

Id:0F8BCB84E6D11B11



ESTADO DO PIAUÍ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA FILOMENA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL
Avenida Barão de Santa Filomena, 130, centro, 64.945-000, Santa Filomena-PI
CNPJ - 06.554.240/0001



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA FILOMENA - PI

AVISO DE CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2021. A Prefeitura Municipal de Santa Filomena - PI, através de sua Comissão Permanente de Licitação, torna público para conhecimento dos interessados que realizará **CHAMADA PÚBLICA sob o nº 001/2021.**

Os interessados deverão apresentar, no período de dia **28 de Abril a 12 de maio de 2021**, das 08:00 às 14:00 horas na CPL, Sede da Prefeitura Municipal de Santa Filomena - PI, situada à Avenida Barão de Santa Filomena, Centro, CEP: 64.945-000, os documentos de habilitação e PROJETOS DE VENDA CONFORME ESTABELECE O EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2021, com as características abaixo relacionadas:

OBJETO: Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Lei Nº 11.947, de 16 de junho de 2009, Resolução/CD/FNDE Nº 26, de 17 de junho 2013, Resolução/CD/FNDE Nº 04, de 02 de abril de 2015, para atender a rede municipal de Ensino de Santa Filomena-PI.

ABERTURA: 13 de maio de 2021 às 09:00 horas, na sala CPL da Prefeitura Municipal de Santa Filomena-PI.

TIPO DA LICITAÇÃO: Menor preço por item, por representação física ou organizações.

QUEM PODE PARTICIPAR: Os agricultores familiares e/ou suas organizações econômicas que possuam, respectivamente, Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) física ou jurídica.

REGIME DE EXECUÇÃO: Empreitada de preço por item.

FONTE DE RECURSOS: PNAE, RECURSOS PRÓPRIOS e OUTROS.

REGÊNCIA LEGAL: Lei nº 8.666/93 e suas alterações; Lei Nº 11.947 de 16 de junho de 2009, Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013 e Resolução/CD/FNDE nº 04 de 02 de abril de 2015.

Para obter o edital e maiores informações pelo telefone (89) 9926-5629, de segunda à sexta-feira, das 08h 00min às 14h 00min.

Santa Filomena - PI - 26 de Abril de 2021, Ciro da Costa Rocha - Pregoeiro da Comissão Permanente de Licitação - CPL.

Id:01AB14D13F6D1C56



ESTADO DO PIAUÍ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA FILOMENA
e-mail: gab.santafilomena@hotmail.com
Avenida Barão de Santa Filomena, 130, centro, 64.945-000, Santa Filomena-PI
CNPJ - 06.554.240/0001-14



LEI 002-2021

DISPÕE SOBRE A OBRIGATORIEDADE DA PRÉVIA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE SANTA FILOMENA- PI.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SANTA FILOMENA, ESTADO DO PIAUÍ.

Faço saber que a Câmara Municipal de Santa Filomena-PI, aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

- Considerando a necessidade de instituição do S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal) no âmbito da Secretaria Municipal de Agricultura para cumprimento obrigatório da inspeção prévia e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos no Município de Santa Filomena, determinada pelo art. 23, II da CF/88, bem como nas Leis Federais nº 1.283/50 e 7.889/89;

- considerando que a prestação deste serviço pela municipalidade possibilitará aos produtores a regularização de sua atividade, criando, inclusive, perspectivas para abertura de novas frentes de trabalho.

REGULAMENTO DA PRÉVIA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente Regulamento institui as normas que regulam, em todo o território do Município de Santa Filomena, a Prévia Inspeção e Fiscalização Agroindustrial e Sanitária de produtos de Origem Animal.

§1º A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais, o recebimento, a manipulação, o beneficiamento, a transformação, a elaboração, o preparo, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, o depósito, a armazenagem, a rotulagem, o trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§2º A inspeção abrange também as matérias-primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia e demais substâncias que, por ventura, possam ser utilizadas no estabelecimento de produtos de origem animal.

Art. 2º Para efeito deste regulamento considera-se:

I - Estabelecimento: a área que compreende o local e sua circunvizinhança destinados à recepção e depósito de matérias-primas e embalagens, à industrialização e ao armazenamento e à expedição de produtos alimentícios;

II - Inspeção e fiscalização: os atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a higiene dos manipuladores, a higiene do estabelecimento, das instalações e equipamentos; as condições higiênicas-sanitárias e os padrões físico-químicos e microbiológicos no recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, assim como durante as fases de elaboração, acondicionamento, acondicionamento, armazenagem e transporte de produtos alimentícios;

2 III - Registro: o conjunto de procedimentos técnicos e administrativos de avaliação das características industriais, tecnológicas e sanitárias de produção, dos produtos, dos processos produtivos e dos estabelecimentos para habilitar a produção, a distribuição e a comercialização de produtos alimentícios observando a legislação vigente;

IV - Matéria-prima: toda substância de origem animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

V - Ingrediente: é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada;

VI - Análise fiscal: ato fiscal no qual é realizada análise da água, matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios coletados pela autoridade fiscalizadora competente no intuito de verificar a sua conformidade de acordo com legislações específicas e os dispositivos deste regulamento;

VII - Suspensão das atividades: medida administrativa na qual Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, por período certo e determinado;

VIII - Interdição: medida administrativa, de caráter cautelar, que visa à paralisação de toda e qualquer atividade desenvolvida, podendo ser recolhidos as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios;

IX - Apreensão: consiste em o S.I.M. apreender as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a legislação, este regulamento e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível, de acordo com este regulamento;

X - Inutilização: medida administrativa de inutilização dos produtos alimentícios, matérias-primas e ingredientes que não sejam aptos para o consumo;

XI - Rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento;

XII - Embalagem: é o recipiente, o pacote, o invólucro ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar no transporte e manuseio dos alimentos;

XIII - Memorial descritivo: documento que descreve detalhadamente, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XIV - Agroindústrias familiares de pequeno porte: os estabelecimentos de propriedade ou posse de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, dispo de instalações mínimas destinadas ao abate, ao processamento e beneficiamento e à industrialização de produtos de origem animal, que, cumulativamente, atenderem aos seguintes requisitos:

- Estarem instaladas em propriedade rural;
- Utilizarem mão-de-obra predominantemente familiar;
- Sessenta por cento, no mínimo, da matéria-prima empregada nos produtos sejam oriundas de sua propriedade.

XV - Agricultor familiar: aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo aos requisitos previstos na Lei Federal Nº 11.326 de 24/07/06, em especial:

- Não deter, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais;
- Utilizar predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;
- Ter percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento, na forma definida pelo Poder Executivo Federal;
- Dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

§ 1º Excetuam-se da exigência da alínea "c", inciso XIV os estabelecimentos cuja matéria-prima principal seja a carne.

CAPÍTULO II DA COMPETÊNCIA DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 3º A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos são privativas do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., vinculado a Secretaria Municipal de Agricultura, sempre que se tratar de produtos de origem animal destinados ao comércio intramunicipal.

Art. 4º Os servidores do S.I.M., quando em serviço de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, terão livre acesso em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento em

(Continua na próxima página)



ESTADO DO PIAUÍ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA FILOMENA
e-mail: gob.santafilomena@hotmail.com
Avenida Barão de Santa Filomena, 130, centro, 64.945-000, Santa Filomena-PI
CNPJ – 06.554.240/0001-14



funcionamento, que industrialize, comercialize, manipule, entre poste, armazene, transporte, despache ou preste serviços em atividades sujeitas à prévia inspeção e fiscalização.

Art. 5º Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento devem possuir carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agricultura, da qual constará, além da denominação do órgão, o número de ordem, nome, fotografia, cargo e data de expedição e validade. Parágrafo Único. Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional, quando convidados a se identificarem.

Art. 6º A Secretaria Municipal de Agricultura poderá se valer de servidores de consórcios públicos dos quais o município participe, se for o caso, para a execução dos objetivos deste regulamento, respeitadas as competências.

Art. 7º Compete ao Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.:

I - Analisar e aprovar, sob o ponto de vista sanitário, as plantas de construção do estabelecimento requerente;

II - Vistoriar o estabelecimento requerente do registro e emitir laudo de vistoria;

III - Analisar memorial descritivo e rótulos dos produtos e emitir registros de produtos;

IV - Expedir registro de estabelecimentos;

V - Inspeccionar e fiscalizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, matéria-prima, ingredientes, rótulos, embalagens e produtos alimentícios;

VI - Fiscalizar o livro de registro ou documento equivalente das operações de entrada e saída de produtos;

VII - Fiscalizar e monitorar a aplicação das normas de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e os Autocontroles da Indústria.

VIII - Autuar, intimar, suspender, interditar, embargar, apreender, inutilizar quando houver descumprimento das determinações impostas neste regulamento.

Art. 8º O exercício da inspeção e fiscalização previsto no Art. 7º caberá aos servidores do S.I.M, nas suas respectivas áreas de competência, podendo valer-se de auxiliares.

Art. 9º A Inspeção e fiscalização de que trata o presente Regulamento será realizada:

I - Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;

II - Nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de animais de açougues, entendidos como tais, fixados neste Regulamento;

III - Nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

IV - Nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;

V - Nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;

VI - Nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

Art. 10 A concessão de inspeção pelo S.I.M., isenta o estabelecimento de quaisquer outra fiscalização, industrial ou sanitária federal ou estadual.

Art. 11 A Inspeção dos estabelecimentos registrados pelo S.I.M. ocorrerá em caráter permanente ou periódico.

§1º É obrigatória a inspeção em caráter permanente nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies animais.

§2º Os demais estabelecimentos que constam neste Regulamento terão inspeção periódica.

Art. 12 Para a execução dos objetivos da Lei 0000/2019 e do presente regulamento, fica a Secretaria Municipal de Agricultura autorizada a realizar convênios e termos de cooperação técnica com órgãos da administração direta e indireta.

CAPÍTULO III DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO S.I.M.

Art. 13 O Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., é órgão vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura encarregado do cumprimento obrigatório da inspeção prévia e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos no Município de Santa Filomena.

Art. 14 As atividades do S.I.M. são regulamentadas por este Decreto, pelas Instruções Normativas que venham a ser definidas e pela legislação federal, estadual e municipal que normatiza suas funções.

Art. 15 Para o exercício efetivo de suas atividades, o S.I.M. apresenta a seguinte estrutura organizacional:

I - Chefia do Serviço de Inspeção Municipal;

II - Setor de Controle e Documentação;

III - Equipe Técnica.

Art. 16 São atribuições de cada setor: I - Chefe do Serviço de Inspeção:

a) Representar e responder pelo S.I.M. junto aos órgãos e instituições públicas e privadas municipais, estadual e federal, aos empreendedores agroindustriais e ao público em geral, em juízo ou fora dele;

b) Organizar as atividades do S.I.M., apropriando e garantindo a execução dos serviços previstos neste Decreto e programação de atividades de inspeção e fiscalização;

c) Convocar e encaminhar as deliberações das Comissões de julgamento das penalidades administrativas e de recursos impugnados em primeira e segunda instância;

d) Zelar pelo cumprimento desta.

II - Setor de Documentação e Controle:

A) Zelar e manter atualizados(as):

a) As pastas/processos dos estabelecimentos cadastrados no S.I.M.;

b) Banco de dados do S.I.M. no que se refere a: arquivos, processos, livros de entrada e saída de documentos, lista de rótulos aprovados, relação de estabelecimentos e produtos, mapas de produção, dentre outros documentos e informações de interesse do S.I.M.;

c) Arquivos dos autos de infrações e medidas adotadas;

d) Arquivos de certificados sanitários emitidos;

e) Documentação e frequência dos membros da equipe técnica e outros funcionários do S.I.M.;

f) Outros documentos e informações correlatas.

III - Equipe Técnica:

a) Realizar a inspeção prévia e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos no Município de Santa Filomena, exercendo as funções determinadas no Art. 7º, nos locais estabelecidos no Art. 8º deste Regulamento;

b) Compor as Comissões de julgamento das penalidades administrativas e de recursos impugnados sempre que convocados;

c) Zelar pelo cumprimento deste Decreto.

Art. 17 Para compor a Equipe Técnica, o profissional deverá ter formação nas seguintes áreas:

I - De nível Médio:

a) Técnico em Agropecuária.

II - De nível Superior:

a) Medicina Veterinária;

b) Nutrição;

c) Engenharia de Alimentos;

d) Engenharia Agrônoma;

e) Ciências Biológicas;

f) Outras relacionadas às atividades desenvolvidas pelo S.I.M.

Art. 18 No exercício de suas funções, o profissional da Equipe Técnica deverá estar devidamente identificado.

CAPÍTULO IV DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

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

I - Matadouro-Frigorífico;

II - Fábrica de Produtos Carneos;

III - Entrepósito de Carnes.

§1º Entende-se por Matadouro-Frigorífico o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para o abate, manipulação, elaboração, acondicionamento e conservação das espécies de açougue, aves domésticas e animais silvestres e exóticos sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§2º Entende-se por Fábrica de Produtos Carneos o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para recebimento, manipulação, elaboração, acondicionamento e conservação de produtos carnes para fins de industrialização com modificação de sua natureza e sabor, das diferentes espécies de abate, aves domésticas, animais silvestres e exóticos e, em todos os casos, seja dotado de instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§3º Entende-se por Entrepósito de Carnes o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para recebimento, desossa, acondicionamento, conservação pelo frio e distribuição de carnes e derivados das diversas espécies de abate, aves domésticas, animais exóticos e silvestres e, em todos os casos, seja dotado de instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para industrialização de produtos comestíveis e aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 20 Os estabelecimentos de pescado são classificados em:

I - Entrepósito de Pescado e Derivados;

II - Fábrica de Produtos de Pescado;

§1º Entende-se por Entrepósito de Pescado e Derivados o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento, lavagem, manipulação, fracionamento, acondicionamento, frigorificação, estocagem, distribuição

(Continua na próxima página)

ou comercialização do pescado e derivados, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

§2º Entende-se por Fábrica de Produtos de Pescado, o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados, dependendo do tipo de produto a ser elaborado, para recepção, lavagem, preparação, transformação, acondicionamento, frigorificação, conservação, armazenamento, distribuição e comercialização de produtos de pescado e seus derivados e dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 21 Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

- I - Granja Avícola;
- II - Entrepósito de Ovos;
- III - Fábrica de Produtos de Ovos.

§1º Entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado a produção, classificação, acondicionamento, identificação e expedição de ovos em natureza, oriundos da própria granja, podendo a classificação ser facultativa quando tal atividade for realizada em Entrepósito de ovos.

§2º Entende-se por Entrepósito de ovos, o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao entreposto já classificados, acondicionados e identificados.

§3º Entende-se por Fábrica de Produtos de Ovos, o estabelecimento destinado ao recebimento, industrialização, acondicionamento, identificação e distribuição de produtos de ovos.

Art. 22 Os estabelecimentos de leite são classificados em:

- I - Posto de Refrigeração;
- II - Granja Leiteira;
- III - Usina de Beneficiamento;
- IV - Fábrica de Laticínios;

Art. 23 Os estabelecimentos de produtos das abelhas são classificados em:

- I - Apiários;
- II - Entrepósitos de mel e cera de abelhas.

§1º Entende-se por "Apiário", o estabelecimento destinado a produção, extração, industrialização, classificação e estocagem do mel e seus derivados.

§2º Entende-se por "Entrepósito de Mel e Cera de abelhas", o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel, cera de abelhas e demais produtos apícolas.

CAPÍTULO V DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Art. 24 Apresentados os documentos exigidos na lei, o Serviço de Inspeção Municipal procederá vistoria do estabelecimento para apresentação do competente laudo.

§ 1º Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição de "TÍTULO DE REGISTRO", constando do mesmo o número do registro, nome da firma e outros detalhes necessários.

§ 2º Caberá a Secretaria Municipal de Agricultura a cobrança da taxa para registro e renovação anual, nos termos da Lei nº 0000/2019, art. 11, em critérios e valores a serem definidos pelo Executivo Municipal.

Art. 25 A venda, arrendamento, doação ou qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro deve, necessariamente, ser comunicada ao S.I.M, bem como encaminhada toda a documentação probatória para modificação do registro.

CAPÍTULO VI DO REGISTRO DOS PRODUTOS

Art. 26 O registro de produto será requerido junto ao S.I.M. através de requerimento com os seguintes documentos:

- I - Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 2 (duas) vias, conforme modelo fornecido pelo S.I.M.;
- II - Lay out dos rótulos a serem registrados, em seus diferentes tamanhos, em 2 (duas) vias.

Art. 27 Cada produto registrado terá um número próprio que constará no seu rótulo.

Art. 28 Os estabelecimentos só poderão utilizar rótulos devidamente aprovados pelo S.I.M.

§1º Os rótulos obedecerão às legislações específicas de rotulagem.

§2º Os rótulos só devem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados não podendo efetuar qualquer modificação em seus dizeres, cores ou desenhos sem prévia aprovação.

Art. 29 Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem e a identificação do registro.

Art. 30 Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade ou tipo do produto de origem animal, deverá ser previamente solicitada ao S.I.M., podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido.

CAPÍTULO VII DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS SEÇÃO I DOS ESTABELECIMENTOS E DAS INSTALAÇÕES

Art. 31 Os estabelecimentos deverão garantir que as operações possam realizar-se seguindo as Boas Práticas de Fabricação, desde a chegada da matéria-prima até a expedição do produto alimentício.

Art. 32 O estabelecimento deve possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos, constando obrigatoriamente:

I - Data, quantidade, natureza e procedência das matérias-primas, ingredientes, embalagens e rótulos utilizados na industrialização dos produtos alimentícios;

II - Data, quantidade, saída e destinação dos produtos alimentícios.

§1º O registro poderá ser feito em sistema digital ou manual através de livros de controle, ambos com valor fiscal.

§2º Este sistema deverá ficar a disposição do agente de fiscalização.

Art. 33 Os estabelecimentos deverão reunir as seguintes condições:

I - Situados em zonas isentas de odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e de contaminantes ambientais como fumaça e poeira;

II - Devem ser localizados em áreas que não estejam sujeitas a inundação;

III - O ambiente interno deve ser fechado, com os banheiros e vestiários separados;

IV - As instalações deverão ser construídas com materiais resistentes a corrosão, que possam ser limpos com facilidade e deverão estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria ou fria e quente em quantidade suficiente;

V - As áreas para recepção e depósito de matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser separadas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final;

VI - As áreas de armazenamento e expedição deverão garantir condições adequadas para a conservação das embalagens e características de identidade e qualidade do produto;

VII - O piso deve ser de material resistente ao impacto, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não podem apresentar rachaduras e devem facilitar a limpeza e desinfecção;

VIII - O sistema de drenagem deve ser dimensionado adequadamente, de forma a impedir o acúmulo de resíduos e os ralos com sifões e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de insetos;

IX - Nas áreas de manipulação de alimentos as paredes deverão ser lisas, de cor clara, construídas e revestidas de materiais não absorventes e laváveis;

X - Os ângulos entre as paredes, as paredes e os pisos, e as paredes e o teto deverão ser de fácil limpeza;

XI - A ventilação em todas as dependências deve ser suficiente, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

XII - O estabelecimento deve dispor de luz abundante, natural ou artificial;

XIII - Possuir janelas e basculantes providos de proteções contra pragas e em bom estado de conservação;

XIV - As portas e janelas deverão ser construídas de material não absorvente e de fácil limpeza, de forma a evitar o acúmulo de sujidades;

XV - Paredes com pé-direito de no mínimo 3(três) metros, sendo que serão admitidas reduções desde que atendidas as condições de iluminação, ventilação e a adequada instalação dos equipamentos, condizentes com a natureza do trabalho;

XVI - A água deve ser potável, encanada sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão estar protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação

XVII - A higienização dos estabelecimentos, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser realizada através de água quente, vapor ou produto químico adequado;

XVIII - Os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de evacuação de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido, a todo momento, em bom estado de funcionamento e de acordo com o órgão ambiental competente;

XIX - Deverão existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho;

XX - Dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

SEÇÃO II DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 34 Os equipamentos e utensílios deverão atender às seguintes condições:

I - Todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação devem ser de materiais que não transmitam e/ou liberem substâncias tóxicas, odores, sabores, e sejam não absorventes, resistentes à corrosão e capazes de resistir às operações de higienização;

II - As superfícies deverão ser lisas e isentas de imperfeições (fendas, amassaduras, etc.) que possam comprometer a higiene dos alimentos ou ser fonte de contaminação;

III - Todos os equipamentos e utensílios deverão estar desenhados e construídos de modo que assegurem uma completa higienização;

IV - Todos os equipamentos deverão ser utilizados, exclusivamente, para as finalidades às quais se destinam;

V - Os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos deverão ter perfeita vedação, ser construídos de material não absorvente e resistente que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo;

VI - Os equipamentos e utensílios empregados para materiais não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis;

Art. 35 Nos estabelecimentos não será permitido apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios.

CAPÍTULO VIII DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS SEÇÃO I DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 36 Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos alimentícios.

(Continua na próxima página)



ESTADO DO PIAUÍ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA FILOMENA
e-mail: gob.santafilomena@hotmail.com
Avenida Barão de Santa Filomena, 130, centro, 64.945-000, Santa Filomena-PI
CNPJ – 06.554.240/0001-14



Art. 37 Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes for necessário, deverão ser rigorosamente limpos o chão, os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação.

Art. 38 O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses.

Art. 39 Os equipamentos de conservação dos alimentos devem atender às condições de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados sempre que necessário ou pelo menos uma vez por ano.

Art. 40 Todos os produtos de higienização devem ser aprovados pelo órgão de saúde competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

Art. 41 Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

Art. 42 Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada, sendo que, aqueles resultantes da elaboração que sejam veículos de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias.

Art. 43 Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho, sempre que for necessário, sendo obrigatória sua retirada ao menos uma vez por dia. Parágrafo único. Imediatamente depois da retirada dos resíduos dos recipientes utilizados para o armazenamento, todos os equipamentos que tenham entrado em contato com eles deverão ser higienizados.

Art. 44 É proibida a presença de animais nos arredores e interiores dos estabelecimentos.

SEÇÃO II DA HIGIENE PESSOAL

Art. 45 Os manipuladores devem

I - Ter asseio pessoal, manter as unhas curtas;

II - Usar cabelos presos e protegidos com touca;

III - Lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular os alimentos; após qualquer interrupção da atividade; após tocar materiais contaminados e; sempre que se fizer necessário;

IV - Não fumar nas dependências do estabelecimento;

V - Proteger o rosto ao tossir ou espirrar;

VI - Não comer e mascar chicletes nas áreas de manipulação dos alimentos;

VII - Evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos;

Art. 46 Se houver a opção pelo uso de luvas e máscaras estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, bem como, deverão ser trocadas diariamente, ou sempre que se fizer necessário. Parágrafo único. O uso das luvas não dispensa o operário da obrigação de lavar as mãos sempre que se fizer necessário.

CAPÍTULO IX DO PROCESSAMENTO, BENEFICIAMENTO E EMBALAGENS

Art. 47 Todas as operações do processo de produção deverão realizar-se em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação química, física ou microbiológica que resulte em deterioração ou proliferação de microorganismos patogênicos e causadores de putrefação.

Art. 48 Toda água utilizada no estabelecimento deverá ser potável.

Art. 49 As matérias-primas ou ingredientes utilizados na elaboração dos produtos alimentícios deverão estar limpos e em boas condições higiênico-sanitárias.

Parágrafo único. As matérias-primas ou ingredientes deverão ser inspecionados antes de seguirem para a industrialização.

Art. 50 As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, guardados ou transportados devem estar dentro do prazo de validade.

Art. 51 Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos deverá ser armazenado em local destinado a esta finalidade e em condições de sanidade e limpeza.

Art. 52 As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente.

Art. 53 É proibida a reutilização de embalagens.

Art. 54 Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.

Art. 55 O transporte de produtos deverá ser efetuado em veículos fechados ou cobertos em condições de manter a qualidade dos mesmos.

CAPÍTULO X DA IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Art. 56 Os produtos alimentícios devem atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, padrões microbiológicos e de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação, e outras legislações pertinentes.

Art. 57 O controle sanitário dos animais deverá seguir orientação do órgão oficial de defesa sanitária animal do Estado.

CAPÍTULO XI DA ROTULAGEM SEÇÃO I DA ROTULAGEM EM GERAL

Art. 58 Além de outras exigências previstas neste Regulamento ou em legislação específica, os rótulos devem obrigatoriamente conter, de forma clara e legível, as seguintes indicações:

I - Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, com no mínimo 1/3 (um terço) da maior inscrição do rótulo, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou outros dizeres;

II - Marca comercial ou nome fantasia do produto;

III - Razão social ou nome do produtor;

IV - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;

V - Categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista neste regulamento;

VI - Endereço completo do estabelecimento produtor;

VII - Carimbo oficial da Inspeção Municipal;

VIII - Data da fabricação, prazo de validade e identificação do lote;

IX - Lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados pelo nome ou número de Sistema Internacional de Numeração - INS e função tecnológica;

X - Indicação do número de registro do produto no S.I.M.;

XI - Identificação da origem;

XII - Conservação do produto;

XIII - Conteúdo líquido, conforme legislação do órgão competente.

§1º Os produtos cuja validade varia segundo a temperatura de conservação devem ter a indicação da conservação doméstica em função da temperatura de armazenamento.

§2º A identificação do produto alimentício registrado, constante do inciso X deste artigo, deverá ser realizada pela seguinte expressão: "Produto registrado no S.I.M. sob o número...";

Art. 59 O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória não pode ser inferior a 01 (um) mm, sendo que as indicações de conteúdo líquido seguirão os padrões metrológicos vigentes.

Art. 60 Somente podem ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um regulamento técnico específico.

Art. 61 Nenhuma informação contida nos rótulos poderá levar o consumidor a equívocos ou enganos.

Art. 62 No caso de produtos expostos ao consumo sem qualquer proteção além de seu envoltório ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou outro material resistente que possa ser preso ao produto como forma de identificação.

Art. 63 Os rótulos devem seguir as normas determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

Art. 64 No caso de cancelamento de registro ou fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar os rótulos existentes em estoque.

Art. 65 A observância das exigências de rotulagem contidas neste regulamento, não desobriga o cumprimento das demais legislações municipais, estaduais e federais de rotulagem.

SEÇÃO II DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO E SEUS USOS

Art. 66 O carimbo oficial da inspeção municipal é a garantia que o estabelecimento se encontra devidamente registrado no S.I.M..

CAPÍTULO XII REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 67 Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

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

§ 2º Quando os produtos e matérias-primas ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 68 Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

CAPÍTULO XIII DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 69 O S.I.M. coletará amostras de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios para exames laboratoriais físico-químicos e microbiológicos, sempre que julgar necessário.

Art. 70 No caso de discordância do resultado, o interessado deverá comunicar que realizará a análise da contraprova em seu poder, dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis da data da ciência do resultado.

§1º Para fins de contraprova, o laboratório deve ser credenciado pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, para a análise da amostra em questão, e adotar os métodos oficiais de análise.

(Continua na próxima página)

§2º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, seu resultado será desconsiderado, sendo mantido o resultado da análise de fiscalização que será considerado o definitivo.

§4º A não realização da análise da contraprova sob a guarda do interessado implicará a aceitação do resultado da análise de fiscalização.

§5º A realização da análise de contraprova em poder do interessado não resultará em qualquer custo ao S.I.M.

Art. 71 Nos casos de análises fiscais de produtos que não possuam Regulamentos Técnicos ou legislações específicas, permite-se o seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

CAPÍTULO XIV DAS INFRAÇÕES

Art. 72 Consideram-se infrações, para os efeitos deste regulamento:

I - Realizar atividades de elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal sem inspeção oficial;

II - Industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias-primas e produtos alimentícios sem observar as condições higiênico-sanitárias estabelecidas neste regulamento;

III - Elaborar e comercializar produtos em desacordo com os padrões higiênicosanitários, físico-químicos, microbiológicos e tecnológicos estabelecidos por legislações federal, estadual ou municipal vigentes;

IV - Industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida;

V - Transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução;

VI - Apresentar instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;

VII - Industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;

VIII - Realizar ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado sem prévia aprovação das plantas pelo S.I.M.;

IX - Vender, arrendar, doar ou efetuar qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro sem comunicar ao S.I.M.;

X - Não possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos ou não mantê-lo atualizado;

XI - Não disponibilizar o acesso ao sistema de controle de entrada e saída de produtos quando solicitado pelo S.I.M.;

XII - Utilizar rótulos ou embalagens que não tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M.;

XIII - Modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M.;

XIV - Reutilizar embalagens;

XV - Aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no S.I.M.;

XVI - Apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixo, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;

XVII - Realizar atividades de industrialização em estabelecimentos em mau estado de conservação, com defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;

XVIII - Utilizar equipamentos e utensílios que não atendam às condições especificadas neste regulamento;

XIX - Utilizar recipientes que possam causar a contaminação dos produtos alimentícios;

XX - Apresentar as instalações, os equipamentos e os instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene, antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;

XXI - Utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar;

XXII - Apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios;

XXIII - Utilizar produtos de higienização não aprovados pelo órgão de saúde competente;

XXIV - Possuir ou permitir a permanência de animais nos arredores e ou interior dos estabelecimentos;

XXV - Deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores;

XXVI - Permitir a presença de pessoas e funcionários, nas dependências do estabelecimento, em desacordo com o disposto na Seção II do Capítulo VIII deste regulamento;

XXVII - Possuir manipuladores trabalhando nos estabelecimentos sem a devida capacitação;

XXVIII - Deixar de fazer cumprir os critérios de higiene pessoal e requisitos sanitários a que alude o na Seção II do Capítulo VIII deste regulamento;

XXIX - Manter funcionários exercendo as atividades de manipulação sob suspeita de enfermidade passível de contaminação dos alimentos, ou ausente a liberação médica;

XXX - Utilizar água não potável no estabelecimento;

XXXI - Não assegurar a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios;

XXXII - Desacatar, obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções

; XXXIII - Sonegar ou prestar informações inexatas sobre dados referentes à quantidade, qualidade e procedência de matérias-primas e produtos alimentícios, que direta e indiretamente interesse à fiscalização do S.I.M.;

XXXIV - Desrespeitar o termo de suspensão e/ou interdição impostos pelo S.I.M.

Art. 73 As infrações classificam-se em leve, grave e gravíssima.

§1º Considera-se infração leve: aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;

§2º Considera-se infração grave: aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

§3º Considera-se infração gravíssima: aquelas em que seja verificada a ocorrência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

DA ADVERTÊNCIA

Art. 74 A advertência será cabível nas seguintes condições:

I - O infrator ser primário;

II - O dano puder ser reparado;

III - A infração cometida não causar prejuízo a terceiros;

IV - O infrator não ter agido com dolo ou má-fé;

V - A infração ser classificada como leve. Parágrafo único. A pena a que se refere o caput poderá ser aplicada sem prejuízo das demais sanções previstas neste regulamento.

DA MULTA PECUNIÁRIA

Art. 75 A multa será de 1(um) a 1000 (um mil) VRTE (Valor de Referência do Tesouro Estadual), sendo aplicada em dobro quando da reincidência, obedecendo a seguinte graduação:

I - De 01 (um) até 150 (cento e cinquenta) VRTE, nas infrações leves ou casos de já ter sido aplicada ao infrator sanção de advertência;

II - De 151(cento e cinquenta e um) até 500 (quinhentos) VRTE, nas infrações graves;

III - De 501(quinhentos e um) até 1000 (um mil) VRTE, nas infrações gravíssimas.

§1º A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências impostas no ato da fiscalização.

§2º O agente fiscalizador estipulará, no ato da fiscalização, prazo necessário para adequação às exigências legais. Findo este prazo o não cumprimento das exigências estabelecidas implicará na suspensão das atividades ou interdição do estabelecimento.

DA APREENSÃO, INUTILIZAÇÃO E DESTINO

Art. 76 As matérias-primas, os produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos que não estiverem de acordo com este regulamento serão apreendidos e/ou inutilizados.

Art. 77 Estão sujeitos à apreensão, podendo ou não, ser inutilizados:

I - Matérias-primas, subprodutos, ingredientes e produtos alimentícios que:

a) Sejam destinados ao comércio sem estar registrado nos órgãos competentes, salvo os produtos de estabelecimentos sob regime de inspeção federal ou registrados nos órgãos competentes da saúde e os dispensados de registro;

b) Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

c) Forem adulterados ou falsificados;

(Continua na próxima página)



ESTADO DO PIAUÍ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA FILOMENA
e-mail: gob.santafilomena@hotmail.com
Avenida Barão de Santa Filomena, 130, centro, 64.945-000, Santa Filomena-PI
CNPJ – 06.554.240/0001-14



d) Se apresentem com potencial tóxico ou nocivo à saúde;

e) Não estiverem adequados às condições higiênic-sanitárias previstas neste regulamento.

II - Rótulos e embalagens, onde:

a) Não houver aprovação do S.I.M. para o uso;

b) Divergirem dos aprovados no ato do cadastro.

III - Utensílios e/ou equipamentos que:

a) Forem utilizados para fins diversos ao que se destina;

b) Estiverem danificados, avariados ou que apresentem condições higiênicosanitárias insatisfatórias.

§1º Os bens e produtos apreendidos pela fiscalização poderão ser doados a entidade sem fins lucrativos, ou ter qualquer outra destinação a critério do S.I.M.

§2º Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes e subprodutos que visivelmente se encontrarem impróprios para industrialização e ou consumo e não for possível qualquer aproveitamento serão imediatamente inutilizados pela fiscalização, independentemente de análise laboratorial e conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§3º Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes e subprodutos apreendidos pela fiscalização que necessitem de análise laboratorial, cujo prazo de validade permita o aguardo do resultado, ficarão sob a guarda do proprietário e somente serão inutilizados após confirmada a condenação e caso não possam de qualquer forma ser aproveitados. A inutilização se dará independentemente da conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§4º Os produtos alimentícios que não possuírem cadastro nos órgãos competentes serão apreendidos seguidos de pronta inutilização, independente de análise fiscal, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§5º Os rótulos, embalagens, utensílios e equipamentos que forem apreendidos pela fiscalização ficarão sob a guarda do proprietário, e terão sua destinação definida somente após conclusão do processo administrativo, podendo ser inutilizados ou ter outra destinação a critério do S.I.M.

DA SUSPENSÃO E INTERDIÇÃO

Art. 78 A suspensão das atividades do estabelecimento será aplicada nos casos da infração consistir risco ou ameaça de natureza higiênic-sanitária possíveis de serem sanadas.

§1º A suspensão será levantada depois de constatado o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§2º Se a suspensão do estabelecimento não for levantada no prazo de 6 (seis) meses, o registro será cancelado de ofício pelo S.I.M.

Art. 79 A interdição do estabelecimento será aplicada no caso de falsificação ou adulteração de matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios, ou quando se verificar a inexistência de condições higiênic-sanitárias adequadas ao seu funcionamento ou no caso de embargo da ação fiscalizadora.

§1º A interdição poderá ser levantada depois de constatado, em reinspeção completa, o atendimento das exigências que motivaram a sanção. §2º Se a desinterdição do estabelecimento não ocorrer no prazo de 6(seis) meses, o registro será cancelado de ofício pelo S.I.M.

Art. 80 As sanções constantes desta seção serão aplicadas pela autoridade fiscalizadora e lavrados em termos próprios.

Art. 81 As sanções administrativas, constantes neste regulamento, serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridade de saúde pública ou policial.

DA GRADUAÇÃO DA PENA

Art. 82 Para a imposição da pena e sua graduação, a autoridade competente observará:

I - As circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - A gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a ordem econômica e para a saúde humana;

III - Os antecedentes do infrator quanto ao cumprimento das normas deste Decreto.

Art. 83 Para efeitos de graduação da pena, considera-se:

I - Atenuantes:

a) A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

b) O infrator, por espontânea vontade, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

c) Se a falta cometida for de pequena monta;

d) A falta cometida não contribuir para dano à saúde humana.

II - Agravantes:

a) Ser o infrator reincidente;

b) Ter o infrator cometido a infração visando a obtenção de qualquer tipo de vantagem;

c) Ter o infrator conhecimento do ato lesivo e deixar de tomar as providências necessárias a fim de evitá-lo;

d) Coagir outro para execução material da infração;

e) Ter a infração consequência danosa à saúde humana;

f) Ter o infrator agido com dolo, fraude ou má-fé.

CAPÍTULO XIV DAS SANÇÕES PENAS E CIVIS

Art. 84 Aquele que industrializa, comercializa, armazena ou transporta produtos alimentícios, infringindo as normas estabelecidas nas leis e nos seus regulamentos próprios, ficará sujeito a sanções penais previstas no Código Penal Brasileiro e Lei das Contravenções Penais, bem como, a sanções civis.

Art. 85 As infrações referidas no artigo anterior são de Ação Penal Pública Incondicionada, cabendo ao Ministério Público Estadual promovê-la.

Parágrafo Único. Será admitida Ação Penal Privada Subsidiária da Pública, se esta não for ajuizada no prazo legal, aplicando-se, no que couber, o disposto nos artigos 29 e 30 do Código de Processo Penal.

SEÇÃO III DA INSTRUÇÃO DO PROCESSO

Art. 86 O fiscal que lavrar o auto de infração deverá instruí-lo com laudo fotográfico e relatório circunstanciado, de forma minuciosa, sobre a infração e demais ocorrências, bem como de peças que o compõem, de forma a poder melhor esclarecer a autoridade que proferirá a decisão.

Art. 87 O processo administrativo receberá parecer jurídico sobre o seu embasamento legal ao caso concreto.

Art. 88 Concluída a fase de instrução, o processo será submetido a julgamento em primeira instância pelo Chefe do Serviço de Inspeção Municipal e em segunda instância ao Secretário Municipal de Agricultura.

DOS ÓRGÃOS DE JULGAMENTO

Art. 89 A defesa administrativa e o recurso impugnado às penalidades impostas pelo presente regulamento serão julgados:

I - Em primeira instância por uma Comissão formada por representantes do S.I.M.

II - Em segunda e última instância, o recurso será julgado por uma comissão formada por dois técnicos em inspeção, das áreas correlatas, e um representante da assessoria jurídica.

§1º As comissões de primeira e segunda instâncias processarão os julgamentos na forma do seu regimento interno.

§2º Os participantes da comissão de segunda instância não poderão, anteriormente, de forma alguma, ter se manifestado no processo.

§3º Todos os participantes das comissões deverão ser servidores Municipais, estar no exercício de suas funções e ter formação em curso superior em uma das seguintes áreas:

a) Advocacia;

b) Medicina Veterinária;

c) Nutricionistas;

d) Outros profissionais de áreas afins que venham a compor a Equipe do S.I.M.

CAPÍTULO XV DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 90 O produto da arrecadação das taxas e multas eventualmente impostas ficará vinculado ao órgão executor e será aplicado no financiamento e aperfeiçoamento das atividades relacionadas.

Art. 91 Os casos omissos serão detalhados por atos normativos do S.I.M..

Art. 92 Esta Lei entra em vigor na data de sua assinatura.

SANTA FILOMENA – PI, 20 de abril de 2021.

CARLOS AUGUSTO DE ARAÚJO BRAGA
Prefeito Municipal