



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
SECRETARIA EXECUTIVA DE GOVERNO**

LEI nº 1688 / 2009

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

Faço saber que a Câmara Municipal de Paraty APROVOU e eu SANCIONO a seguinte LEI:

**CAPÍTULO I
Disposições preliminares**

ART. 1º - Cria 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, em consonância com a Lei Federal 7.889, de 23 de novembro de 1989 e Decreto 5.741, de 30 de março de 2006.

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 Pesca e Agricultura – SPA ou órgão que venha manter convênio com a Prefeitura Municipal, devendo:

- I – coibir o processamento clandestino de produtos de origem animal e vegetal;
- II – registrar os estabelecimentos agroindustriais, cooperativas agropecuárias, associações de produtores e produtor rural familiar;
- III – inspecionar e fiscalizar o fabrico, a manipulação, o beneficiamento, a armazenagem, o acondicionamento, a conservação e o transporte dos produtos de origem animal e vegetal, bem como deverá receber os resultados de análises laboratoriais realizadas pela vigilância sanitária municipal.

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 e industrialização dos produtos de origem animal e vegetal destinados ao consumo da população.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
SECRETARIA EXECUTIVA DE GOVERNO

ART. 4º - Os produtores rurais, agroindústrias e fornecedores de insumos, distribuidores, cooperativas agropecuárias e associações de produtores, atacadistas e varejistas, importadores e exportadores, empresários e quaisquer outros operadores do agro negócio, ao longo da cadeia de produção, são responsáveis pela garantia de que a sanidade e a qualidade dos produtos de origem animal e vegetal não sejam comprometidas.

Parágrafo primeiro – As agroindústrias, cooperativas agropecuárias, associações de produtores, o produtor rural familiar e demais integrantes das cadeias produtivas cooperarão com as autoridades sanitárias para assegurar maior efetividade dos controles oficiais e melhoria da qualidade dos alimentos e da sanidade animal e vegetal.

Parágrafo segundo- O serviço de Inspeção Municipal- SIM- será composto por médicos veterinários e auxiliares com capacitação técnica, tantos quantos se fizerem necessários, sendo um médico veterinário o inspetor-chefe responsável pelos trabalhos de fiscalização.

ART. 5º - 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 licenciados;

II – Obedeçam, na sua composição, as especificações do respectivo padrão de qualidade, que como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas, para liberação do(s) produto(s).

§ 1º - Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a autoridade sanitária 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 ao interessado na forma do Art. 71 deste regulamento, mantendo a interdição até decisão final.

ART 6º - O possuidor ou responsável pelo alimento interditado fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo no todo ou em parte, até que ocorra a liberação do produto pela autoridade sanitária, na forma prevista no artigo anterior.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
SECRETARIA EXECUTIVA DE GOVERNO

ART. 7º - Quando ficar provado em análise fiscal, ser o alimento impróprio para consumo, será obrigatório a sua inutilização e ser for o caso, a interdição do setor, seção e/ou estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos.

ART. 8º - 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 registro na Secretaria Municipal de Pesca e Agricultura SPA.

ART. 9º 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 associações de produtores e do produtor rural familiar;

II - Planta baixa e de localização do estabelecimento para a agroindústria e cooperativas agropecuárias, contendo pontos de água, pontos de luz e sistema de tratamento de esgoto;

III - Croqui para o produtor rural familiar e associações de produtores; contendo pontos de água, pontos de luz, sistema de tratamento de esgoto e localização;

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

V - Registro do CNPJ ou atestado de produtor rural;

VI - Cadastro da Pessoa Física (CPF) e Cédula de Identidade (RG.);

VII - Alvará de funcionamento expedido pela Secretaria Municipal de Finanças;

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.

IX - Cópia do contrato da agroindústria, da cooperativa agropecuária e associação de produtores com o responsável técnico, bem como cópia da carteira profissional do responsável técnico expedida pelo referido conselho de classe.

X - Modelo do rótulo do produto, contendo:

- 1) Denominação da venda do alimento
- 2) Lista de ingredientes (todos os ingredientes devem constar em ordem decrescente, da respectiva proporção).
- 3) Conteúdo líquido (ml ou g)
- 4) Nome ou razão social e endereço do produtor
- 5) Identificação do lote



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
SECRETARIA EXECUTIVA DE GOVERNO

- 6) Prazo de validade
- 7) Modo de conservação
- 8) Conter a frase "Contém glúten" ou "não contém glúten", Lei nº 10.6704 de 16 de maio de 2003.
- 9) Rotulagem nutricional obrigatória – Resolução RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003.
- 10) Número de inscrição SPA- PARATY
- 11) Cópia do registro de imóvel ou contrato de locação, especificando o uso do imóvel.
- 12) Outras informações estabelecidas em leis Federais, Estaduais e Municipais

ART. 10 - Caberá à Secretaria Municipal de Pesca e Agricultura– SPA, a responsabilidade técnica quanto às atividades desenvolvidas pelo Produtor Rural Familiar.

ART. 11 - 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 de Paraty poderá firmar convênios com outros municípios ou órgãos afins.

ART. 12 - A Secretaria Municipal de Pesca e Agricultura – SPA, 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, associações de produtores e produtor rural familiar, de produtos de origem animal e vegetal:

Seção I

Funcionamento dos Estabelecimentos

ART. 13 - 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 C.I.S. – Certificado de Inspeção Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde e Alvará de Localização.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
SECRETARIA EXECUTIVA DE GOVERNO

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.

ART. 14 - Nos locais em que os fabriquem, beneficiem, preparem ou acondicionem alimentos, é proibido ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos.

ART. 15 - Dispor de fontes de água filtrada e desinfetada, em volume suficiente e capaz de atender todas as necessidades sanitárias do estabelecimento.

ART. 16 - 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.

ART. 17 - 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. 18 - Os estabelecimentos agroindustriais, cooperativas agropecuárias, associações de produtores 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 Pesca e Agricultura - SPA, 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, sem frestas, 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;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
SECRETARIA EXECUTIVA DE GOVERNO

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;

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 umidade, localizado de forma a facilitar a expedição. Deverá ser contígua 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, em contato ao corpo da sala de produção.

ART. 19 - Dispor de instalações sanitárias e vestiários, proporcionais ao número de empregados, de circulação independente e localizados próximo à entrada da sala de produção.

§ 1º - O banheiro/vestiário deverá ser de uso exclusivo dos trabalhadores, sem contato direto com o ambiente de processamento e possuir armário para uniformes.

§2º - O Produtor Rural Familiar poderá utilizar as dependências de sua moradia, desde que esta esteja localizada próxima à área de produção.

ART. 20 - 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. 21 - Possuir instalações ou equipamentos de frio e de calor segundo a capacidade produtiva e a natureza da produção.

ART. 22 - Todo o pessoal envolvido no processo produtivo deverá ser portador do atestado de saúde, certificado de participação do curso para manipuladores de alimentos, fornecido pela Secretaria Municipal de Saúde ou outro órgão credenciado pelo Ministério da Educação ou Ministério da Saúde e estar convenientemente uniformizado e asseado.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
SECRETARIA EXECUTIVA DE GOVERNO

ART. 23 - 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.

CAPÍTULO III

Laticínios

ART. 24 - Fica autorizada a instalação de unidades de processamento do leite em estúbulos produtores do Município, com a conseqüente possibilidade de colocação do produto assim beneficiado, diretamente junto ao consumidor final, desde que o produto beneficiado atenda às exigências abaixo listadas, bem como a regulamentação técnica para o funcionamento deverá seguir as mesmas recomendações prescritas no Capítulo II: Normas Sanitárias comuns a todos os estabelecimentos agroindustriais, cooperativas agropecuárias, associações de produtores 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 obrigatórias 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 resfriado ou congelado dentro dos padrões oficiais, concordando em submetê-lo a análise de qualidade eventuais ou sistemáticas, que venham a ser exigidas pelas Autoridades Sanitárias Competentes, destacando-se aqui as seguintes:

- a) Temperatura;
- b) Provas organolépticas;
- c) Teste de alizarol;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
SECRETARIA EXECUTIVA DE GOVERNO

- d) Acidez, gordura e densidade;
- e) Extrato seco total e desengordurado;
- f) Crioscopia;
- g) Contagem global de microorganismos;
- h) Pesquisa de conservantes, inibidores, neutralizadores 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 e demais legislações Federais, Estaduais e Municipais.

VI – Atender as normas higiênico-sanitárias exigidas para o Leite tipo “B” conforme as características físico-químicas, bacteriológicas e enzimáticas, explicitadas pela portaria nº 08, de 16 de junho de 1984, pela Secretaria de Inspeção de produto animal em seus capítulos 6.2.1 e 6.2.3 .

ART. 25 - As agroindústrias de leite e derivados são assim classificadas e definidas:

I – Entrepasto 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 lácteas, 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: propriedade rural equipada com instalações adequadas para a pasteurização e o processamento do leite e seus derivados destinados ao abastecimento regionalizado, com no máximo seis (6) funcionários.

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. 26 - Para a comercialização do leite diretamente junto ao consumidor final, fica o produtor responsável de providenciar o registro junto à Secretaria Municipal de Pesca e Agricultura– SPA.

ART . 27 - 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.

§ 1 - Caso o produtor não atenda as normas desta lei, o produto será inutilizado para o consumo humano, antes da chegada ao consumidor final.

Parágrafo Único – Os cancelamentos sumários individuais deverão ser imediatamente divulgados junto ao consumidor final, mediante os



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
SECRETARIA EXECUTIVA DE GOVERNO

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. 28 - Ficam estabelecidas as normas e requisitos necessários à implantação de estabelecimento 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 e em conformidade com a legislação Federal, Estadual e Municipal.

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 os estabelecimentos agroindustriais, cooperativas agropecuárias, associações de produtores e produtor rural familiar de produtos de origem animal e vegetal, contida nesta presente Lei.

c) Os estabelecimentos agroindustriais, cooperativas agropecuárias, associações de produtores 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 Pesca e Agricultura – SPA, poderá realizar a matança de animais de pequeno porte, em local apropriado, assistido por autoridade sanitária da Secretaria Municipal de Pesca e Agricultura – SPA..

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 e calor;

2 – Matadouro para abastecimento local – estabelecimento dotado de instalações adequadas para matança de quaisquer das espécies de



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
SECRETARIA EXECUTIVA DE GOVERNO

açougue, visando o fornecimento de carne processada, industrializada e/ou em natureza ao comércio local;

3 – Charqueada – estabelecimento que produz charque, dispondo 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 e calor 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 processam matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

b) Estabelecimento de pescado e derivados:

1 – Entrepasto de pescado – estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorização 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.

c) Estabelecimento de mel e derivados:

1 – Apiário: estabelecimento destinado à produção, podendo dispor de instalações e equipamentos destinados ao processamento e classificação e industrialização do mel, cera e outros produtos apícolas.

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.

3 – Ovos de galinha caipira - produtor rural familiar credenciado na Secretaria Municipal de Pesca e Agricultura - SPA.

III – Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e animais de pequeno porte 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;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
SECRETARIA EXECUTIVA DE GOVERNO

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, esfolação, 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;

e) Dispor de instalações de frio e calor adequados à necessidade de produção.

IV – Os estabelecimentos destinados 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, linguiças 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.

ART. 29 - 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 exigidas pelo órgão fiscalizador.

II – Os processos de fabricação aprovados, não poderão ser alterados sem prévia autorização da Autoridade Sanitária da Secretaria Municipal de Pesca e Agricultura – SPA

ART. 30 - 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. 31 - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal poderá ultrapassar a capacidade de produção de suas instalações e



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
SECRETARIA EXECUTIVA DE GOVERNO

equipamentos prevista no projeto de regularização reconhecida pela autoridade sanitária competente.

ART. 32 - A licença definitiva de funcionamento somente será concedida mediante atendimento ao cumprimento de todas as normas e requisitos exigidos nesta Lei e nas demais legislações Federais, Estaduais e Municipais, 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. 33 - Estabelece as normas para execução da inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem vegetal.

ART. 34 - A inspeção sanitária e industrial de produtos de origem vegetal no Município de Paraty será exercida pelo Departamento de Agricultura da Secretaria Municipal de Pesca e Agricultura - SPA 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 vegetal;
- V - A embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipo e padrões previstos no regulamento e normas federais, estaduais ou fórmulas aprovadas.
- 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-químicos em laboratório oficial de análise, conforme a necessidade.
- VIII - As matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias.

ART. 35 - O registro do estabelecimento que processam alimentos vegetais com matéria-prima de produção própria ou de terceiros, transformando-os, embalando-os e identificando-os visando o mercado municipal.

ART. 36 - 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 II:



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
SECRETARIA EXECUTIVA DE GOVERNO

Implantação e Normas sanitárias comuns a todos os estabelecimentos agroindustriais, cooperativas agropecuárias, associações de produtores e produtor rural familiar de produtos de origem animal e vegetal, contida nesta presente Lei.

ART. 37 - Os estabelecimentos de produtos de origem vegetal e/ou animal são classificados em:

- 1) PRF – produtor rural familiar;
- 2) Entrepasto de vegetais;
- 3) Fábrica de produtos de origem vegetal;
- 4) Estabelecimento agroindustrial;
- 5) Cooperativa agropecuária;
- 6) Associações de produtores

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 agroindustrial, associações de produtores 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.

CAPÍTULO VI
PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

ART. 38 - 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. 39 - O prazo concedido para cumprimento da notificação e/ou intimação poderá ser prorrogado por período de tempo que somado ao inicial não exceda 90 (noventa) dias.

ART. 40 - Expirado aquele prazo, somente a autoridade superior à que tiver autorizado a prorrogação, poderá conceder, em casos excepcionais, por



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
SECRETARIA EXECUTIVA DE GOVERNO

motivo de interesse público e mediante despacho fundamentando, nova prorrogação, que perfaça 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de ciência da intimação e/ou notificação.

ART. 41 - 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 à interdição ou cassação da licença do infrator.

ART. 42 - 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 foram cumpridas as exigências no 1º e/ou 2º termo de notificação e/ou intimação, dentro do prazo concedido;

II – Impõe-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. 43 - O autuado terá o prazo de 15 (quinze) dias para interpor recurso escrito à autoridade sanitária superior, protocolando o seu pedido junto à Secretaria Municipal de Pesca e Agricultura - SPA, anexando cópia da 2ª via do auto de infração, 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.

ART. 44 - 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. 45 - 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.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
SECRETARIA EXECUTIVA DE GOVERNO

ART. 46 - 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 autuado será notificado mediante carta registrada ou publicação na imprensa oficial.

ART. 47 - 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.

CAPÍTULO VII
INFRAÇÕES E PENALIDADES

ART. 48 - Consideram-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.

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 nas legislações Federais, Estaduais e Municipais pertinentes, 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 falsidade ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
SECRETARIA EXECUTIVA DE GOVERNO

III – Multa de até 1.500 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 da infração, levando-se em conta, também, as circunstâncias atenuantes ou agravantes:

1 – para infrações de natureza leve – de 40 a 150 UFIR's – RJ.

2 – para infrações de natureza grave – de 151 a 500 UFIR's-RJ.

3 – para infrações de natureza gravíssima - de 501 a 1500 UFIR's-

RJ.

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

d) 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 que, 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.

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.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
SECRETARIA EXECUTIVA DE GOVERNO

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 do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1 - O controle de insetos e roedores deverá ser executado por firmas credenciadas no Instituto Estadual do Ambiente - Inea.

§ 2 - 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.

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

II - Sempre que fique comprovada a existência de dermatose, de doenças infecto-contagiosas ou repugnantes 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.

III - Todo funcionário que apresentar qualquer sintoma de doenças ou ferimentos, deverá informar imediatamente a chefia, que indicará as funções mais adequadas para serem desempenhadas.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
SECRETARIA EXECUTIVA DE GOVERNO

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

ART. 63 - A Secretaria Municipal de Pesca e Agricultura – SPA, 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 estabelecimentos 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 acondicionada e autenticidade de amostras para exames de laboratório;
- III – Fornecer aos empregados uniformes completos e adequados aos diversos serviços.
- IV – Informar imediatamente ao Serviço de Inspeção Municipal qualquer anormalidade ocorrida no estabelecimento e/ou matérias-primas,

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.

Parágrafo único: As mercadorias transportadas deverão estar acompanhadas das respectivas notas fiscais ou guia de transporte.

ART. 66 - Quaisquer produtos de origem animal ou vegetal destinado à comercialização deverão obrigatoriamente, para transitar no território do município de Paraty, portar o rótulo da inspeção da Secretaria Municipal de Pesca e Agricultura– SPA, ou estar em conformidade com o regulamento das inspeções Estadual e Federal.

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



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
SECRETARIA EXECUTIVA DE GOVERNO

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 Pesca e 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, associações de produtores, nas cooperativas agropecuárias, ou nos veículos transportadores, serão adotados os padrões definidos pelo ministério da saúde e ministério da agricultura.

II - Deverá ser elaborado um plano de trabalho conjunto entre as Secretarias Municipais de Pesca e Agricultura- SPA 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 Pesca e Agricultura - SPA, 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 VI
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
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
SECRETARIA EXECUTIVA DE GOVERNO

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 coleta 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 invólucro, de modo inequívoco e facilmente legível.

SEÇÃO VII
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-lhe a vista da análise condenatória e demais elementos por ele julgados indispensáveis.

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

ART. 72 - Na perícia de contraprova, não será efetuada a análise no caso de amostra em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos invólucros 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



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
SECRETARIA EXECUTIVA DE GOVERNO

autoridade competente proferirá despacho, liberando-o e determinando o arquivamento do processo.

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 do município.

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 instituições assistenciais públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas do município.

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 VIII

DA EDUCAÇÃO SANITÁRIA

ART 79 – A Educação Sanitária é atividade estratégica e instrumento de defesa agropecuária e visa garantir o comprometimento dos integrantes da cadeia produtiva agropecuária e da sociedade em geral nas ações sanitárias.

§1 – Entende-se por educação sanitária o processo ativo e contínuo de meios, métodos e técnicas capazes de educar e desenvolver consciência crítica nos produtores e na sociedade em geral;

§ 2 – A Secretaria de Pesca e Agricultura – SPA terá estrutura adequada para ações de Educação Sanitária;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
SECRETARIA EXECUTIVA DE GOVERNO

§ 3 – A Educação Sanitária terá, entre outras ações, as seguintes diretrizes:

- I – promoção da compreensão e aplicação da legislação de defesa agropecuária;
- II – promoção de cursos;
- III – formação de multiplicadores;
- IV – promoção de intercâmbios com entidades públicas e privadas; e
- V – utilização de meios de comunicação como instrumento de informação e de educação.

SEÇÃO IX
DOS RECURSOS E FINANCIAMENTO

ART. 80 – É responsabilidade da Secretaria de Pesca e Agricultura – SPA garantir os recursos necessários para as atividades do serviço de inspeção municipal - SIM.

§1 – Será cobrada uma taxa anual para cobrir as despesas ocasionadas pelas atividades do serviço de inspeção municipal - SIM;

§ 2 – A Secretaria de Pesca e Agricultura – SPA poderá fixar, com base em legislação própria, taxas diferenciadas para os serviços que presta ou isentá-las em situações específicas.

ART. 81 – A Secretaria de Pesca e Agricultura – SPA deve tornar pública a tabela de taxas cobradas por serviços ou atividades.

SEÇÃO X
DA ROTULAGEM DE PADRONIZAÇÃO DOS PRODUTOS

ART. 82 - Os carimbos da inspeção municipal representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos sujeitos a fiscalização da Secretaria Municipal de Pesca e Agricultura – SPA de Paraty e garante de que o produto provém de estabelecimento inspecionado pelo mesmo órgão Municipal.

ART. 83 – A palavra "PARATY", o número de registro do estabelecimento, as palavras "INSPECIONADO" ou "REINSPECIONADO" ou "CONDENADO" e as iniciais "SPA", representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do carimbo oficial do serviço de inspeção municipal - SIM.

I – As iniciais SPA representam a "Secretaria Municipal de Pesca e Agricultura".



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
SECRETARIA EXECUTIVA DE GOVERNO

II – O número de Registro é representado pela composição numérica do protocolo de requerimento para abertura do processo de registro.

ART. 84 - O carimbo oficial do serviço de inspeção municipal - SIM 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", colocados horizontalmente, a palavra "PARATY" que acompanha a curva superior da elipse e as iniciais "SPA" 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 animais em condições de consumo e em carnes destinadas à industrialização, aplicado externamente sobre as massas musculares, sendo aplicada com tinta azul.

II – Modelo – 2



- a) Forma: Circular;
- b) Dizeres: Número de registro do estabelecimento acima da palavra "INSPECIONADO" colocados horizontalmente, a palavra "PARATY" que acompanha a curva superior do círculo e as iniciais "SPA" acompanhando a curva inferior.
- c) Dimensões e uso: O diâmetro varia de 0,02 m. (dois centímetros) a 0,30 m. (trinta centímetros), e sua dimensão será escolhida considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, para uso em rótulos de produtos comestíveis de origem vegetal e animal manipulados e/ou industrializados, inclusive caixas ou engradados.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
SECRETARIA EXECUTIVA DE GOVERNO

III – Modelo – 3:



a) Forma: Quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes curvos;

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 0,03 m.(três centímetros) a 0,15 m. (quinze centímetros) e sua dimensão será escolhida considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, para uso no rótulo de produtos não comestíveis ou destinados a alimentação animal.

IV – Modelo – 4:



a) Forma: elíptica, no sentido vertical;

b) Dizeres: Número de registro do estabelecimento acima da palavra "CONDENADO" colocado horizontalmente, "PARATY" que acompanha a curva superior da elipse e as iniciais "SPA" acompanhando a curva inferior;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
SECRETARIA EXECUTIVA DE GOVERNO

c) Dimensões e uso: 0,07m. x 0,06m. (sete por seis centímetros), e será usado em carcaças, cortes e vísceras 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" colocados horizontalmente, "PARATY" que acompanha a curva superior do círculo e as iniciais "SPA" acompanhando a curva inferior;
- 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 e vegetal comestíveis, após reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume a ser carimbado.

VI – Modelo – 6:



- a) Forma: Quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes curvos;
- b) Dizeres: Idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados no modelo anterior e dispostos no sentido horizontal;
- d) 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 a ser carimbado.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
SECRETARIA EXECUTIVA DE GOVERNO

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

Modelo – 7



Modelo – 8



Modelo – 9





ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
SECRETARIA EXECUTIVA DE GOVERNO

Modelo - 10.1



Modelo - 10.2



ART. 85 – Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições contrárias.

Prefeitura Municipal de Paraty, 22 de Setembro de 2009.


JOSÉ CARLOS PORTO NETO
Prefeito Municipal