimento de Carnes e Derivados:

1 - Abatedouro - estabelecimento industrial cujos produtos serão destinados ao comércio local, dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue, sob variadas formas, com aproveitamento completo e racional, e devendo possuir instalações de frio;

2 - Matadouro para abastecimento local - estabelecimento dotado de instalações adequadas para matança de quaisquer das espécies de açougue, visando o fornecimento de carne processada, industrializada e/ou em natureza ao comércio local;

3 - Charqueada - estabelecimento que produz charque, dispendo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias primas;

4 - Fábrica de Conserva - estabelecimento que industrialize carne de várias espécies de açougue sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo;

5 - Fábrica de Produtos Gordurosos - estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gordura, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias-primas de origem vegetal;

6 - Entrepasto de carnes e derivados - estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, manipulação, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes resfriadas, congeladas nas diversas espécies de açougues e outros produtos animais;

7 - Fábrica de produtos derivados não comestíveis - estabelecimento que processem matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos utilizados na alimentação não humana.

b) Estabelecimento de Pescado e Derivados:

1 - Entrepasto de pescado - estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação e distribuição do pescado;

2 - Fábrica de conserva de Pescado - estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento de subprodutos.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE PARATY
PARATY - CIDADE HISTÓRICA - MONUMENTO NACIONAL

c) Estabelecimento de Mel e Cera de Abelhas:

1 - Apiário: estabelecimento destinado à produção, podendo dispor de instalações e equipamentos destinados ao processamento e classificação e industrialização do mel e cera de abelhas.

d) Estabelecimento de Ovos e Derivados:

1 - Entrepasto de Ovos - o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização.

2 - Fábrica de conserva de Ovos - O estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

III - Os estabelecimentos destinado ao abate de aves e pequenos animais devem satisfazer ainda o seguinte:

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

b) Dispor de sala de matança e sangria, devendo, ainda, possuir suficiente pé direito caso se faça uso de equipamento de trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente e demais matérias-primas;

c) Dispor de mecanismos que permitam a realização das operações de sangria, esfolagem, evisceração e preparo da carcaça com os animais suspensos pelos pés e/ou cabeça;

d) Dispor de dependência, quando for o caso, para a realização de cortes e preparo de carcaças.

IV - Os estabelecimentos destinado a fabricação de embutidos tipo frescal e defumados, devem satisfazer ainda às seguintes condições:

a) Somente poderão ser empregadas carnes, vísceras ou quaisquer outros órgãos, com certificados de procedência e inspeção, em que se mencione a hora e data da matança;

b) Fica proibido utilizar carnes conservadas pelo processo de congelamento, no preparo de salame, mortadelas, lingüiças e demais subprodutos da carne;

c) As tripas, que se destinarem ao preparo de produtos, enquanto não utilizadas, serão conservadas em solução de cloreto de sódio;

d) Não é permitido colorir as carnes, ou partes de carne, destinadas ao preparo de produtos derivados;

e) É proibido adicionar aos produtos, polvilhos, féculas, massas ou ingredientes destinados a ligar as carnes;

f) É proibido empregar qualquer anti-séptico como agente conservador da carne.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE PARATY
PARATY - CIDADE HISTÓRICA - MONUMENTO NACIONAL

Art. 28 - Ao solicitar licença para funcionar, a empresa, firma ou pessoa física que se propuser a realização de qualquer ramo dessa atividade, deverá especificar com precisão o que pretende fabricar e os processos que utilizará.

I - Se o processo de fabricação proposto não for aprovado, não será permitida sua aplicação, sem as modificações sugeridas exigidas pelo órgão fiscalizador.

II - Os processos de fabricação aprovados, não poderão ser alterados sem prévia autorização da Autoridade Sanitária competente e registrado em livro de registro com termo de abertura assinado pelo Secretário Municipal de Agricultura, Pesca e Meio Ambiente - SAPMA.

Art. 29 - Será indispensável a autorização prévia da autoridade sanitária competente, para que estes estabelecimentos que se propuserem à fabricação, possam dar ao consumo seus produtos.

Art. 30 - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal poderá ultrapassar a capacidade de produção de suas instalações e equipamentos prevista no projeto de regularização reconhecida pela autoridade sanitária competente.

Art. 31 - A licença definitiva de funcionamento somente será concedida mediante atendimento ao cumprimento de todas as normas e requisitos exigidos nesta Lei, necessárias à realização das operações nas respectivas atividades pretendidas e mediante a apresentação do certificado de responsabilidade técnica do estabelecimento.

CAPÍTULO V

Unidades Processamento de Produtos Vegetais

Art. 32 - Estabelece as normas para execução da inspeção sanitária e industrial dos produtos de Origem Vegetal.

Art. 33 - A inspeção sanitária e industrial de produtos de origem vegetal no Município de Paraty será exercida pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Meio Ambiente - SAPMA e abrange:

- I - A higiene geral dos estabelecimentos registrados;
- II - A captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição da água para consumo e o escoamento das águas residuais;
- III - O funcionamento;
- IV - As fases de recebimento, elaboração, preparo, transformação, manipulação, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de produtos de origem vegetal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de produtos de origem animal;
- V - A embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais, estaduais ou fórmulas aprovadas.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE PARATY
PARATY - CIDADE HISTÓRICA - MONUMENTO NACIONAL

VI - A classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais, estaduais ou fórmulas aprovadas.

VII - A coleta de amostras das matérias-primas, produtos e subprodutos para exames microbiológicos, organolépticos, resíduos de agrotóxicos e físico-químico em laboratório oficial de análise, conforme a necessidade.

VIII - As matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias.

Art. 34 - O registro do estabelecimento que processam alimentos vegetais com matéria-prima de produção própria ou de terceiros transformando-os e/ou manipulando-os, embalando-os e identificando-os visando o mercado municipal.

Art. 35 - Para a aprovação dos estabelecimentos de processamento de produtos de origem vegetal será exigido o cumprimento das normas sanitárias comuns a todos os estabelecimentos descritas no Capítulo I: Implantação e Normas Sanitárias, comuns a todos estabelecimentos agroindústrias, cooperativas agropecuárias e Produtor Rural Familiar de produtos de origem animal e vegetal da presente Lei.

Art. 36 - Os estabelecimentos de produtos de origem vegetal e/ou animal são classificados em:

- 1) PRF - produtor rural família;
- 2) Entrepasto de vegetais;
- 3) Fábrica de produtos de origem vegetal;
- 4) Estabelecimento industrial;
- 5) Cooperativa agropecuária.

I - Entende-se por Produtor Rural Familiar, a pessoa física que, com o auxílio de sua família e podendo ter até 02 (dois) empregados permanentes, utilize pequena unidade equipada com instalações adequadas ao processamento de matéria-prima vegetal e/ou animal.

II - Entende-se por entreposto de vegetais, a unidade que se destina a classificação, manipulação, acondicionamento e distribuição de vegetais minimamente processados, oriundos de matéria-prima com, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) de produção própria.

III - Entende-se por Fábrica de Produtos de Origem Vegetal a propriedade rural que industrialize vegetais e seus derivados adicionados ou não de produtos de origem animal, oriundos de matéria-prima com, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) de produção própria.

IV - Entende-se por estabelecimento industrial e Cooperativas Agropecuárias, a propriedade rural destinada também ao recebimento de matéria-prima e seus derivados, além da produção própria, para classificação, manipulação, transformação, acondicionamento e distribuição de vegetais, adicionados ou não de produtos de origem animal.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE PARATY
PARATY - CIDADE HISTÓRICA - MONUMENTO NACIONAL

CAPÍTULO VI
Procedimentos Administrativos

Art. 37 - Termo de Notificação e/ou Intimação, deverá sempre indicar, explicitamente, as exigências e o prazo concedido para seu cumprimento, que não deverá exceder a 60 (sessenta) dias.

Art. 38 - O prazo concedido para cumprimento da notificação e/ou intimação poderá ser prorrogado por período de tempo que somado ao inicial não exceda de 90 (noventa) dias.

Art. 39 - Expirado aquele prazo, somente a autoridade superior à que tiver autorizado a prorrogação, poderá conceder, em casos excepcionais, por motivo de interesse público, mediante despacho fundamentando nova prorrogação, que perfaça 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de ciência da intimação e/ou notificação.

Art. 40 - Esgotado o prazo do 1º termo será lavrado o Auto de infração e 2º termo, observando-se igual princípio no caso de prorrogações concedidas.

Parágrafo único - O prazo dado pelo 2º termo é improrrogável e não poderá exceder o prazo inicial estipulado no 1º termo, o seu descumprimento leva a interdição ou cassação da licença o infrator.

Art. 41 - o Auto de infração é instrumento de fé pública, coercitivo, para aplicação inicial de penalidades previstas nesta Lei, devendo sempre indicar explicitamente o motivo determinante de sua lavratura, em caracteres bem legíveis, assim como dispositivo legal em que se fundamenta.

I - Impõe-se o Auto de Infração e/ou Multa quando não forem cumpridas as exigências no 1º e/ou 2º termo de notificação e/ou intimação, dentro do prazo concedido;

II - Impõem-se o Auto de Infração e/ou Multa quando se verificar infração que, por sua natureza, exija a aplicação imediata de penalidade prevista nesta Lei.

Art. 42 - O autuado terá o prazo de 15 (quinze) dias para interpor recurso escrito à autoridade sanitária superior, protocolando o seu pedido junto a Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Meio Ambiente - SAPMA, que emitirá parecer fundamentado, no prazo de 10 (dez) dias, opinando pela manutenção ou cancelamento do Auto de infração e/ou multa.

I - Mantido o Auto, será mantido ou modificado a penalidade;

II - Em caso de sugerir o cancelamento do Auto de Infração e/ou Multa, a autoridade sanitária superior, encaminhará o processo ao seu superior hierárquico, que decidirá sobre o mesmo.

III - Expirado o prazo de 15 (quinze) dias, sem interposição do recurso, será o Auto de Infração, julgado à revelia e convertido na penalidade que couber.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE PARATY
PARATY - CIDADE HISTÓRICA - MONUMENTO NACIONAL

Art. 43 – Os agentes fiscais são responsáveis pelas declarações que fizerem nos autos de infrações, ficando passíveis de punição em caso de falta, falsidade, ou emissão dolosa.

Art. 44 – O Auto de Multa ou prescrição da pena de multa, deverá ser lavrado pela autoridade sanitária, dentro de 30 (trinta) dias, no máximo, a contar da lavratura do Auto de Infração ou da data do indeferimento da defesa, quando houver.

Art. 45 – Lavrado o Auto de infração e/ou multa, será entregue a 2ª via ao infrator e assinada por este, na sua ausência por seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa em assinar, será ela consignada pela autoridade sanitária com assinatura de duas testemunhas.

Parágrafo único – na impossibilidade de efetivação das providências a que se refere este artigo, o atuado será notificado mediante carta registrada ou publicação na imprensa oficial.

Art. 46 – No caso de não ser comprovado o pagamento ou não ser interposto recurso, será o processo em curso, remetido ao órgão arrecadador da prefeitura para fins de cobrança judicial, ou lançada em dívida Ativa do contribuinte.

Art. 47 – Havendo interposição de recurso, o processo será encaminhado para apreciação e julgamento.

I - O recurso deverá ser protocolado junto à Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Meio Ambiente - SAPMA e só será aceito se dele constar, como anexo, a fotocópia da 2ª via do Auto de infração e/ou multa.

II - processado o recurso, será providenciada a juntada do processo constituído pelo 1ª via do auto respectivo e do auto de infração que lhe deu origem.

III - Deferido o recurso, o processo será arquivado.

IV - Em caso de decisão denegatória o processo será encaminhado ao órgão municipal arrecadador.

Capítulo VII Infrações e Penalidades

Art. 48 – Considera-se infrações, para os fins desta Lei, a desobediência ou inobservância ao disposto nas normas legais e outras, que por qualquer forma, se destinem à preservação da saúde.

Art. 49 – Exclui a imputação a causa decorrente de caso fortuito ou força maior que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos de interesse da saúde pública.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE PARATY
PARATY - CIDADE HISTÓRICA - MONUMENTO NACIONAL

I - Cabendo neste caso a apreensão e inutilização dos produtos e/ou matéria-prima a ser industrializada..

II - Suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, parcial ou total do estabelecimento.

Art. 50 – As Penas previstas nesta Lei serão aplicadas pela autoridade sanitária, conforme suas atribuições conferidas pela estrutura Administrativa.

Art. 51 – As infrações às normas estabelecidas nesta Lei ou na legislação pertinente, serão punidas, de forma isolada ou cumulativa, com as seguintes sanções, sem prejuízo das punições de natureza civil e penal cabíveis:

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

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

III – Multa de até 200 UFIR's - RJ, estimada no caso de reincidência, e o grau de dolo ou má-fé;

IV – Apreensão ou inutilização das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal e vegetal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destinem ou forem adulteradas.

a) A pena de multa será variável de acordo com a gravidade de infração, levando-se em conta, também, as circunstâncias atenuantes ou agravantes:

- 1- para infrações de natureza leve – 40 UFIR's - RJ
- 2 - para infrações de natureza grave – 120 UFIR's - RJ
- 3- para infrações de natureza gravíssima -200 UFIR's - RJ

b) Constituem agravantes o uso de artifício, ardil ou simulação, o embaraço ou resistência à ação fiscal e o desacato à autoridade fiscalizadora.

c) Se a interdição não for levantada no decurso de 12 meses do respectivo ato, será cancelado o registro do estabelecimento. A interdição poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

Art. 52 - Responde pela infração quem, por ação ou omissão lhe deu causa, bem como, solidariamente, quem para ela concorreu ou dela se beneficiou.

Art. 53 – Para imposição da penalidade e sua graduação a autoridade sanitária levará em conta as circunstâncias atenuantes e agravantes.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE PARATY
PARATY - CIDADE HISTÓRICA - MONUMENTO NACIONAL

CAPÍTULO VIII
DISPOSIÇÕES GERAIS
SEÇÃO I – HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 54 – Todas as dependências e os equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina e industriais, dando-se conveniente destino às águas servidas e residuais.

Art. 55 – O maquinário, canos, tanques, vagonetes, caixas, mesas, demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar equívocos entre os destinos de 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. 56 – Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios utilizados na indústria, devem ser lavados antes, durante e após o funcionamento e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias registradas nos órgãos competentes.

Art. 57 – Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais prejudiciais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de veneno, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante autorização da inspeção, não sendo permitido o emprego de produtos biológicos.

Parágrafo Único – É proibida a permanência de cães, gatos e outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos e locais de coletas de matéria-prima.

Art. 58 – O pessoal que trabalhe com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios para tal fim e devidamente limpos.

Art. 59 – O pessoal que manipule produtos condenados ou trabalhe em necropsia fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários, com anti-sépticos apropriados.

Art. 60 – É expressamente proibido utilizar as áreas onde se realizam os trabalhos industriais para outras atividades que não se relacionem ao trabalho, bem como depositar produtos, objetos e material estranho a finalidade da dependência.

Art. 61 – Os funcionários do estabelecimento deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE PARATY
PARATY - CIDADE HISTÓRICA - MONUMENTO NACIONAL

I - A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias para qualquer emprego do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividades industriais.

II - Sempre que fique comprovada a existência de dermatose, de doenças infecto-contagiosas ou repugnante e de portadores de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, será imediatamente afastado do trabalho, cabendo a inspeção comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

Art. 62 – Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados a alimentação humana em carros, recipientes ou outros que tenham servido para produtos não comestíveis.

Art. 63 – A Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Meio Ambiente – SAPMA, poderá exigir em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

SEÇÃO II
OBRIGAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 64 – Aos proprietários de estabelecimento compete:

- I – Observar e cumprir as exigências contidas nesta Lei;
- II – Fornecer ao pessoal credenciado e habilitado o material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;
- III – Fornecer aos empregados uniformes completos e adequados aos diversos serviços;

SEÇÃO III
TRÂNSITO DE PRODUTOS DENTRO DO MUNICÍPIO

Art. 65 – Os produtos e matérias-primas, satisfeitas as exigências legais e as reinspeções, terão livre curso sanitário no Município de Paraty.

Art. 66 – Qualquer produto de origem animal ou vegetal destinado a alimentação humana deverá obrigatoriamente, para transitar no território do Município de Paraty, portar o rótulo da inspeção registrado na Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Meio Ambiente – SAPMA, para aplicação no produto, ou estar em conformidade com o regulamento das inspeções Estadual e Federal.

Parágrafo Único – Em se tratando de produtos procedentes ou outros Municípios ou Estados, será obedecido o que estabelece a Legislação Estadual e Federal.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE PARATY
PARATY - CIDADE HISTÓRICA - MONUMENTO NACIONAL

SEÇÃO IV REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 67 – Os produtos e matérias-primas devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidas para o consumo.---

I – Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento, a juízo da Secretaria Municipal de Agricultura, como subprodutos industriais, derivados não comestíveis e alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação, se for o caso.

II – Quando ainda permitem aproveitamento condicional ou beneficiamento, a inspeção deve autorizar, desde que sejam submetidos aos processos apropriados, a liberação dos produtos e/ou matérias-primas.

SEÇÃO V EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 68 – Os produtos de origem vegetal ou animal destinados ao consumo humano, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames laboratoriais efetuados em conformidade com a Legislação vigente.

I - Para amostras coletadas nas propriedades rurais, nas agroindústrias, nas cooperativas agropecuárias, ou nos veículos transportadores, serão adotados os padrões definidos pelo ministério da saúde.

II - Deverá ser elaborado um plano de trabalho conjunto entre as Secretarias Municipais de Agricultura, Pesca e Meio Ambiente – SAPMA, e Saúde do Município de Paraty, objetivando definir procedimentos, cooperação e atuação articulada na área da inspeção de produtos de origem vegetal e animal.

III - A Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Meio Ambiente – SAPMA, a seu critério, poderá exigir o controle de qualidade dos produtos através de exames laboratoriais particulares ou oficiais, com ônus para o estabelecimento que deu origem à amostra, exceto quanto ao Produtor Rural Familiar, cujos ônus dos exames laboratoriais serão suportados pelo Município de Paraty.

SEÇÃO IV APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 69 – Os alimentos manifestamente deteriorados e os alterados, de tal forma que a alteração justifique considerá-los, de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE PARATY
PARATY - CIDADE HISTÓRICA - MONUMENTO NACIONAL

I - A autoridade sanitária lavrará o auto de infração e com imposição da penalidade de inutilização e o respectivo termo de apreensão e inutilização, que especificará a natureza, marca, qualidade sanitária do produto, os quais serão assinados pela autoridade e pelo infrator, ou na recusa deste, por duas testemunhas, além da autoridade.

II - Se o interessado não concordar com a inutilização, protestará no termo respectivo, devendo, neste caso, ser feita a colheita da amostra do produto para análise fiscal.

III - Quando o valor da mercadoria for ínfimo, poderá ser dispensada a lavratura do termo de apreensão e inutilização, desde que com a dispensa concorde, por escrito, o infrator.

IV - Quando, a critério da autoridade sanitária, o produto for passível de utilização para fins agropecuários ou industriais, sem prejuízo para a saúde pública, poderá, ser transportado, por conta e risco do infrator, para local designado, acompanhado por autoridade sanitária, que verificará a sua destinação até o momento de não mais ser possível colocá-lo para consumo humano.

Art. 70 – Não serão apreendidos, mesmo nos estabelecimentos de gêneros alimentícios os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estados de germinação, quando destinados ao plantio ou a fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no envólucro, de modo inequívoco e facilmente legível.

SEÇÃO V
PERÍCIA DE CONTRAPROVA

Art. 71 – A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do detentor, no laboratório oficial que tenha realizado a análise fiscal, com a presença do perito indicado pelo interessado.

§1º Ao perito indicado pelo interessado, que terá habilitação legal, serão fornecidas as informações que solicitar sobre a perícia, dando-se-lhe vista da análise condenatória e demais elementos por ele julgados indispensáveis.

§2º O não comparecimento do perito indicado pela parte interessada, no dia e hora fixados, sem causa previamente justificada, acarretará o encerramento automático da perícia da contraprova.

Art. 72 – Na perícia de contraprova, não será efetuada a análise no caso de amostra em poder do infrator se apresentar indícios de alteração ou violação dos envólucros autenticados pela autoridade e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

Art. 73 – Não sendo comprovada, através dos exames periciais, a infração alegada, e sendo o produto considerado próprio para o consumo, a autoridade competente proferirá despacho, liberando-o e determinado o arquivamento do processo.


7321
RITA



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE PARATY
PARATY - CIDADE HISTÓRICA - MONUMENTO NACIONAL

Art. 74 – Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do alimento em razão do laudo laboratorial condenatório, confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de flagrante, fraude, falsificação ou adulteração do produto.

Art. 75 – Os alimentos de origem clandestina serão interditados pela autoridade sanitária e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

§1º - Se a análise fiscal revelar que o produto é impróprio para o consumo, ele será imediatamente inutilizado pela autoridade sanitária.

§2º - Se a análise fiscal revelar tratar-se de produto próprio para o consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a instituições assistenciais públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Art. 76 – No caso de condenação definitiva do produto, cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem em torná-lo impróprio para o uso ou consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a estabelecimentos assistenciais de preferência municipal.

Art. 77 – O resultado definitivo da análise condenatória de alimentos oriundos de outro Estado será, obrigatoriamente, comunicado ao órgão de vigilância sanitária federal e ao Estado interessado.

Art. 78 – O cancelamento da autorização para funcionamento de empresa e de licença de estabelecimento somente ocorrerá após a publicação, na imprensa oficial, de decisão irrecorrível, sem prejuízo da interdição nos casos previstos em lei.

SEÇÃO VII
DA ROTULAGEM DE PADRONIZAÇÃO DOS PRODUTOS

Art. 79 – Os carimbos da inspeção Municipal representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos sujeitos a fiscalização da Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Meio Ambiente de Paraty e garante de que o produto provém de estabelecimento inspecionado pelo mesmo órgão Municipal.

Art. 80 – O número de registros do estabelecimento, as iniciais “SAPMA” e a palavra “INSPECIONADO”, encimado pela expressão “PARATY”, representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do carimbo oficial da inspeção Municipal.

I - As iniciais SAPMA representam a “Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Meio Ambiente”.

II - O número de Registro é representado pela composição numérica.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE PARATY
PARATY - CIDADE HISTÓRICA - MONUMENTO NACIONAL

Art. 81 – O Carimbo Oficial de Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados com seus respectivos usos:

I – Modelo – 1:

a) Forma: Elíptica no sentido horizontal;
b) Dizeres: Número de Registro do Estabelecimento acima da palavra “INSPECIONADO”, colocada horizontalmente e “PARATY” que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número, as iniciais “SAPMA” acompanhando a curva inferior.

c) Dimensões e Uso: 0,07m. x 0,05m. (sete por cinco centímetros) e será usada em carcaças ou quartos de grandes animais em condições de consumo em natureza e em carnes destinadas à industrialização posterior, aplicado externamente sobre as massas musculares.



MOD. 1

II – Modelo – 2:

a) Forma: Circular;
b) Dizeres: Número de registro do estabelecimento acima da palavra “Inspeccionado” colocado horizontalmente e “Paraty” que acompanha a curva superior do círculo, logo abaixo do número, as iniciais “Sapma” acompanhando a curva inferior.

c) Dimensões e Uso: O diâmetro varia de 0,02m (dois centímetros) a 0,30m (trinta centímetros), cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, para uso rótulos de produtos comestíveis de origem vegetal e animal manipulados e/ou industrializados, inclusive doces, conservas, caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel e cera de abelhas.



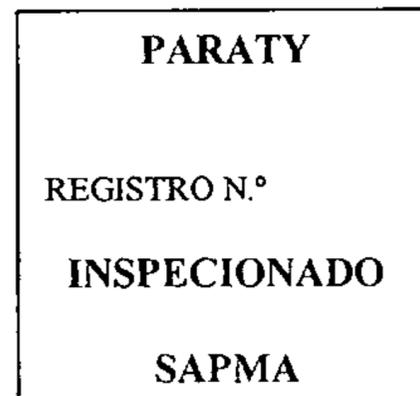
MOD. 2

III – Modelo – 3:

a) forma: Quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;

b) Dizeres: Idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal;

c) Dimensões e Uso: Os lados terão a dimensão variando de 0,03m (três centímetros) a 0,15m (quinze centímetros), cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, para uso no rótulo de produtos não comestíveis ou destinados a alimentação animal.



MOD. 3



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE PARATY
PARATY - CIDADE HISTÓRICA - MONUMENTO NACIONAL

IV – Modelo – 4:

- a) forma: Elíptica, no sentido vertical;
b) Dizeres: Número de registro do estabelecimento acima da palavra “CONDENADO” colocado horizontalmente e “PARATY” que acompanha a curva superior da elipse, logo abaixo da palavra “Condenado” as iniciais “SAPMA” acompanhando a curva inferior da elipse;
c) Dimensões e Uso: 0,07m x 0,06m (sete por seis centímetros), e será usado em carcaças, corte e produtos diversos quando condenados pela inspeção, sendo aplicado com tinta verde.



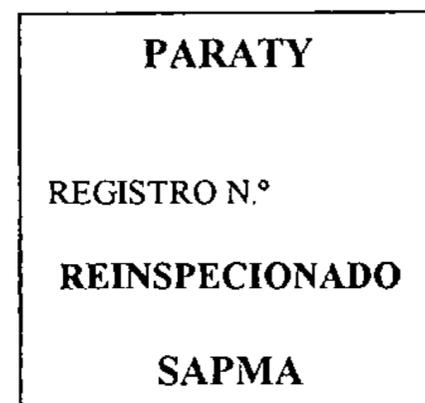
V – Modelo – 5:

- a) forma: Circular;
b) Dizeres: Número de registro do estabelecimento acima da palavra “REINSPECIONADO” colocado horizontalmente e “PARATY” que acompanha a curva superior do círculo, logo abaixo da palavra “Reinspeccionado” as iniciais “SAPMA” acompanhando a curva inferior do círculo;
c) Dimensões e Uso: O diâmetro varia de 0,02m (dois centímetros) a 0,30m (trinta centímetros), e será usado em produtos de origem animal comestíveis, após reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do ser carimbado.



VI – Modelo – 6:

- a) forma: Quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;
b) Dizeres: Idênticos e na mesma ordem que aqueles adotado no modelo anterior e dispostos no sentido horizontal;
c) Dimensões e Uso: O quadrado varia de 0,03m (três centímetros) a 0,15m (quinze centímetros), e será usado no rótulo de produtos não comestíveis ou destinados a alimentação animal., após reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do ser carimbado.

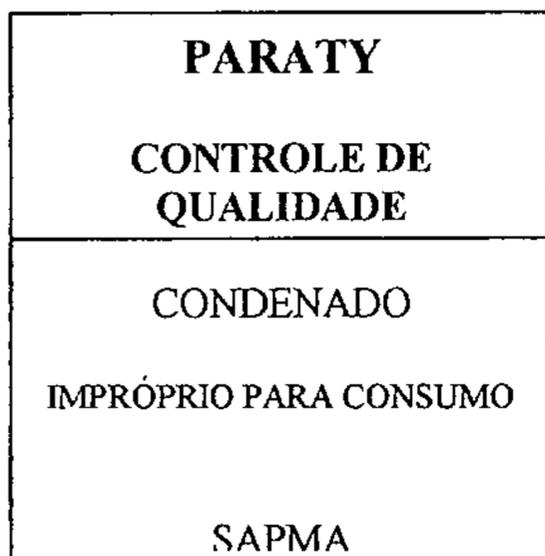


MOD. 6



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE PARATY
PARATY - CIDADE HISTÓRICA - MONUMENTO NACIONAL

VII – Modelos de 7 a 10.2: carimbos de uso da Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Meio Ambiente – SAPMA, variando de 0,03m (três centímetros) a 0,30m (trinta centímetros):



MOD. 8



MOD. 7



MOD. 9



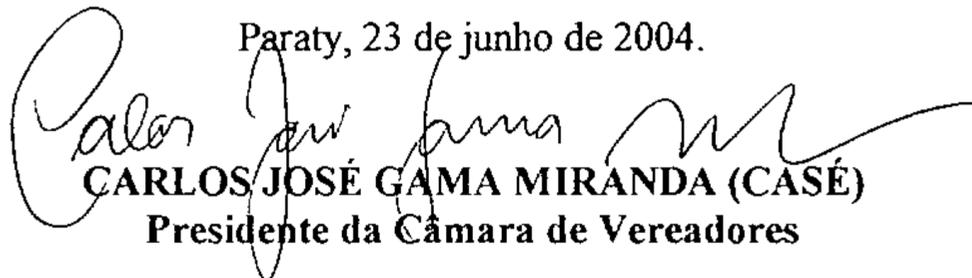
MOD. 10.1



MOD. 10.2

ART. 82 – Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições contrárias.

Paraty, 23 de junho de 2004.


CARLOS JOSÉ GAMA MIRANDA (CASÉ)
Presidente da Câmara de Vereadores

