



Lei nº 1.729/13, de 15 de outubro de 2013.

PUBLICADO NESTA DATA MEDIANTE AFIXAÇÃO
NO PLACAR DE AVISOS DA PREFEITURA DE
SILVÂNIA GO, 15/10/13

AOM

“Regulamenta a Lei nº 1.626/11, de 30 de maio de 2011, criando o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, dispõe sobre a prévia inspeção de produtos de origem animal e vegetal, e dá outras providências.”

O Prefeito Municipal de Silvânia, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Constituição da República e pela Lei Orgânica do Município, faz saber que a Câmara Municipal de Silvânia, APROVOU e o mesmo SANCIONA a seguinte Lei:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - Fica regulamentado o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. (SIM/POA- Produtos de Origem Animal, SIM/POV- Produtos de Origem Vegetal) do Município de Silvânia subordinado à Secretaria Municipal de Agricultura e vinculado à Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária, destinado à inspeção e fiscalização sanitária, para a industrialização e beneficiamento de alimentos e bebidas destinados ao consumo humano de origem animal e/ou vegetal, em conformidade com a Lei Federal nº 9.712 de 20/11/1998 e o Decreto Federal nº 5.741, de 30/03/2006, que instituiu o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), sem que haja prejuízo à lei 1.626 de 30 de maio de 2011.

Art. 2º - A Secretaria de Saúde, através da Vigilância Sanitária, continuará fiscalizando e inspecionando todos os alimentos na área de comercialização, em consonância com a legislação sanitária em vigor.

Art. 3º - O presente regulamento estabelece as normas para a execução da inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis sejam ou não acondicionados e de produtos vegetais, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no âmbito do Município de Silvânia, nos termos da Lei nº 1.626 de 30 de Maio de 2011.

Parágrafo Único. A inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal e vegetal em todo o município de Silvânia serão exercidas nos termos das Leis Federais nºs 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e 7.889, de 13 de Novembro de 1989, e das Normas Técnicas a serem estabelecidas pela municipalidade.

Art. 4º - A inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal e vegetal serão exercidas pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito desta Lei, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais



produtores de carne, bem como são recebidos, manipulados, fracionados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, rotulados e embalados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, a carne de animais exóticos e silvestres devidamente autorizadas pelos órgãos competentes e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel e seus derivados, a cera de abelha e seus derivados, o leite e seus derivados e, ovos e seus derivados.

§ 2º - A inspeção e fiscalização sanitária para produtos de origem animal abrangem:

I - A higiene geral dos estabelecimentos industriais e comerciais.

II - O abastecimento, canalização, armazenamento, tratamento e distribuição da água para água para consumo humano.

III - O escoamento das águas residuais e servidas que deverão ter destino adequado, previsto em legislação vigente.

IV - O funcionamento dos seguintes estabelecimentos:

a) Matadouros de suínos, bovinos, abatedouros de aves e animais de produção e domésticos, matadouros de caprinos e ovinos e outras espécies devidamente aprovadas para o abate;

b) Indústrias de conservas, indústrias de embutidos, charqueadas, indústrias de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e indústria de produtos de origem animal não comestíveis;

c) Granjas leiteiras, estábulos leiteiros, fazendas leiteiras, abrigos rústicos de leite;

d) Postos de recebimento de leite, postos de desnatação, queijarias, usinas de processamento de leite, indústria de laticínios, entrepostos-usinas, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração e postos de coagulação;

e) Entrepostos de pescado e indústria de conserva de pescado;

f) Entrepostos de ovos e indústria de conserva de ovos;

g) Apiários;

h) Mini agroindústrias.

I - As fases de recebimento, elaboração, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos de origem animal e vegetal, suas matérias-primas, acondicionadas ou não;

II - O exame "ante e pós-morte" dos animais de açougue;



VII - A embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou formulas aprovadas;

VIII - A classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou formulas aprovadas;

IX - Os exames organolépticos, microbiológicos, histológicos, físico-químico, enzimáticos e de caracteres organolépticos das matérias-primas ou produtos.

X - As matérias-primas nas fontes produtoras e intermediarias;

XI - Os meios de transporte de animais vivos, os produtos derivados e suas matérias-primas destinadas à alimentação humana.

§ 3º - A inspeção e fiscalização sanitária para os produtos de origem vegetal abrangem:

I - A higiene geral dos estabelecimentos;

II - O abastecimento, canalização, armazenamento, tratamento e distribuição da água para consumo humano;

III - O escoamento das águas residuais e servidas que deverão ter destino adequado, previsto em legislação vigente;

IV - O funcionamento dos estabelecimentos que fabriquem, manipulem, beneficiem, armazenem, acondicionem, conservem ou transportem produtos de origem vegetal;

V - As fases de recebimento, elaboração, preparo, transformação, manipulação, condicionamento, conservação, transporte e depósito de origem vegetal e suas matérias-primas, adicionadas ou não;

VI - A embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos de padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas;

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

VIII - A coleta de amostras das matérias-primas, produtos e subprodutos para análises microbiológicas, organolépticas, resíduos de agrotóxicos e físico-químicas em laboratório oficial ou credenciado, conforme a necessidade;

IX - As matérias-primas nas fontes produtoras intermediárias.

Art. 5º - As inspeções exercidas pelo S.I.M., da Secretaria Municipal de Agricultura, para produtos de origem animal em condições *ante* e *pós-morte* será supervisionada por médico-veterinário, conforme disposto na Lei Federal nº 5.517/1968 e,



para produtos de origem animal em que não ocorrer o abate, origem vegetal, bebidas e alimentos serão supervisionados por Engenheiro de Alimentos, e terão como objetivo:

- I – O controle das condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas, de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal, vegetal e seus derivados;
- II – O controle de qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, transportados, armazenados e engarrafados os produtos antes do ponto de venda;
- III – a fiscalização das condições de higiene das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;
- IV – a fiscalização e controle de todos os materiais utilizados na manipulação, acondicionamento e embalagem de produtos de origem animal e vegetal;
- V – a disciplina dos padrões higiênicos, sanitários e tecnológicos dos produtos de origem animal e vegetal;
- VI – a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal, vegetal e seus derivados;
- VII – a realização dos exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físico-químicos, enzimáticos e dos caracteres organolépticos de matéria-prima e produtos, quando necessário, sendo o ônus atribuído à indústria ou ao produtor.

Art. 6º - Os técnicos em inspeção portarão Carteira de Identidade funcional, fornecida pela Prefeitura Municipal, contendo sigla do S.I.M., o número de ordem, nome, fotografia, cargo, data de expedição e validade.

Parágrafo Único - É obrigatória a prévia apresentação da Carteira de Identidade Funcional, sempre que o técnico em inspeção estiver desempenhando suas atividades profissionais.

Art. 7º - A fiscalização a ser exercida nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas que exponham ao comércio produtos de origem animal e vegetal é de competência da Secretaria de Saúde, por meio da Vigilância Sanitária Municipal- VISAM observadas as normas da legislação vigente.

Art. 8º - O poder Executivo poderá solicitar apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal, no que for necessário, para fiel cumprimento desta lei, podendo ainda, no interesse da saúde pública, exercer fiscalização conjunta com esses órgãos e requerer, no que couber, a participação da Secretaria Municipal de Saúde e de associações profissionais ligadas à matéria.

Parágrafo único - O Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. poderá solicitar o auxílio policial, quando necessário, para o desenvolvimento de suas funções.



Art. 9º - A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário das bebidas e produtos alimentícios de origem animal e vegetal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, na distribuição e na comercialização até o consumo final, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares e se dará em consonância ao estabelecido na Lei 8.080/1990.

Art. 10 - Todas as ações da inspeção, a cargo do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., e da fiscalização sanitária serão executadas visando um processo educativo, sem, no entanto, prejuízo da aplicação de sanções cabíveis.

Art. 11 - A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismo e duplicidades.

Art. 12 - A inspeção industrial e sanitária poderá ser:

- I - Permanente em estabelecimentos que abatam animais de açougue e que manipulem produtos de origem vegetal;
- II - Periódica ou permanente, nos demais estabelecimentos, a critério do SIM/POA e SIM/POV.

Parágrafo Único - Entende-se por animais de açougue os bovinos, suínos, bubalinos, caprinos, ovinos, aves, coelhos, peixes e frutos do mar.

CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 13 - Os estabelecimentos sujeitos ao disposto na presente regulamentação classificam-se em:

I - Estabelecimentos de carnes e derivados:

- a) Matadouros: são os estabelecimentos dotados de instalações com refrigeração, para matança de animais de qualquer espécie, visando ao fornecimento de carne *in natura* para açougues;
- b) Matadouros frigoríficos: são os estabelecimentos especificados na alínea anterior, mas já dotados de equipamentos para refrigeração de produtos, com ou sem dependências industriais;
- c) Estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados a transformação de matéria-prima para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano ou animal, incluindo-se charqueados, fábricas de produtos suínos, fábricas de produtos gordurosos, fábricas de produtos não comestíveis;
- d) Entrepósitos de carnes e derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue.



II - Estabelecimento de pescados e derivados:

- a) Entrepósitos de pescados e derivados: são os estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio de pescado;
- b) Estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização de pescado por qualquer forma.

III - Estabelecimento de leite e derivados:

- a) Propriedades rurais: são os estabelecimentos destinados à produção de leite e seus derivados, obedecendo as normas específicas para cada tipo;
- b) Entrepósitos de leite e derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, transfase, concentração, acidificação, desnate ou coagulação do leite, do creme ou outras matérias-primas para depósito por curto tempo e posterior transporte para a indústria;
- c) Estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, processamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, incluindo-se as usinas de beneficiamento e fábricas de laticínios.

IV - Estabelecimentos de mel e cera de abelhas:

- a) Apiário: conjunto de colmeias, materiais e equipamentos, destinados ao manejo das abelhas e à produção de mel, cera, própolis, pólen, geleia real e outros;
- b) Casas do mel: são os estabelecimentos onde se recebe a produção dos apiários, destinados aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem;
- c) Entrepósitos de mel e cera de abelhas: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação e industrialização de mel e seus derivados.

IV - Estabelecimentos de aves e derivados:

- a) Granja avícola: são estabelecimentos destinados à produção de ovos, criação e abate de aves, que fazem comercialização direta ou indireta de seus produtos;
- b) Estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento e à industrialização de ovos e carnes;
- c) Entrepósitos de ovos: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos *in natura*.



Parágrafo Único - Fica estabelecido que a Secretaria Municipal de Agricultura, através de seus técnicos, irá regulamentar todo e qualquer produto e/ou subproduto a ser produzido.

CAPÍTULO III DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 14 - Para o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. de Silvânia fica alterada a estrutura Administrativa da Secretaria Municipal de Agricultura acrescentando-lhe os novos cargos, bem como estabelecendo a competência da Divisão de Inspeção Sanitária.

Art. 15 - O Serviço de Inspeção Municipal será exercido por Médicos Veterinários, Engenheiros de Alimentos, Zootecnistas e agentes de inspeção devidamente capacitados, para a realização da inspeção *ante e pós mortem*, bem como a inspeção tecnológica, obedecendo à legislação vigente, sob a coordenação da Secretaria Municipal de Agricultura, podendo tais funções serem exercidas precariamente por servidores públicos que se prepararem em cursos com tal finalidade, podendo tal situação ser submetida ao cargo de Fiscal de Inspeção Sanitária Municipal.

§ 1º - Fica a cargo do Chefe do Poder Executivo, a faculdade de contratar temporariamente profissional especializado na área de agronomia, para atender os produtores de cultura de alimentos de origem vegetal com o intuito de agregar valor ao produto lançado no mercado regional.

§ 2º - Fica criado o cargo de Fiscal de Inspeção Sanitária Municipal, de provimento efetivo. São atribuições do Fiscal de Inspeção Sanitária Municipal:

- I - A defesa sanitária animal;
- II - A inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e vegetal para o consumo humano, que tenham características tradicionais, culturais ou regionais, produzidos em menor ou maior escala procedendo ao acompanhamento, avaliação, controle sanitário e fiscalização, desde a matéria prima até a elaboração do produto final;
- III - Fiscalizar e controlar todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal e vegetal;
- IV - Fiscalizar e controlar os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos de produtos de origem animal e vegetal;
- V - Emitir relatórios, laudos, termos, pareceres, lavrar auto de infração, de apreensão e de interdição de estabelecimentos ou de produtos, quando constatarem o descumprimento de obrigação legal relacionada com as atribuições a seu cargo;



VI - Realizar serviços internos e externos, inclusive informatizados, relacionados com o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. e com o Plano Diretor Rural.

§ 3º - Para o ingresso na função de Fiscal de Inspeção Sanitária Municipal, o profissional deverá possuir os seguintes requisitos:

- I- Habilitação em curso de nível superior de Medicina Veterinária ou Zootecnia e Engenharia de Alimentos;
- II- Aprovação em concurso público, conforme dispuser o Edital que indicará o número de vaga para cada profissão;
- III- Registro profissional;
- IV- O Poder Executivo fica autorizado a contratar de forma temporária, os profissionais do S.I.M., até a realização de concurso público.

Art.16 - A equipe técnica do S.I.M. receberá gratificação de insalubridade, nos termos na NR 15 do Ministério do Trabalho e Emprego.

Art. 17 - O Departamento de Serviço de Inspeção Municipal ora criado será coordenado por um diretor, cujo cargo de provimento em comissão de recrutamento será restrito a um Engenheiro de Alimentos, com registro no CREA, ou, médico veterinário, com registro no CRMV.

Parágrafo Único - O Secretário Municipal de Agricultura poderá nomear para desempenho das funções de diretor, um fiscal habilitado, desde que, não haja acúmulo de remunerações.

Art. 18 - Compete ao Diretor do Serviço de Inspeção Municipal:

- I - Elaborar as normas e regulamentos necessários à plena execução das atividades de inspeção;
- II - Coordenar toda a equipe técnica de Inspeção Municipal;
- III - Coordenar laboratório de Controle de Qualidade subordinado ao S.I.M.
- IV - Desenvolver atividades de capacitação dos manipuladores de alimentos;

Art.19 - Cabe ao S.I.M. recorrer ao Corpo Diretivo da Coordenadoria de Vigilância Sanitária Municipal sempre que for necessário.

Art. 20 - Dentro da disponibilidade financeira do município, o mesmo deverá disponibilizar ao SIM veículo, espaço físico e equipamentos disponíveis para a execução das atribuições e tarefas a serem exercidas por este órgão, estando vinculado à Vigilância Sanitária Municipal, e, portanto, compartilhando os mesmos.



Art. 21 - O SIM deverá dispor de meios de registro dos abates, dados nosográficos, mapas de produção, condenações e outras ferramentas de controle para o pleno acompanhamento da situação de cada estabelecimento.

Art. 22 - O SIM poderá dispor em seu quadro de funcionários, estagiários que possam auxiliar no desempenho dos Agentes de Inspeção.

CAPÍTULO IV DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 23 - O registro é providência própria do S.I.M., que outorga ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências constantes no processo, o Título de Registro.

Art. 24 - Para obter o registro do produto no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. o produtor, pessoa física ou jurídica, deverá apresentar requerimento instruído com os seguintes documentos:

- I – Requerimento simples de registro do produto elaborado por empresa ou produtor autônomo dirigido ao Secretário da Agricultura contendo, obrigatoriamente, dados pessoais do interessado e descrição básica do produto;
- II – Termo de compromisso indicando a adoção de boas práticas de fabricação;
- III – CNPJ ou a inscrição do produtor rural na Secretaria da Fazenda Estadual ou CPF no caso de pessoa física;
- IV – Planta baixa ou croqui das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a metragem espacial, fonte e forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos e roedores;
- V – Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados pelo produtor;
- VI – Apresentação do rótulo do produto ou descrição dos dizeres de rotulagem para cada produto;
- VII – Boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;
- VIII – Certificado de curso de boas práticas de fabricação e manipulação em instituição reconhecida;



- IX – Indicação do responsável técnico pela produção, que deverá ser devidamente habilitado junto ao respectivo conselho regional;
- X – Para os produtos de origem láctea, exames certificadores de ausência de tuberculose e brucelose, a cada ano, para as propriedades livres das mesmas, e a cada seis meses para as propriedades diagnosticadas positivas;
- XI – Licença sanitária expedida pela Vigilância Sanitária Municipal;
- XII – Licença de funcionamento expedida pela Prefeitura Municipal;
- XIII – Certidão negativa de tributos e taxas municipais;
- XIV - Comprovante de recolhimento da taxa de fiscalização conforme disposto no Código Tributário do Município.

§ 1º - Os documentos descritos nos itens XI, XII, XIII e XIV deverão ser renovados anualmente, sob pena de revogação do registro no S.I.M.

§ 2º - Os demais documentos deverão ser renovados sempre que houver alteração nos dados fornecidos ao S.I.M.

§ 3º - É vedada a limitação de acesso ao registro sanitário, e à comercialização das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e/ou vegetal, em função do caráter estrutural, incluindo escalas das construções, instalações, máquinas e equipamentos, desde que asseguradas à higiene, sanidade e inocuidade das bebidas e alimentos de consumo humano.

Art. 25 - O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade/produto, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade antes do início da outra.

Art. 26 - A embalagem das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e/ou vegetal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Parágrafo único - Os produtos fornecidos na forma a *granel*, serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma visível, contendo informações indispensáveis, segundo legislação vigente.

Art. 27 - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade, inocuidade e sua identidade.

Art. 28 - A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em decretos, regulamentos e portarias específicas e instrução normativa.



CAPÍTULO V
DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 29 - Todas as dependências e os equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos limpos e higienizados, antes, durante e após realização dos trabalhos de rotina, dando-se conveniente destino às águas servidas e residuais.

Parágrafo Único - O S.I.M. – Serviço de Inspeção Municipal poderá autorizar o tratamento artificial das águas servidas e residuais.

Art. 30 - Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios utilizados deverão ser lavados com água corrente e tratada, antes, durante e após o funcionamento e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias registradas nos órgãos competentes.

§ 1º - Todas as vezes que for necessário, o S.I.M. deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

§ 2º - A critério do S.I.M. poderá ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamentos fechados.

§ 3º - As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 31 - Os maquinários, carros, tanques, vagonetes, caixas, mesas e demais materiais e utensílios, serão convenientemente identificados 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. 32 - Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, higienizados e dedetizados, 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 S.I.M., não sendo permitido o emprego de produtos biológicos.

§ 1º - As câmaras frias devem atender às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez a cada seis meses, sendo obrigatória a exibição em local de fácil visualização a data e o responsável pela limpeza e desinfecção.

§ 2º - É proibida a entrada e permanência de cães, gatos, pombas e outros animais no estabelecimento.

Art. 33 - Os funcionários que manuseiam produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, devem usar uniformes próprios e limpos, inclusive luva e touca, não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, esmalte, brincos, anéis, ou qualquer outro tipo de adorno que venha a prejudicar o produto final.



Art. 34 - Fica proibido utilizar áreas onde se realizam manipulações de alimentos para outras atividades que não se relacionam ao trabalho afim, bem como depositar produtos, objetos e material estranho a finalidade na dependência.

§ 1º - Não é permitido fazer refeições nos locais onde são realizados trabalhos de manipulação de alimentos;

§ 2º - É proibido fumar em qualquer dependência do estabelecimento.

Art. 35 - Fica vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo S.I.M.

Art. 36 - É proibido empregar na coleta, embalagem ou conservação de matérias-primas ou produtos usados na alimentação humana, vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, estanha, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou que apresente estanhagem defeituosa, ou qualquer utensílio que, pela forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Art. 37 - É necessário dispor de rouparia, vestiários, banheiros e demais dependências, em numero proporcional ao pessoal, instalados separadamente para cada sexo, completamente isolado e afastado das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana.

Art. 38 - Os funcionários dos estabelecimentos deverão fazer, pelo menos uma vez por ano, um exame de saúde que deverá ser atestado por autoridade sanitária oficial.

§ 1º - A critério do S.I.M., havendo necessidade justificada, poderá ser exigido mais de um exame médico durante o ano;

§ 2º - Sempre que ficar comprovada a existência de dermatose, doença infectocontagiosa ou repugnante ou portadora de salmonelas em qualquer funcionário que exerça atividade industrial no estabelecimento será imediatamente afastado do trabalho, cabendo ao S.I.M. comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

Art. 39 - Em hipótese alguma será permitido o acondicionamento e transporte de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em veículos e recipientes que não seja adequado a atividade fim, facultando ao Serviço de Vigilância Sanitária Municipal flexibilizar tal disposição quando explícito o interesse público e inexequível a exigência para empresário hipossuficiente.

Art. 40 - Nos estabelecimentos que manipulam leite e seus derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização dos vasilhames antes do retorno aos postos de origem.

Art. 41. Nas áreas destinadas para abater animais, e de suporte para essa finalidade, é obrigatória a existência de recipiente com desinfetante, e a esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.



Art. 42 - O S.I.M. poderá exigir, em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer outras medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

Art. 43 - As instalações próprias para a guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, devem ser lavadas e desinfetadas tantas vezes quantas forem necessárias.

Art. 44 - As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 45 - Não é permitido residir nos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal ou vegetal.

CAPÍTULO VI DA OBRIGAÇÃO DAS EMPRESAS

Art. 46 - São competência e responsabilidade dos responsáveis legal e técnico do estabelecimento:

- I - Observar e fazer observar as exigências contidas no presente Decreto;
- II - Fornecer mão de obra necessária e habilitada, bem como os materiais adequados aos diversos serviços, quando necessário;
- III - Fornecer aos empregados e funcionários da inspeção uniformes completos e adequados aos diversos serviços, quando necessário;
- IV - Fornecer até o 10º (décimo) dia de cada mês os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;
- V - Dar aviso de 24 (vinte e quatro) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos, mencionando sua natureza e hora de início.
- VI - Fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção quando os horários para refeições não permitirem que os servidores façam em suas residências, a juízo da inspeção, junto ao estabelecimento;
- VII - Fornecer material próprio e utensílio para guarda, conservação e transporte de materiais e produtos normais e peças patológicas que serão remetidas ao laboratório;
- VIII - Fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados a inspeção municipal para seu uso exclusivo;
- IX - Fornecer material próprio e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;



- X - Manter locais apropriados, a juízo da inspeção municipal, para o recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados, bem como para sequestro de carcaças, matérias-primas e produtos suspeitos;
- XI - Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação;
- XII - Fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da inspeção municipal, para análise de matérias-primas ou de produtos de laboratório;
- XIII - Manter em dia o registro de recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;
- XIV - Manter funcionários habilitados na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;
- XV - No caso de cancelamento de registro, encaminhas à sede da inspeção a documentação arquivada, os rótulos, embalagens e todo o material pertencente à inspeção municipal;

Art. 47 - Os funcionários colocados à disposição pelo estabelecimento para acompanhar o trabalho de inspeção do S.I.M. deverão apresentar todos os documentos e relatórios solicitados, sob as penas da lei.

Art. 48 - Todo estabelecimento deverá registrar, além dos casos previstos, diariamente em livros próprios e mapas de acompanhamento, cujos modelos serão fornecidos pelo S.I.M., as entradas e saídas de matérias-primas e produtos, especificando a quantidade, qualidade e destino.

§ 1º - Tratando-se de matéria-prima ou produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção, deve ainda a empresa, em livros e mapas próprios, indicar a data de entrada, o número da guia de embarque ou certificado sanitário, e o número de registro do estabelecimento remetente.

§ 2º - Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer relação atualizada de fornecedores e o nome da propriedade rural e atestados sanitários dos rebanhos.

Art. 49 - Os proprietários dos estabelecimentos registrados no S.I.M. que utilizam matéria-prima de origem animal ou vegetal é o responsável pelo processamento dos produtos e, nesta condição, responderá legal e juridicamente por quaisquer consequências consideradas danosas à saúde pública, caso se comprove a omissão ou negligência de sua parte no que diz respeito à higiene, adição de produtos químicos e /ou biológicos, uso indevido de práticas de beneficiamento, embalagens, conservação, transporte, comercialização e prazo de validade.



CAPÍTULO VII
DAS SANÇÕES E TAXAS

Art. 50 - Ficam instituídas taxas de registro e análise, relativas à inspeção sanitária de competência da Secretaria Municipal de Agricultura.

§ 1º - O valor das taxas que se refere este artigo será fixado em quantidade de Unidades Fiscais do Município de Silvânia (UFIS). (Anexo II).

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

§ 3º - A arrecadação e a fiscalização das taxas ficará a cargo da Secretaria Municipal de Finanças e serão repassados ao Fundo Municipal de Desenvolvimento Agropecuário.

Art. 51 - As taxas de renovação anual do registro do estabelecimento será 30% (trinta por cento) do valor pago no ato do registro, desde que sejam efetuados até 15 de fevereiro do ano em vigor.

Art. 52 - Contribuinte das taxas é a pessoa física ou jurídica que executar atividades sujeitas à inspeção sanitária e industrial prevista nesta lei.

Art. 53 - Ficam obrigados a previa inspeção industrial e sanitária e ao Certificado de Registro e "Alvará" de Registro no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e Vegetal de Silvânia respectivamente, todos os produtos de origem animal e vegetal comestíveis e não comestíveis assim como os estabelecimentos instalados no município Silvânia que produzem matéria-prima, abatem, manipulem, beneficiem, transformem, industrializem, fracionem, preparam, transportem, acondicionam ou embalem produtos de origem animal e vegetal, suscetíveis de comercialização exclusiva no município de Silvânia.

§ 1º - Estão sujeitos a rotulagem no SIM, todos os produtos de origem animal e vegetal comestíveis e não comestíveis que tenham sido de alguma forma beneficiados e/ou transformados, nos termos do presente arquivo.

§ 2º - O Alvará de Registro dos Estabelecimentos será válido enquanto satisfizer as exigências legais, e o Certificado de Registro dos produtos de origem animal e vegetal terá validade de 01 ano.

§ 3º - Excetuam-se da aplicação da presente Lei, as lanchonetes, bares, restaurantes e similares bem como os estabelecimentos varejistas que não trabalham no sistema de auto-serviço de produtos de origem animal fracionados.

* Entende-se por auto-serviço o sistema de comercialização de produtos de origem animal fracionados, manipulados e embalados na ausência do consumidor e que fiquem expostos a disposição deste.

Art. 54 - A infração ao disposto nesta lei sujeita o infrator às seguintes sanções:



- I – A advertência formal, notificando o infrator da irregularidade quando este for primário;
- II – Multa, devendo a mesma ser aplicada em dobro no caso de reincidência. No caso de múltiplas reincidências a multa será aplicada conforme o número de reincidências registradas pela fiscalização;
- III – Apreensão e/ou condenação de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal e vegetal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulteradas ou falsificadas;
- IV – Suspensão da atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária;
- V – Apreensão dos aditivos e ingredientes não autorizados e/ou adulterados;
- VI – Apreensão de rotulagem impressa em desacordo com as condições legais;
- VII – Interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pelo órgão competente, a inexistência de condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas na legislação vigente;
- VIII – Após a terceira reincidência será expedido pelos técnicos do S.I.M, Relatório de Certificação de Irregularidade Permanente, que será publicado pelo Município na imprensa local e, ensejará o cancelamento do registro do produto, que estiver em desacordo com as orientações da Secretaria Municipal de Agricultura;

§ 1º - Para fins desta lei considera-se reincidência o cometimento de infração à legislação sanitária, duas ou mais vezes dentro do período de um ano, contado da data da fiscalização.

§ 2º - As multas previstas neste artigo e classificadas abaixo, atingirão o grau máximo, no caso de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e meios a seu alcance para cumprir a lei:

- a) Leves – aquelas em que o infrator for beneficiado por circunstância atenuante;
- b) Graves – aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;
- c) Gravíssimas – aquelas em que for verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

§ 3º - A suspensão de que trata o inciso IV cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de franquia de atividade à ação fiscalizadora.



§ 4º - A interdição de que trata o inciso VII poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 5º - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, o registro será automaticamente cancelado.

§ 6º - Da decisão de cancelamento de registro de produto, caberá recurso, em que será assegurado o direito à ampla defesa e contraditório, no prazo de 15 (quinze) dias.

§ 7º - As penalidades previstas nos incisos deste artigo poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração.

Art. 55 - Aos infratores dos dispositivos do presente regulamento de atos complementares e instruções normativas que forem expedidas podem ser aplicadas as seguintes penalidades.

I - Multa de 200 UFIS:

- a) Aos que desobedecem as exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento, à higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos;
- b) Aos que acondicionarem ou embalarem produtos em embalagens ou recipientes não permitidos;
- c) Aos responsáveis por estabelecimentos que não colocarem em destaque o carimbo do S.I.M. nas testeiras das embalagens, nos rótulos ou em produtos;
- d) Aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;
- e) Aos que utilizarem rótulo em desacordo com o aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- f) Aos que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades;
- g) Aos que permitirem a permanência no trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente, expedido pela autoridade competente de saúde pública;
- h) Aos que deixarem de enviar o relatório mensal de produção;
- i) Aos que permitirem a presença, no interior da área de processamento, de funcionários sem uniforme adequado.



II - Multas de 201 a 400 UFIS:

- a) Aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal, para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no Serviço de Inspeção Municipal- S.I.M.;
- b) Aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;
- c) Aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagem diferentes das previstas neste Regulamento;
- d) Aos que embargarem ou burlarem a ação de servidores do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício de suas funções;
- e) Aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não precederem a limpeza e desinfecção rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;
- f) Aos responsáveis por estabelecimento que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização e beneficiamento;
- g) Aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- h) Aos que não realizarem as análises necessárias para a matéria-prima, produtos elaborados e água;
- i) Aos que utilizarem matéria-prima e ingredientes diferentes da composição da fórmula aprovada pelo Serviço de Inspeção Municipal.
- j) Aos que não comunicarem ao Serviço de Inspeção a transferência de propriedade, locação ou arrendamento;
- k) Aos que não apresentarem a documentação sanitária necessária dos animais para abate.

III - Multa de 401 a 600 UFIS:

- a) Aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fossem de outro;
- b) Aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;
- c) Aos que estiverem dificultando ou alterando as informações de abate;



- d) Aos que transportarem produtos e/ou matérias-primas em condições de higiene e/ou temperatura inadequadas;
- e) Aos que utilizarem água não potável e não tratada;
- f) Aos que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção;
- g) Aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundos de outros Estados, procedentes de estabelecimentos não registrados no órgão sanitário oficial;
- h) Aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com determinações da Inspeção Municipal;
- i) Aos que possuem responsável técnico habilitado na direção dos trabalhos.

IV - Multa de 601 a 800 UFIS:

- a) Aos responsáveis por qualquer alteração, fraude ou falsificação de produtos de origem animal;
- b) Aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- c) Aos que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, ao critério do Serviço de Inspeção Municipal, possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;
- d) Aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Municipal;
- e) Aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões fixados neste regulamento ou nas formulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- f) Aos que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, em produtos que não estejam sob Inspeção Municipal;
- g) Aos responsáveis por estabelecimentos que abaterem animais em desacordo com a legislação em vigor;
- h) Aos que oferecerem ou prometerem vantagem indevida ao servidor do Serviço de inspeção Municipal no exercício de suas atribuições, ou contra eles usarem de violência;



- i) Aos que elaborarem produto que comprovadamente puder ou vier a colocar em risco a saúde pública;
- j) Aos que permitirem abate de animais sem a presença do medico veterinário ou técnico responsável pela inspeção;
- k) Aos que permitirem transporte ou comercialização de carcaças sem o carimbo oficial da Inspeção Municipal.

V - Multa de 801 a 1000 UFIS:

- a) Quando for praticado ato não previsto nos incisos anteriores, a ser fixado de acordo com a gravidade da falta, a critério da Secretaria Municipal de Agricultura.

§ 1º - as multas serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções de que cuidam os incisos III, IV, V do artigo 45 deste Regulamento;

§ 2º - no caso de reincidência, será aplicada multa de até 1.000 UFIS;

Art. 56 - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, ser novamente multado, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no S.I.M.

CAPÍTULO VIII DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 57 - As infrações ao disposto nesta lei serão apuradas em processo administrativo próprio, iniciando com a lavratura do auto de infração.

Parágrafo único - Deverá constar do Auto de Infração a assinatura do autuado, ou na sua ausência ou recusa a observação correspondente ao fato e a entrega da referida peça fiscal ao protocolo da Prefeitura para as providências cabíveis.

Art. 58 - Quando apesar da lavratura do auto de infração, subsistir, obrigação para o infrator dar cumprimento, será feita intimação para que cumpra a obrigação, no prazo de 20 (vinte dias), contados da ciência, sob pena da aplicação das penalidades previstas nesta.

§ 1º - A desobediência para cumprimento da obrigação e da determinação contida na intimação a que se refere o caput deste artigo, além de sua execução forçada, acarretará na imposição de multa diária de acordo com os valores correspondentes à classificação da infração, até o exato cumprimento da prestação, sem prejuízo de outras penalidades previstas na legislação vigente.



§ 2º - As multas diárias mencionadas no parágrafo anterior são:

- a) Por infração leve 50 UFIS;
- b) Por infração grave 200UFIS;
- c) Por infração gravíssima 300 UFIS.

Art. 59 - O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação da peça fiscal lavrada, no prazo de 15 (quinze) dias contados da intimação.

Parágrafo único - Apresentada ou não a defesa ou impugnação, o processo será julgado em primeira instância administrativa pelo responsável pelo S.I.M.

Art. 60 - Os fiscais ficam responsáveis pelas afirmações que fizerem nas peças fiscais lavradas e nos atos decorrentes, bem como os servidores pelas alegações constantes nos documentos que expedirem, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

Art. 61 - Das decisões condenatórias, poderá o infrator apresentar recurso voluntário à Junta de Recursos Fiscais, no prazo de 15 (quinze) dias contados da ciência da condenação. Após, o processo seguirá o rito do Processo Administrativo Tributário, previsto no Código Tributário Municipal, inclusive, quanto à inscrição do débito em Dívida Ativa, se for o caso.

CAPÍTULO XI DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 62 - As infrações a presente Lei serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Parágrafo Único - Incluem-se entre as infrações previstas nesta Lei, atos que procurem obstruir ou dificultar a ação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização, desacato, suborno ou simples tentativa, informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre o assunto que direta ou indiretamente interesse à Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Art. 63 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos nesta Lei, consideram-se impróprios para consumo no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

- I - Que se apresentem danificados por umidade ou por fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- II - Que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;



- III - Que forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- IV - Que forem prejudiciais ou impréstáveis à alimentação por qualquer motivo;
- V - Que não estiverem de acordo com previsto nesta Lei.

§ 1º - Nos casos do presente artigo, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multas, suspensão da Inspeção Municipal ou cassação de registro, será adotado o seguinte critério: nos casos de apreensão, após reinspeção completa será autorizado o aproveitamento condicional que couber pra alimentação humana, após beneficiamento determinado pelo Serviço de Inspeção Municipal- SIM, mediante prévia análise laboratorial que aprove o produto.

§ 2º - Nos casos de condenação, permite-se o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais "in natura", para fabricação de farinhas, em ambos os casos, mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 64 - Além dos casos específicos previstos nesta lei, serão consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - Adulteração:

- a) Quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações de determinações fixadas;
- b) Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
- c) Quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente da composição normal do produto, sem prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal- SIM;
- d) Quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste na declaração dos rótulos;
- e) Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação;

II - fraude:

- a) Alterações ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais no produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou formulas aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- b) Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão dos produtos fabricados;
- c) Suspensão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume nutritivo intrínseco;



- d) Conservação com substâncias proibidas;
- e) Especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

III – falsificações:

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

Art. 65 - Todo produto de origem animal exposto à venda sem qualquer identificação que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização ou firma responsável, será considerado procedente de outro Estado e como tal, sujeito as penalidades previstas nesta Lei.

Art. 66 - As multas as quais se referem a presente Leis serão dobradas na reincidência e, em caso algum isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco de ação criminal.

§ 1º - A ação criminal cabe, não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que seguirem a reincidência.

§ 2º - A ação não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do serviço de Inspeção Municipal, que poderá terminar a suspensão da Inspeção Municipal, cassação do registro, ficando o estabelecimento impedido de realizar seu comércio.

Art. 67 - Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com respectiva localização e firma responsável.

Art. 68 - O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, ou ainda, por duas testemunhas. Deverá também se proceder ao correto preenchimento dos demais campos existentes no auto.

Parágrafo Único - Sempre que o infrator ou as testemunhas se negarem a assinar o auto, isto constará no próprio auto, remetendo-se uma das vias do auto de infração ao proprietário da firma responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada.

Art. 69 - O processo administrativo, após iniciado, se baseará nos artigos da Lei Municipal que dispõe sobre o Código da Vigilância Sanitária.

Art. 70 - O não recolhimento da multa no prazo legal implica na cobrança executiva, mediante documentação existente.



Parágrafo Único - Neste caso, será suspensa a Inspeção Municipal junto ao estabelecimento sendo admitido o retorno dos serviços mediante regularização da situação, à juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 71 - São responsáveis pela infração frente às disposições da presente Lei, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

- I - Produtores de matéria-prima de qualquer natureza, aplicável à indústria animal e/ou vegetal, desde que a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal;
- II - Proprietários, arrendatários de estabelecimentos, registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou despachados os produtos de origem animal e/ou vegetal;
- III - Proprietários, arrendatários ou responsáveis por casas atacadistas ou varejistas que receberem, armazenarem ou venderem produtos de origem animal e/ou vegetal;
- IV - Que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal/vegetal;
- V - Que transportem produtos de origem animal/vegetal.

Art. 72 - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências a que tenham motivado, marcando-se lhes quando for o caso, a juízo do SIM, novo prazo para cumprimento.

CAPÍTULO X DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBO DE INSPEÇÃO

Art. 73 - Os produtos ou matérias-primas de origem animal ou vegetal destinados à alimentação humana, somente poderão ser acondicionados ou embalados em recipientes previstos neste Decreto ou que venham a ser aprovados pelo S.I.M.

Parágrafo Único - Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem ou acondicionamento estandardizado em formato, dimensão e peso.

Art. 74 - As matérias primas de origem animal, que derem entrada em indústrias ou no comércio, deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção industrial e sanitária de órgão Federal, Estadual ou Municipal, devidamente carimbados, rotulados e documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo Único - Tratando-se de carnes in natura, estas deverão ser submetidas ao tratamento de frio no estabelecimento de origem.



Art. 75 - Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados conformes determinações do SIM.

Art.76 - Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação pelo órgão competente.

Art. 77 - Qualquer produto derivado de carnes e leite ou outro deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM.

Art. 78 - As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados ou em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificadas por meio de carimbos, etiquetas e embalos fornecido pelo SIM.

Art.79 - Todos os produtos de origem animal ou vegetal, entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou containers, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando destinados a outros estabelecimentos que os vão beneficiar em conformidade com as Normas da Anvisa e do INMETRO.

§ 1º - Fica a critério do Serviço de Inspeção Municipal permitir para certos produtos o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo de inspeção.

§ 2º - Para efeito de identificação da classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal ou vegetal no selo de inspeção para a rotulagem, fica determinada a seguinte nomenclatura:

- I - A: para matadouros ou matadouros frigoríficos de aves;
- II - C: para matadouros ou matadouros frigoríficos de coelhos;
- III - E: para estabelecimentos industriais de produtos cárneos;
- IV - L: para todos os estabelecimentos de leite e derivados;
- V - M: para todos os estabelecimentos de mel, cera de abelha e derivados;
- VI - O: para todos os estabelecimentos de ovos e derivados;
- VII - P: para todos os estabelecimentos de pescados e derivados;
- VIII - V: para todos os estabelecimentos de produtos vegetais.

§ 3º - Os embutidos, não enlatados para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apenas a cada amarrado.

Art. 80 - O rótulo para produtos de origem animal e vegetal deve conter as seguintes informações:



- I - Nome do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas nas normas editadas federais e estaduais;
- II - Nome da firma ou empresa responsável;
- III - Nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;
- IV - Natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial;
- V - Selo oficial do Serviço de Inspeção Municipal (SIM/POA), (SIM/POV), com modelo estabelecido pelo próprio serviço de inspeção;
- VI - Identificação do estabelecimento, especificando o nome do logradouro, número, cidade e telefone;
- VII - Marca comercial do produto, se existir;
- VIII - Data de fabricação do produto e prazo de validade, sem sentido horizontal ou vertical;
- IX - Peso bruto e líquido ou o volume, ou os dizeres “deve ser pesado na presença do consumidor”;
- X - Composição e formas de conservação do produto;
- XI - A especificação “Indústria brasileira”;
- XII - A inscrição “Rotulo registrado no S.I.M. sob o nº 000/0000”;
- XIII - Demais considerações aplicáveis.

Art. 81 - As informações de produtos cujo rótulo não comporte todas as expressões exigidas por esta regulamentação, poderão ser inseridas em embalagens coletivas, como caixas, latas e outras, higiênicas e adequadas ao produto.

Art. 82 - São permitidos acondicionamentos, envoltórios e embalagens de matérias-primas de produtos de origem animal, de acordo com a sua natureza:

- I - Estoquinetes internamente e sacos de aniagem ou junta externamente, com envoltório de carnes frigoríficas destinadas ao consumo em natureza, bem como órgãos e vísceras;
- II - Sacaria própria para carnes dessecadas;
- III - Sacarias de aniagem, juta ou outros produtos destinados à lavoura, à indústria e à alimentação de animais;



- IV - Tecidos próprios devidamente higienizados conforme a natureza do produto;
- V - Tripas, bexigas e outras membranas animais para produtos embutidos;
- VI - Películas artificiais aprovadas pelo serviço de Inspeção Municipal;
- VII - Lata de folhas de flandes para produtos em geral, de acordo com as especificações previstas neste regulamento;
- VIII - Vasilhame de aço inoxidável, permitindo-se, conforme o caso, ferro galvanizado ou estanho com liga que contenha até dois por cento (2%) de chumbo;
- IX - Papel metálico, papel impermeável ou similar, papel apergaminhado e outros aprovados;
- X - Recipientes de vidros;
- XI - Outros recipientes, vasilhames, ou embalagens autorizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 83 - Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para envasamento de produtos ou matérias-primas utilizados na alimentação humana quando, absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

Parágrafo Único - Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

Art. 84 - É proibido o uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos e estabelecimentos da união, dos Estados, dos Territórios, dos Municípios e do Distrito Federal, a menos que haja autorização expressa da autoridade competente.

Art. 85 - É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição se estender à juízo do S.I.M., às denominações impróprias.

§ 1º - As marcas que infringirem o presente Artigo, embora registradas no Departamento Nacional de Propriedade Industrial, não poderão, a juízo da inspeção municipal, serem usadas, mormente no resguardo do direito do consumidor.

§ 2º - A designação de Países, Estados, territórios e localidades estrangeiras que indique origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior somente poderá ser usada quando precedida do esclarecimento: "tipo", "Estilo", "Marca", "Corte" ou equivalentes.



ESTADO DE GOIÁS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SILVÂNIA
SECRETARIA M. DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO



Art. 86 - Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

Parágrafo Único - Tais rótulos devem declarar obrigatoriamente a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguida dos números de registro, fazendo-se a identificação de origem pelo carimbo da inspeção municipal ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. 87 - O uso de corantes artificiais em conservas de carne ou de vegetais obriga a declaração no rótulo: "ARTIFICIALMENTE COLORIDO".

Art. 88 - O uso de substâncias que acentuem o sabor obriga a declaração nos rótulos: "CONTÉM SUBSTÂNCIAS QUE ESTIMULAM O SABOR".

Art. 89 - No caso de presunto, bacon, queijos maturados e outros, conforme o caso, cada unidade recebe obrigatória e diretamente o carimbo da inspeção municipal, além do rótulo aplicado externamente sobre o envoltório, quando a rotulagem não for feita na fábrica.

Parágrafo Único - Em casos de produtos como queijos não maturados, cremes, gorduras empacotadas e outros, cuja natureza não permita o carimbo da inspeção municipal como exigido neste Artigo deve ele constar do papel em direto contato com o produto, independente da rotulagem a ser feita de acordo com as presentes normas.

Art. 90 - Os rótulos dois continentes de produtos que não forem destinados à alimentação humana deve conter, além do carimbo da inspeção municipal, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 91 - Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação de animais, conterão além do carimbo da inspeção municipal específico, a declaração "ALIMENTO DESTINADO PARA ANIMAIS".

Art. 92 - Na rotulagem de produtos gordurosos será observado o seguinte:

I - Os rótulos de banha, compostos, margarina e outras gorduras comestíveis de origem animal, simples ou misturadas e das gorduras vegetais, serão obrigatoriamente em fundo verde, proibindo-se nesse mesmo fundo, dizeres ou desenhos, impressos ou litografados nas cores amarelo ou vermelho ou outra cor que possam mascarar-lo ou encobri-lo;

II - Os rótulos dos "compostos" devem indicar sua composição qualitativa e quantitativa;

III - Os rótulos para "margarina" devem conter a classificação de acordo com a matéria-prima empregada (animal, vegetal ou mista), em caracteres bem visíveis entre parênteses, logo abaixo da palavra "margarina" e a respectiva marca do produto, declaração e percentagem de benzoato de sódio permitido como conservante e o antioxidante que for



permitido, quando contiver diacetil e trarão em caracteres bem visíveis à declaração “ARTIFICIALMENTE AROMATIZADO”

Art. 93 - Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar o seguinte:

I - Substâncias que acentuam o sabor obrigam a declaração nos rótulos: “CONTÉM SUBSTANCIAS QUE ESTIMULAM O SABOR”.

II - As conservas mistas devem mencionar a percentagem de carne que for usada como matéria-prima

Art. 94 - Somente será permitido o acondicionamento de leite em recipiente de cartolina, de papel parafinado e congêneres, de polietileno ou outro material aprovado pelo serviço de inspeção, fechado à máquina, desde que se trate de embalagem eficiente e estéril, aceita pelo Serviço de Inspeção Municipal, impressa nas cores:

I - Azul, para o leite tipo “A”;

II - Verde, para o leite tipo “B”;

III - Vermelho e preto, para o tipo “integral”;

IV - Cinza, para o leite tipo “C”;

V - Vermelho, para o tipo “magro”; amarelo, para “desnatado”, marrom pra “reidratado”.

Parágrafo Único - Tratando-se de leite tipo “C” ou tipo “Integral” produzido nos termos deste Decreto, a designação leite tipo “C” ou leite tipo “integral”, pasteurização lenta, e, quando for originário de micro usina, poderá ainda ser usada a expressão “Direto da Fazenda”.

Art. 95 - O rótulo do leite de cabra ou de búfala ou de seus derivados, deve conter a expressão “leite integral de cabra” ou “leite integral de búfala” ou “produzido com leite integral de cabra” ou “produzido com leite integral de búfala”, além do nome, número do produtor, data de fabricação e de validade e demais exigências previstas na legislação de defesa do consumidor.

Art. 96 - Os fechos, cápsulas ou tampa de acondicionamento do leite devem ser:

I - Metálicos ou de papel parafinado, tolerando-se o papelão onde houver impossibilidade comprovada, para uso de outro material;

II - Adaptados de maneira inviolável;

Art. 97 - Na rotulagem de leites desidratados e leites diversos, devem ainda ser observadas as seguintes exigências:



- I - Especificação da variedade q que pertence, de acordo com o teor de gordura, a composição base do produto e, quando for o caso, a quantidade de água a ser adicionada para reconstituição;
- II - Indicação, no “leite condensado”, a base de reconstituição e a natureza do açúcar empregado;
- III - Indicação, na denominação do “doce de leite”, as misturas que forem utilizadas;
- IV - Indicação do modo de preparo e uso;
- V - Indicação, no “leite em pó modificado”, preparado especialmente para alimentação infantil, a modificação efetivada no leite, bem como seu uso, tal como: “leite em pó acidificado e adicionado de açúcares”, “leite em pó para lactente, parcialmente desnatado e adicionado de açúcares” e outros que couberem;
- VI - Indicação, nas “farinhas lácteas”, das misturas que forem feitas;
- VII - Indicação, no “leite modificado”, da adição de amido dextrinizado, quando tiver sido feita;
- VIII - Indicação, nos “refrescos de leite”, do nome fantasia que houver sido aprovado.

Art. 98 - A rotulagem de subprodutos de laticínios indicará ainda:

- I - Na “caseína”, a substância coagulante empregada;
- II - Na “lactose”, a percentagem deste açúcar;
- III - Na “lacto-albumina”, sua composição básica;
- IV - Na “caseína para uso industrial”, em ponto bem visível e caracteres destacados: “produto impróprio para alimentação humana”.

Art. 99 - Na rotulagem de queijos deve ser observado:

- I - Tratando-se de queijo fundido pode ser indicado o tipo de queijo empregado na fusão, quando houver mistura de queijos de diferentes tipos pode ser feita a simples declaração de “queijo fundido”;
- II - Deve trazer indicações sobre a percentagem de gordura no extrato seco;
- III - No queijo prato, quando em formato diferente do padrão, as denominações de “cobocó”, “lanche”, ou “bola” entre parênteses, logo abaixo dos dizeres “queijo prato”;



Parágrafo Único - A saída de queijos sem rótulos dos estabelecimentos, para serem rotulados nos centros de consumo, só pode ser permitida em casos especiais, mediante prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal, desde que levem o carimbo da inspeção municipal a fogo, decalcado, ou colocado por meio de chapa metálica.

Art. 100 - Na rotulagem de manteiga deve-se observar o seguinte:

- I - Os rótulos devem ser impressos em fundo amarelo ou vermelho e trazer a especificação “com sal” ou “sem sal”;
- II - Quando a manteiga é envolvida em papel impermeável ou similar, o fundo pode ser da tonalidade do material envolvente, enquanto todos os dizeres e desenhos serão nas respectivas cores determinadas neste artigo;
- III - A manteiga comum pode ser designada no rótulo pelo nome simples de “manteiga”;
- IV - A manteiga fabricada com leite que não seja de vaca trará designação da espécie que lhe deu origem, em caracteres de igual tamanho e cor aos usados para a palavra “manteiga”.

Art. 101 - Na rotulagem de ovos e derivados deve ser observado o seguinte:

§1º - Tratando-se de ovos:

- I - Quando conservados pelo frio, devem ser assinalados com a palavra “frigorificados”;
- II - Quando não carimbados individualmente, os ovos só podem ser expostos à venda tendo, em local bem visível, a etiqueta a que se refere o item anterior, consignado sua classificação comercial.

§ 2º - Tratando-se de conservas de ovos:

- I - Quando desidratados total ou parcialmente, o rótulo deve indicar a quantidade de água a empregar para ser reconstituído o produto original, bem como o processo e tempo normais para essa reconstituição;
- II - As pastas de ovos devem declarar os elementos que entram em suas composições;
- III - As claras de ovos desidratados de outras espécies terão na rotulagem a indicação da espécie de que precedem;

Art. 102 - Tratando-se de pescados e seus derivados deve ser observado o seguinte:

- I - As caixas e outros continentes para pescado terão, obrigatoriamente, o carimbo da inspeção municipal gravado a fogo, o nome da firma e as condições de conservação do produto;



II - Os subprodutos não destinados à alimentação humana devem consignar a expressão “não comestível”.

Art.103 - Tratando-se de mel e de produtos de colmeia, a aposição de dizeres esclarecedores, quer na rotulagem, quer em folhetos ou notas explicativas que acompanham sua embalagem, deverá ser submetidas à aprovação do S.I.M., procedimento que também deve ser observado para o uso de selo ou etiqueta da menção de entidade de classe.

Art. 104 - Na rotulagem, quando o mel for adicionado de, entre outros, geleia real, pólen ou própolis, a indicação para a designação do produto deverá ser “mel enriquecido com geleia real”, “mel enriquecido com pólen”, “mel enriquecido com própolis”.

§ 1º - Não será admitida, na rotulagem de compostos, a inserção de desenhos ou figuras de favos, abelhas, colmeias ou outros símbolos que possam induzir o consumidor ao equivoco, engano, erro ou confusão em relação a verdadeira natureza do produto.

§ 2º - Na rotulagem dos compostos não serão admitidos expressões tais como “produto natural”, “100% natural” e similar, em textos explicativos, “claims”, “splashes”, ou por qualquer outra forma.

§ 3º - No caso de adição de pólen, no rotulo deve constar “misturar antes de consumir”.

Art. 105 - Na rotulagem da cera e da própolis deverão constar além dos demais dizeres legais, os seguintes: “cera de abelha bruta e própolis bruta”, quando não sofrerem nenhum processo de purificação, ou cera de abelha beneficiada e própolis purificada, quando forem submetidas aos processos de purificação.

Art. 106 - A embalagem da cera de abelhas e da própolis poderá ser constituída dos seguintes materiais: fibras têxteis, plástico, caixas de papelão, caixas de madeira e outros materiais, desde aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 107 - Os rótulos para mel e produtos da colméia poderão ser impressos em papel colante ou adesivo, desde que sejam de boa qualidade e com bom acabamento.

§ 1º - Executa-se dessa permissão o rótulo para os produtos que necessitam da refrigeração.

§ 2º - As embalagens que utilizam sachês plásticos não devem utilizar tintas que possam contaminar o produto.

Art. 108 - Na rotulagem do mel e demais produtos da colméia serão observados ainda:

I - A data de embalagem e de validade para o mel *in natura*, pré-beneficiado, industrial, em favos, com geleia real, com pólen, geleia real e pólen em natureza e desidratado, cera de abelha e própolis;



II - A data de fabricação e validade, para compostos ou xarope de açúcares, hidromel e vinagre de mel.

Art. 109 - Não será permitida a reutilização das embalagens de mel e produtos da colmeia, cera de abelhas e composto ou xarope de açúcares, destinada ao comércio varejista.

Art. 110 - Na rotulagem de produtos obtidos por fermentação do mel deverão ser observadas, ainda, as prescrições do órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 111 - Na rotulagem do mel e produtos da colmeia deverá constar o seguinte:

I - “Mel centrifugado” ou “Mel Espremido”, conforme o produto tenha sido submetido a qualquer dessas operações;

II - “Mel Amargo”, quando procedente de flora que lhe transmita esse sabor;

II - “Mel Aquecido”, quando for aquecido à temperatura superior a 60°C (sessenta graus centígrados);

III - “Mel de Abelhas Indígenas”, quando for dessa procedência;

IV - A classificação segundo a tonalidade.

Parágrafo Único - É permitido figurar no rótulo o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele explorado, mesmo que se trate de produto vendido em entreposto.

Art. 112 - No caso de cassação de registro ou ainda fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da inspeção municipal, à qual entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 113 - Os estabelecimentos só podem utilizar rotulo em matérias-primas, produtos de origem animal e vegetal quando devidamente aprovado e registrado pelo S.I.M.

Parágrafo Único - Para efeito de registro, o S.I.M. manterá livro próprio, especialmente destinado para esse fim.

Art. 114 - A aprovação e registro de rotulo devem ser requeridos pelo interessado que instruirá o pedido com os seguintes documentos:

I - Exemplares dos rótulos a registrar, em seus diferentes tamanhos;

II - Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, detalhando sua composição e respectivas percentagens;

Parágrafo Único - Quando o peso data de fabricação e data de validade somente possam ser colocados após acondicionamento e rotulagem do produto, o requerimento deve consignar essa ocorrência.



Art. 115 - Ao encaminhar o processo de registro à inspeção municipal, a seção competente informará sobre a exatidão dos esclarecimentos prestados, especialmente quanto ao memorial descritivo do processo de fabricação, justificando convenientemente qualquer divergência.

Art. 116 - Registrado o rótulo, o S.I.M. comunicará à firma interessada sua aprovação, arquivando a via apresentada como parte integrante do processo de registro junto ao S.I.M.

Art. 117 - Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro no S.I.M., seguida do número respectivo.

Art. 118 - Os rótulos devem ser usados somente a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos poderá ser feita sem prévia aprovação pelo S.I.M.

Art. 119 - Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrendo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da inspeção municipal.

Art. 120 - Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo regulamento do S.I.M., sob pena de responsabilidade.

Art. 121 - As iniciais "S.I.M.", conforme o caso, as palavras "INSPECIONADO", "REINSPECIONADOS" ou "CONDENADO" e o número de registro do estabelecimento na parte inferior, representam os elementos básicos do carimbo oficial do S.I.M., cujos formatos, dimensões e emprego foram editados pela Secretaria Municipal de Agricultura.

Parágrafo Único - O carimbo do S.I.M., que representa a marca oficial usada unicamente nos estabelecimentos sujeitos à fiscalização municipal, a qual será feita nos termos da Lei Municipal nº 1.626, de 30 de maio de 2011; da Lei federal nº 7.889, de 23 de Novembro de 1989 e neste Decreto, constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do município de Silvânia.

Art. 122 - Os carimbos do S.I.M. devem obedecer exatamente à descrição e os modelos constantes das normas editadas pela Secretaria Municipal de Agricultura, respeitando as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra, e devem ser colocados em destaque na testeiças das caixas e outros continentes, gravado ou por meio de chapa devidamente afixada por solda, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 123 - O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos discriminados a seguir, com os respectivos usos:

I - Modelo 1:

a) Forma: elíptica no sentido horizontal;



- b) Dizeres: Número de registro do estabelecimento em baixo da palavra “INSPECIONADO”, colocada horizontalmente e no centro, as iniciais S.I.M., que acompanha a curva superior da elipse, logo abaixo a palavra “SILVÂNIA/GO” acompanhando a curva inferior;
- c) Dimensões e uso: sete por cinco centímetros para uso em carcaças ou quartos de grandes animais sem condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares e cinco por três centímetros para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigoríficas de qualquer espécie de açougue.



II - Modelo 2:

- a) Forma: circular;
- b) Dizeres: Número do Registro do estabelecimento em baixo da palavra “INSPECIONADO”, colocada horizontalmente e no centro, as iniciais “S.I.M.” que acompanha a curva inferior do círculo;
- c) Dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros.
Esse modelo cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal e vegetal, manipulados e/ou industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel, cera de abelhas e conservas vegetais, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo;





II - Modelo 3:

- a) Forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;
- b) Dizeres: idênticos e na mesma ordem dos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal;
- c) Dimensões e uso: os lados terão a dimensão variando de três a quinze centímetros. Esse modelo, cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis ou destinado à alimentação de animais.



IV - Modelo 4:

- a) Forma elíptica, no sentido vertical;
- b) Dizeres: número de Registro do estabelecimento em baixo da palavra "CONDENADO", colocada horizontalmente e no centro, as iniciais "S.I.M." que acompanha a curva superior da elipse, logo abaixo "SILVÂNIA/GO" acompanhando a curva inferior da elipse;
- c) Dimensões de uso: sete por seis centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos condenados pela Inspeção Municipal.





V - Modelo 5:

- a) Forma: circular;
- b) Dizeres: isolado e acima as iniciais "S.I.M.", colocada horizontalmente e centralmente a palavra "REINSPECIONADO" e logo abaixo o numero do registro do Estabelecimento, acompanhando a curva inferior do circulo "SILVÂNIA/GO";
- c) Dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros para o uso em produtos de origem animal comestíveis após a reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.



CAPÍTULO X DO TRANSPORTE E TRÂNSITO

Art. 124 - Os produtos e matérias-primas de origem animal ou vegetal, satisfeitas as exigências legais, as reinspeções, os pagamentos das taxas e respeitadas as disposições contratuais a casos existentes anteriores ao presente Decreto, terão livre curso sanitário no município de Silvânia.

Art. 125 - Qualquer produto ou matérias-primas de origem animal ou vegetal, destinado à alimentação humana deverá, obrigatoriamente, para transitar no município de Silvânia, portar o rótulo ou os carimbos de inspeção, registrados no S.I.M., aplicados no produto e na nota fiscal, ou estar em conformidade com o regulamento de inspeção estadual ou federal.

Art.126 - As autoridades de saúde pública, em sua função de vigilância sanitária de produtos de origem animal e vegetal no comércio, devem comunicar ao serviço de Inspeção Municipal os resultados das análises de rotinas e os fiscais que realizarem se dos mesmos resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias-primas de origem animal e vegetal.

Art. 127 - Todos os produtos de origem animal e vegetal, em trânsito pelas estradas municipais, devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados conforme prevê esta regulamentação.



Art. 128 - O transporte de produtos de origem animal e vegetal industrializados deve ser feito em veículos apropriados tanto ao tipo de produto a ser transportado, como a sua perfeita conservação.

§ 1º - Para o transporte a que se refere este artigo, os produtos devem estar acondicionados higienicamente, em recipiente adequado, independente de sua embalagem individual ou coletiva;

§ 2º - Apresentar “Certificado Sanitário”.

Art. 129 - No transporte de leite das propriedades rurais aos locais de beneficiamento deverá ser observado a Instrução Normativa 62/11 do Ministério da Agricultura.

Art. 130 - O leite de vaca, cabra, ovelha e outras espécies só poderão ser enviados ao estabelecimento de comercialização após a pasteurização.

Art. 131 - O leite somente poderá ser retido na propriedade quando pasteurizado e refrigerado.

CAPÍTULO XII DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 132 - O Serviço de Inspeção Municipal divulgará todas as normas que forem expedidas, para conhecimento das autoridades e, conforme o caso fará um comunicado direto aos órgãos envolvidos.

Art. 133 - O Serviço de Inspeção Municipal promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência e praticidade nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária.

Art. 134 - A classificação dos diversos produtos e subprodutos de origem animal e vegetal será disciplinada através de normas técnicas específicas aprovadas pela Diretoria do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 135 - Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, através do Conselho Municipal do S.I.M.

Art. 136 - Esta Lei poderá ser regulamentada via Decreto do Poder Executivo Municipal.

Art. 137 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.



ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO PARA AGROINDÚSTRIAS E MANIPULAÇÃO
ARTESANAL

Art. 1º - A elaboração de produtos comestíveis de origem animal e vegetal, em agroindústrias, sob forma artesanal, bem como sua comercialização no Município de Silvânia, de que trata a Lei nº 1.626 de 30 de maio de 2011, ficam regulamentadas no termo deste Anexo, facultando ao Secretário Municipal de Agricultura, flexibilizar as exigências nele constantes e até mesmo a sua desnecessidade levando-se em conta a dimensão econômica, a função social e o caráter familiar do empreendimento.

Art. 2º - São considerados passíveis de elaboração sob forma artesanal, os produtos obtidos a partir da manipulação e/ou transformação das seguintes matérias-primas:

- I - Carnes;
- II - Leite;
- III - Ovos;
- IV - Produtos apícolas;
- V - Peixes
- VI - Vegetais

Art. 3º - Entende-se por forma artesanal o processo utilizado na elaboração, em pequena escala, de produtos comestíveis.

§ 1º- É considerada de pequena a produção dentro dos seguintes limites por produtor:

- I - Até 100 (cem) quilogramas diários de carne, provenientes de pequenos, médios e grandes animais, como matéria-prima para produtos carnes;
- II - Até 250 (duzentos e cinquenta) litros de leite diários, como matéria-prima para produtos lácteos;
- III - Até 100 (cem) quilogramas diários de peixe, como matéria-prima para produtos oriundo do pescado;
- IV - Até 50 (cinquenta) dúzias diárias de ovos, como matéria-prima para produtos oriundos de ovos;
- V - Até 2000 (dois mil) quilogramas por ano de mel e produtos da colmeia;
- VI - Até 200 (duzentos) quilos de vegetal minimamente processado e/ou conserva.



ESTADO DE GOIÁS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SILVÂNIA
SECRETARIA M. DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO



§ 2º - No caso das agroindústrias artesanais conduzidas por produtos associados, os limites diários e anuais permitidos são multiplicados por três.

§ 3º - Os animais destinados à elaboração de produtos cárneos e de pescados deverão ser abatidos em estabelecimentos sob inspeção higiênico-sanitária oficial.

§ 4º - Os produtos de que trata esse artigo deverão ser elaborados em estabelecimentos exclusivos e apropriados para esse fim, ficando vedado o processamento em locais destinados à residência ou a outras atividades que prejudiquem a qualidade, inocuidade e segurança dos alimentos.

§ 5º - Para fins deste regulamento, considera-se produtor artesanal: o proprietário do estabelecimento e responsável pela produção, qualidade, inocuidade e segurança dos alimentos.

§ 6º - O produtor artesanal deverá possuir relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços e quantidade dos fornecimentos.

§ 7º - A elaboração de produtos em desacordo com o §1º deste artigo, não será considerada produção artesanal, sujeitando-se às normas técnicas gerais para produtos de origem animal e vegetal.

§ 8º - Quando ocorrer manipulação de leite ou mel como matéria-prima, o produtor artesanal deverá realizar análises físico-químicas, no local de processamento, para verificação dos padrões estabelecidos pela legislação.

§ 9º - Os produtos artesanais serão submetidos a análises microbiológicas e físico-químicas em laboratórios credenciados junto ao Serviço de Inspeção Municipal, sempre que a fiscalização determinar.

Art. 4º - Os produtos de que trata este regulamento poderão ser comercializado em todo o município de Silvânia.

Art. 5º - Compete ao Serviço de Inspeção Municipal a fiscalização higiênico-sanitária dos produtos de que trata este regulamento.

Art. 6º - O produtor artesanal, que além de elaborar os produtos, produzir a matéria-prima, esta obrigado a efetuar o controle sanitário do seu rebanho, observando orientação da Defesa Sanitária Animal do Estado.

Parágrafo Único - A matéria-prima adquirida deverá provir de rebanho em que se promova o controle sanitário segundo da Defesa Sanitária Animal do Estado.

Art. 7º - As autoridades de saúde pública determinarão as condições de manutenção dos produtos artesanais nos estabelecimentos varejistas.

Art. 8º - Os estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal produzidos sob forma artesanal deverão funcionar em dependências mínimas, exclusivas e equipadas com



ESTADO DE GOIÁS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SILVÂNIA
SECRETARIA M. DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO



maquinários e utensílios necessários, de acordo com a natureza e capacidade de produção, satisfeitas as condições básicas de segurança e sanidade.

Art. 9º - O estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte fica dispensado de dispor de escritório ou sala pra o S.I.M., devendo, contudo, dispor de local apropriado para arquivar documentos a este serviço.

Art. 10 - A Agroindústria Rural de Pequeno Porte estará sujeita às sanções administrativas e aplicação de penalidades contida neste Regulamento.

Art.11 - Sem prejuízo a eventuais edificações e instalações propostas pelos interessados, o S.I.M. estabelecerá referenciais simplificados de agroindústrias de pequeno porte qualificando as edificações, as instalações e equipamentos, por meio de portarias específicas com a contribuição e parceria de outros órgãos públicos, disponibilizando plantas arquitetônicas e memorial descritivo aos que procurarem a Diretoria do S.I.M.

Art. 12 - A critério do Órgão Estadual de Regulação Ambiental a agroindústria de pequeno porte poderá ser dispensada do licenciamento ambiental.

Art.13 - Os estabelecimentos de produtos artesanais deverão observar as seguintes normas sobre condições de higiene:

- I - Todas as dependências e equipamentos do estabelecimento devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.
- II - Dispor de produto aprovado pelo órgão competente, para higienizar as instalações, equipamentos, etc.
- III - No estabelecimento de laticínios é obrigatória a limpeza e a higienização dos recipientes utilizados na coleta, antes de seu retorno aos pontos de origem.

Art. 14 - O registro é competência exclusiva do Serviço de Inspeção Municipal, que autoriza o funcionamento do estabelecimento.

Art. 15 - O produtor artesanal, depois de cumpridas todas as exigências constantes desse regulamento, receberá o Título de Registro, no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

Art. 16 - Estão sujeitos ao registro os seguintes estabelecimentos:

- I - Fábrica de produtos cárneos;
- II - Fábrica de laticínios;
- III - Fábrica de conservas de pescado;
- IV - Fábrica de conservas de ovos;



V - Apiário, entreposto de mel e derivados da colmeia;

VI - Fábrica de produtos vegetais.

Art. 17 - Os estabelecimentos citados anteriormente receberão número de registro junto ao SIM.

Parágrafo Único – Estes números obedecerão à série própria e independente, fornecidos pelo SIM.

Art. 18 - O número de registro constará, obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Art. 19 - A renovação do registro junto ao SIM deverá ser solicitada anualmente pelo produtor artesanal, até 31 de março.

Art. 20 - O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando possuir mais de uma atividade, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

Art. 21 - A existência de varejo na mesma área da agroindústria artesanal implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro no Serviço de Inspeção Municipal e as atividades e os acessos serão totalmente separados, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

Art. 22 - Para registrar-se, no SIM, o produtor artesanal deverá apresentar a seguinte documentação:

- I - Requerimento e declaração de responsabilidade;
- II - Cópia do documento de identidade, CPF, CNPJ, Inscrição Estadual de Produtor Rural e contrato social ou individual.
- III - Memorial econômico sanitário do estabelecimento;
- IV - Laudo de análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento atestando sua potabilidade, quando necessário;
- V - Licença Ambiental ou Dispensa de Licença Ambiental;
- VI - Comprovante do pagamento das taxas;
- VII - Cronograma de execução das obras;
- VIII - Alvará de Construção.

Parágrafo Único - O Serviço de Inspeção Municipal realizará *vistoria in loco* e fará relatório circunstanciado sobre a situação e eventuais necessidades de adaptação da obra já edificada.



Art. 23 - A partir da data da comunicação ao interessado da aprovação do projeto, terá este o prazo de 90 (noventa) dias para início das obras, sob pena de cancelamento da aprovação e arquivamento do respectivo processo.

Art. 24 - As alterações na estrutura física e nos equipamentos do estabelecimento, bem como, na forma de processamento dos produtos só poderão ser efetuadas mediante prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 25 - Os estabelecimentos só podem utilizar rótulo em produtos de origem animal quando devidamente aprovado e registrado pelo SIM.

Art. 26 - Cada produto artesanal deverá ter registro de sua composição e método de processamento junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 27 - Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação pelo órgão competente.

Art. 28 - A aprovação da fórmula e do processo de elaboração de quaisquer produtos artesanais inclui os produzidos anteriormente à entrada em vigor deste Regulamento.

Art. 29 - A aprovação e registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado que instruirá o pedido com os seguintes documentos:

- I - Exemplares, dos rótulos a registrar ou usar, em seus diferentes tamanhos;
- II - Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, detalhando sua composição e respectivas percentagens.

Parágrafo Único - Quando o peso data de fabricação e data de validade só possam ser colocados após acondicionamento e rotulagem do produto, o requerimento deve constar essa ocorrência.

Art. 30 - Registrado o rótulo, o SIM comunicará ao estabelecimento interessado sua aprovação arquivando a via apresentada como parte integrante do processo de registro junto ao SIM.

Art. 31 - Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro no SIM seguida do número respectivo.

Art. 32 - Os rótulos só devem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do SIM.

Art. 33 - Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da inspeção municipal.

Art. 34 - Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo regulamento do Serviço de Inspeção Municipal, sob pena de responsabilidade.



Art. 35 - Os produtos deverão atender as características organolépticas e os padrões microbiológicos estabelecidos de acordo com legislação específica, devendo o equipamento e o processo garantir o controle higiênico-sanitário dos mesmos, para não colocar em risco a saúde pública.

Art. 36 - Entende-se por rótulo toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

Art. 37 - Além de outras exigências previstas nestas normas e em legislação ordinária, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

- I - Denominação (nome) de venda do produto de origem animal: o nome do produto de origem animal deve ser indicado no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres. O tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo caso existam;
- II - Lista de ingredientes: a lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados com função, nome e número de INS (Sistema Internacional de Numeração);
- III - Nome ou razão social e endereço do estabelecimento;
- IV - CNPJ, CPF e Inscrição Estadual;
- V - Carimbo oficial da Inspeção Municipal;
- VI - Categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial quando do registro do mesmo no SIM;
- VII - Conservação do produto;
- VIII - Marca comercial do produto;
- IX - Identificação do lote;
- X - Data de fabricação;
- XI - Prazo de validade;
- XII - Composição do produto;
- XIII - Indicação da expressão: Registro no Serviço de Inspeção Municipal - SIM sob nº-----/-----;
- XIV - Instruções sobre o preparo e uso do produto de origem animal comestível ou alimento, quando necessário;



- XV - Peso da embalagem;
- XVI - Informação nutricional;
- XVII - Peso (bruto e líquido) ou volume;
- XVIII - A especificação "Produto Artesanal".

Art. 38 - No caso de cassação de registro, ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica o produtor responsável obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da inspeção municipal ou apresentar um laudo de inutilização.

Art. 39 - As etiquetas usadas como rótulos devem conter de um lado os esclarecimentos determinados nestas normas e do outro lado o carimbo da inspeção municipal.

Art. 40 - O uso de matérias corantes artificiais obriga a declaração expressa no rótulo "colorido artificialmente".

Art. 41 - O rótulo de produtos elaborados com leite de cabra ou de búfala deve conter a expressão: "produzido com leite de cabra" ou "produzido com leite de búfala".

Art. 42 - Os rótulos poderão ser impressos em papel colante ou adesivo, desde que seja de boa qualidade e com bom acabamento.

Parágrafo Único - As embalagens que utilizam sachês plásticos não devem utilizar tintas que possam contaminar o produto.

Art. 43 - Deverão ser observadas, no tocante a embalagem e rotulagem as normas próprias de defesa do consumidor.

Art. 44 - Constituem obrigações dos produtores artesanais:

- I - Observar e fazer cumprir todas as exigências contidas neste decreto;
- II - Fornecer o material indispensável aos trabalhos da inspeção, inclusive acondicionamento e amostras autênticas para exame laboratorial;
- III - Apresentar, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse da avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, de acordo com o modelo instituído pelo Serviço de Inspeção Municipal.
- IV - Fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para o laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações.
- V - Fornecer substâncias apropriadas para doação de produtos condenados.



- VI - Fornecer, a juízo da inspeção municipal, uma relação atualizada de fornecedores de matéria prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e lotes.
- VII - Efetuar, quando solicitado pelo Serviço de Inspeção, análises físico-químicas e microbiológicas de rotina para fins de monitoramento dos produtos elaborados no estabelecimento em laboratórios oficiais ou credenciados. As amostras devem ser encaminhadas pelo servidor do Serviço da Inspeção Municipal ou pelo produtor artesanal, acompanhadas do formulário padrão.
- VIII - Efetuar, quando solicitado pelo Serviço de Inspeção, análises físicas químicas e microbiológicas para fins de monitoramento da água utilizada no estabelecimento em laboratórios oficiais ou credenciados. As amostras devem ser encaminhadas pelo servidor do Serviço de Inspeção Municipal ou pelo produtor artesanal.

ANEXO II – DAS TAXAS

DESCRIÇÃO	UFIS
I - Pelo registro de estabelecimentos:	
1. Matadouros-Frigoríficos; matadouros, matadouros de pequenos e médios animais; matadouros de aves; charqueadas, fábrica de conservas, fábrica de produtos suínos, fábrica de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados, fábrica de produtos não comestíveis, entrepostos frigoríficos;	
1.1 De 0 a 100 quilos de carne/dia (produtor artesanal)	50
1.2 De 101 a 1000 quilos de carne/dia	125
1.3 De 1001 a 2000 quilos de carne/dia	175
1.4 De 2001 a 3000 quilos de carne/dia	250
1.5 De 3001 a 4000 quilos de carne/dia	375
1.6 Acima de 4001 quilos de carne /dia	500
2. Granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, entrepostos usinas, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração, postos de coagulação;	
2.1 Até 250 litros de leite/dia (produtor artesanal)	60
2.2 De 251 a 1000 litros de leite/dia	120
2.3 Acima de 1001 litros de leite/dia	240
3. Estabelecimentos que manipulem, beneficiem, industrializem, fracionem, preparem, transportem, acondicionem ou embalem produtos de origem animal e/ou vegetal	180



ESTADO DE GOIÁS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SILVÂNIA
SECRETARIA M. DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO



4. Entrepósitos de pescado, fábrica de conserva de pescado;	
4.1 Até 100 quilos de peixe/dia (produtor artesanal)	60
4.2 De 100 a 1000 quilos de peixe/dia	120
4.3 Acima de 1001 quilos de peixe/dia	180
5. Entrepósitos de ovos, fábrica de conservas de ovos;	
5.1 Até 50 dúzias/dia (produtor artesanal)	60
5.2 De 50 a 500 dúzias/dia	180
5.3 Acima de 501 dúzias/dia	250
6. Entrepósitos de mel;	
6.1 Até 2000 quilos/ano (produtor artesanal)	80
6.2 De 2001 a 5000 quilos/ano	160
6.3 Acima de 5001 quilos/ano	240
7. Fabrica de Conservas Vegetais	
7.1 Até 200 quilos/dia (produtor artesanal)	80
7.2 De 201 a 1000 quilos/dia	160
7.3 Acima de 1001 quilos/dia	240
II – Pelo registro de produtos - rótulos	40
III – Pela alteração de razão social	80
IV – Pela ampliação, remodelação e reconstrução de estabelecimentos.	80
V – Por análises periciais de produtos de origem animal	80

OBS.: Tal anexo será inserido no Código Tributário Municipal, com o propósito de produzir os competentes efeitos tributários, principalmente no campo de inscrição na Dívida Ativa Municipal, e dos procedimentos administrativos e judiciais respectivos.

Gabinete do Prefeito Municipal de Silvânia-GO, aos 15 dias do mês de outubro de 2013.


José da Silva Faleiro
Prefeito Municipal