



DECRETO Nº 063/2017, DE 10 de MARÇO DE 2017

Regulamenta a Lei nº 215/2016, de 23 de novembro de 2016, que cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e dispõe sobre a prévia inspeção industrial ou artesanal e sanitária de produtos de origem animal e vegetal, e dá outras providências.

O Prefeito Municipal de Senador José Porfírio, Estado do Pará, no uso de suas atribuições legais e considerando o disposto na Lei nº 215, de 23 de novembro de 2016.

CONSIDERANDO que nos termos dos artigos 1º e 2º da Lei 215, de 23 de novembro de 2016, que estabelece o serviço de inspeção industrial ou artesanal e sanitária de produtos de origem animal e vegetal no Município de Senador José Porfírio, Estado do Pará;

CONSIDERANDO o regulamento da inspeção e fiscalização industrial, artesanal e sanitária dos produtos e subprodutos de origem animal e vegetal do Município de Senador José Porfírio, Estado do Pará, que integra este Decreto, o qual entra em vigor na data de sua publicação e revogam-se as disposições em contrário.

D E C R E T A:

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este regulamento estabelece as normas que regem no âmbito do Município de Senador José Porfírio, Estado do Pará, a inspeção e a fiscalização industrial, artesanal e sanitária dos produtos e subprodutos de origem animal e vegetal, comestíveis e não comestíveis.

Art. 2º A inspeção sanitária, industrial e artesanal de produtos de origem animal e vegetal será exercida pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento do município de Senador José Porfírio, Estado do Pará, através do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.



Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização os animais de açougue, os animais silvestres e exóticos para abate autorizado pelo Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis - IBAMA, o pescado, leite, ovos, mel, cera de abelha, frutas, legumes, raízes, tubérculos e outros produtos de origem animal e vegetal, bem como seus produtos, subprodutos e derivados, e qualquer produto que se preste ao consumo humano ou não.

§ 1º São considerados animais de açougue os bovídeos, equídeos, muares, suínos, caprinos, ovinos, aves e coelhos.

§ 2º A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo, abrangem, sob o ponto de vista industrial, artesanal e sanitário, a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, trânsito e consumo de todo produto de origem animal e vegetal e seus derivados, destinados ou não à alimentação humana.

§ 3º A inspeção e a fiscalização abrangem também outros produtos, tais como coalho e coagulantes, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal ou qualquer outro produto utilizado na indústria vegetal.

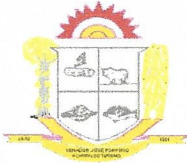
Art. 4º A inspeção e a fiscalização de produtos de origem animal e vegetal têm por objetivo:

- I - incentivar a melhoria da qualidade dos produtos;
- II - proteger a saúde do consumidor;
- III - estimular o aumento da produção de produtos de origem animal e vegetal seguros;
- IV - controlar aspectos higiênico-sanitários dos produtos de origem animal e vegetal;
- V - assegurar a qualidade dos produtos através do monitoramento de Programas de Boas Práticas de Fabricação, ou programas de autocontrole ou similares.

Art. 5º Para cumprir o disposto nos artigos 1º, 2º e 3º deste regulamento, a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, desenvolverá e coordenará, dentre outras, ações que visem a:

- I - formular instruções técnico-normativas, com base nas diretrizes da União e do Estado, de maneira a uniformizar os procedimentos de inspeção e fiscalização industrial, artesanal e sanitária, respeitando as peculiaridades do Município;
- II - estabelecer normas para a higienização e a desinfecção das instalações industriais ou agroindustriais e para a classificação e verificação da qualidade dos produtos;
- III - regulamentar o registro dos estabelecimentos que produzam, distribuam, transportam, armazenem, processem, manipulem e comercializem produtos de origem animal e vegetal;





- IV - regulamentar as fases de recebimento, elaboração, preparo, transformação, manipulação, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de origem vegetal e animal, e suas matérias-primas, adicionadas ou não de produtos de origem animal ou vegetal;
- V - regulamentar os processos de embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos de padrões previstos no regulamento e normas estaduais e federais ou fórmulas aprovadas;
- VI - regulamentar a classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas estaduais e federais ou fórmulas aprovadas;
- VII - fiscalizar as matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias;
- VIII - organizar rede laboratorial regionalizada, coordenada e hierarquizada, composta de laboratórios oficiais, conveniados e credenciados, de modo a possibilitar as ações de inspeção e fiscalização e controle sanitário das matérias primas, água de abastecimento, gelo e produtos de origem animal e vegetal obtidos dos estabelecimentos registrados;
- IX - realizar o exame “ante” e “post mortem” dos animais de açougue;
- X - regulamentar e fiscalizar os meios de transporte de animais vivos, os produtos derivados e suas matérias-primas destinadas à alimentação humana ou não;
- XI - auxiliar a produção artesanal por meio de orientação técnica e regulamentação da atividade, objetivando a melhoria de suas condições higiênico-sanitárias;
- XII - investir em recursos humanos e materiais, como forma de garantir a continuidade e o aperfeiçoamento das ações propostas;
- XIII – fiscalizar a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição da água de uso industrial e o escoamento das águas residuais;
- XIV – regulamentar e fiscalizar o funcionamento dos seguintes estabelecimentos:
- a) matadouros de bovinos, suínos, abatedouro de aves e coelhos, matadouros de caprinos e ovinos e outras espécies devidamente aprovadas para o abate;
 - b) fábrica de conservas, charqueadas, fábrica de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e fábricas de produtos de origem animais não comestíveis;
 - c) propriedades rurais, granjas leiteiras e abrigos rústicos de leite;
 - d) postos de recebimento de leite, postos de desnatação, queijarias, usinas de processamento de leite, fábrica de laticínios, entrepostos-usinas, entrepostos de laticínio, postos de refrigeração e postos de coagulação;





- e) entrepostos de pescado e fábrica de conservas de pescado;
- f) entrepostos de ovos e fábrica de conservas de ovos;
- g) apiários;
- h) unidade extratora de mel (casa de mel);
- i) entreposto de mel, cera de abelhas e produtos apícolas;
- j) estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte, classificados conforme o Decreto nº 7.216 de 17 de junho de 2010;
- k) entreposto de vegetais;
- l) fábrica de produtos de origem vegetal;
- m) indústria de vegetais.

Parágrafo único. Os estabelecimentos mencionados no inciso III não poderão funcionar sem que estejam previamente registrados, na forma deste regulamento.

Art. 6º Os estabelecimentos classificados como Casa Atacadista que recebem produtos de origem animal e vegetal, devidamente acondicionados e rotulados, podem ser relacionados ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 7º No estabelecimento sujeito a inspeção industrial, artesanal e sanitária municipal, esta será instalada em caráter permanente ou periódica, de acordo com a característica de produção ou industrialização da matéria-prima e produto final.

Art. 8º É proibida a duplicidade de inspeção e de fiscalização industrial e sanitária no mesmo estabelecimento, conforme a Lei Federal Nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

Art. 9º A Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento poderá firmar convênio com órgão ou entidade ligado à defesa do consumidor, à saúde e a órgão responsável pelo abastecimento, visando à inspeção e a fiscalização integrada do processo de produção e comercialização de produto de origem animal e vegetal.

Art. 10. O município de Senador José Porfírio, Estado do Pará, incentivará a educação higiênico-sanitária e tecnológica por meio de:

- I - capacitação e renovação de recursos humanos para a inspeção e fiscalização industrial, artesanal e sanitária de produtos de origem animal e vegetal;
- II - divulgação da legislação sanitária de produtos de origem animal e vegetal, e de normas de educação sanitária em sindicatos patronais, de trabalhadores, em associações comunitárias e demais entidades civis representativas da sociedade;





III - desenvolvimento de programa educativo sobre inspeção e fiscalização industrial, artesanal e sanitária de produtos de origem animal e vegetal, sob a forma de extensão rural para produtor, com a possibilidade de participação das demais esferas de governo;

IV – fomentar as atividades de extensão rural e de pesquisa que estejam ligadas à produção e comercialização de produtos de origem animal e vegetal com inspeção e fiscalização industrial, artesanal e sanitária;

V - divulgação, no âmbito dos órgãos envolvidos no processo, das ações relativas à inspeção e fiscalização industrial, artesanal e sanitária dos produtos de origem animal e vegetal;

VI – apoiar a educação sanitária no ensino fundamental e médio, com a participação de entidades privadas e oficiais, para conscientizar o consumidor sobre a importância da qualidade dos produtos de origem animal e vegetal, com inspeção e fiscalização industrial, artesanal e sanitária.

Art. 11. O estabelecimento registrado, na forma deste regulamento, é obrigado a apresentar a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento relação de seus fornecedores de matéria-prima, correspondente ao produto ou subproduto de origem animal e vegetal, de acordo com as normas regulamentares vigentes.

Art. 12. A Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, na implantação das atividades de inspeção e fiscalização industrial, artesanal e sanitária, considerará, sem prejuízo de outras ações legalmente estabelecidas:

I - a definição das prioridades de serviço;

II - a detecção das fontes de contaminação e dos pontos críticos de controle;

III - a notificação e a investigação de surtos de doenças veiculadas por produtos de origem animal e vegetal;

IV - a formação de recursos humanos para trabalhar na área de inspeção e fiscalização industrial, artesanal e sanitária de produtos de origem animal e vegetal;

V - a divulgação de informações de interesse da área;

VI - a recomendação de medidas de prevenção e controle.

Art. 13. Os técnicos em inspeção portarão carteira de Identidade Funcional, fornecida pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, contendo a sigla SIM, o número de ordem, nome, fotografia, cargo, data da 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.



CAPÍTULO II

DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 14. Nenhum estabelecimento pode realizar comércio intramunicipal, com produto de origem animal e vegetal, sem estar registrado ou relacionado no Município, exceto aquele sob o regime de inspeção estadual e federal, conforme disposto na Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

Artigo 15. O registro ou relacionamento é providência própria do Serviço de Inspeção Municipal - SIM do município de Senador José Porfírio, Estado do Pará, que outorga ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências constantes no processo, o Título de Registro ou Relacionamento.

§ 1º Estão sujeitos a registros ou relacionamentos os estabelecimentos produtores que utilizem matéria prima de origem animal e vegetal, citados no Artigo 5º, inciso XIV deste Decreto.

§ 2º O Título de Registro ou Relacionamento terá a validade de 01 (um) ano, a contar da data de sua emissão.

Artigo 16. Para fins de registro ou relacionamento, será necessário completar os seguintes procedimentos:

- I – apresentação da documentação;
- II – formação do processo de registro ou relacionamento;
- III – execução e fiscalização das obras;
- IV – conclusão das obras;
- V – registro ou relacionamento.

Art. 17. O processo de registro ou relacionamento será instruído com os seguintes documentos:

- I - requerimento dirigido ao Secretário de Agricultura e Abastecimento do município de Senador José Porfírio, Estado do Pará, solicitando o registro ou relacionamento e a inspeção do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;
- II - projeto técnico do estabelecimento, com planta baixa (escala de 1:100), planta layout das instalações e equipamentos (escala de 1:100), planta de corte e fachada (escala de 1:50), planta de situação/localização (escala de 1:500), Memorial Econômico Sanitário assinado pelo proprietário do estabelecimento, Memorial Descritivo da Construção de responsabilidade do engenheiro/arquiteto e croqui de localização quando do meio rural;





- III - relação discriminada do maquinário e fluxograma de produção, com especificação da capacidade instalada;
- IV - alvará de construção na etapa do processo de registro prévio do projeto do empreendimento;
- V - alvará de funcionamento na etapa do processo onde será emitido o Título de Registro ou Relacionamento do empreendimento;
- VI - licença ambiental pertinente – prévia e/ou instalação e/ou operação (fotocópia), ou sua dispensa conforme o caso;
- VII - registro no CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (fotocópia) ou no CPF - Cadastro de Pessoas Físicas conforme o caso (fotocópia);
- VIII - documentos que comprovem a posse ou permissão de uso do terreno (fotocópia);
- IX - análise físico-químico e microbiológico da água, expedido por órgão oficial de saúde, laboratório credenciado ou laboratório de referência;
- X - contrato de responsabilidade técnica;
- XI - carteira de registro do responsável técnico (fotocópia);
- XII - termo de compromisso do proprietário;
- XIII - 03 (três) “layouts” (arte final) dos rótulos ou embalagens e respectivo processo de registro de rotulagem dos produtos.

Art. 18. A instrução processual de registro ou relacionamento dos estabelecimentos no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, em qualquer categoria de estabelecimento, deverá obedecer à seguinte ordem sequencial:

- I – aprovação prévia do terreno onde o empreendimento pretende ser implantado;
- II – aprovação prévia do projeto do estabelecimento que será registrado ou relacionado, somadas às informações econômico-sanitárias;
- III – aprovação prévia dos processos de rotulagem dos produtos que o empreendimento está solicitando registrar ou relacionar;
- IV – aprovação prévia dos manuais de qualidade que a empresa pretende implantar, contribuindo para a segurança dos alimentos a serem processados/elaborados;
- V – solicitação oficial de funcionamento do empreendimento, de acordo com os projetos e processos previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

§ 1º. Para os estabelecimentos que já se encontram em funcionamento será solicitada a vistoria das instalações existentes e, atestando-se que o empreendimento não apresenta não conformidades,



será iniciado o processo a partir da aprovação prévia do projeto do estabelecimento que será registrado ou relacionado, somadas às informações econômico-sanitárias.

§ 2º. No caso de estabelecimentos já em funcionamento, cujas instalações foram consideradas insatisfatórias durante a vistoria, será solicitado aprovação prévia de projeto de adequação contendo cronograma de execução, o qual irá direcionar a próxima vistoria da fiscalização, somado às informações econômico-sanitárias.

§ 3º. Todo o processo de registro ou relacionamento de estabelecimentos junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM deverá ser precedido aos procedimentos de licenciamento ambiental impostos pelo órgão ambiental competente.

Art. 19. Conforme definido no § 3º do artigo anterior, para algumas das etapas do processo de registro ou relacionamento de estabelecimentos junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM se faz necessário a apresentação das licenças ambientais, de acordo com a seguinte relação:

- I – para a aprovação prévia de terreno será necessária à apresentação da Licença Prévia – LP do órgão municipal ou estadual de controle e fiscalização do meio ambiente;
- II – para a aprovação prévia de projeto será necessária à apresentação da Licença de Instalação – LI do órgão municipal ou estadual de controle e fiscalização do meio ambiente;
- III – para a solicitação oficial de funcionamento do empreendimento será necessária à apresentação da Licença de Operação – LO ou Licença de Instalação e Operação - LIO do órgão municipal ou estadual de controle e fiscalização do meio ambiente.

Parágrafo Único. Poderão ser dispensados da apresentação das licenças ambientais descritas neste artigo os empreendimentos que se enquadrarem na modalidade de Dispensa de Licenciamento Ambiental - DLA conforme legislação aplicada pelos órgãos ambientais competentes. Os empreendimentos que se enquadrarem nesta modalidade, deverão apresentar o respectivo documento comprobatório de DLA junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 20. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal destinados à alimentação humana é considerado básico, para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de Boletim Oficial de exame de água de consumo do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos, previstos na legislação vigente.

Art. 21. A contratação do Responsável Técnico se dará mediante a celebração de contrato padrão entre o estabelecimento e um profissional, devidamente credenciado no órgão oficial de inspeção,





sendo que, no caso de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte, poderá ser realizado com a empresa de assistência técnica oficialmente reconhecida na região.

Art. 22. A apresentação dos documentos de registro ou relacionamento dos estabelecimentos dar-se-á na Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, com a apresentação dos documentos constantes nos Artigos 17 e 19 deste Decreto.

Art. 23. Apresentados os documentos, o requerente encaminhará o processo ao setor de atendimento da Prefeitura Municipal para efetuar o devido protocolo e para os encaminhamentos processuais posteriores.

Art. 24. Quando ocorrer mudança de proprietário e/ou administrador em estabelecimentos registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, os novos responsáveis legais do empreendimento deverão, de imediato, proceder às devidas transferências no âmbito do SIM.

Art. 25. O estabelecimento registrado ou relacionado só poderá ser vendido ou arrendado após a competente transferência de responsabilidade do registro junto à Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, de acordo com as normas do SIM.

CAPÍTULO III

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 26. Para aprovação do funcionamento de estabelecimento de produto de origem animal e vegetal devem ser atendidas as seguintes condições:

- I - localizar-se em ponto distante de fonte produtora de odores indesejáveis, de qualquer natureza;
- II - ser instalada, de preferência, em centro de terreno delimitado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo cinco (5) metros, e dispor de área de circulação interna, que permita a livre movimentação de veículos de transporte, exceção para os estabelecimentos já registrados ou instalados;
- III - dispor de luz natural e artificial e ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis;
- IV - possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, construído com leve declive, de modo a facilitar o escoamento de águas residuais para as canaletas e permitir sua limpeza e sanitização;



V - ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, numa altura de pelo menos de até dois (2) metros, de fácil limpeza e sanitização, com ângulos e cantos arredondados;

VI - possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente à umidade e vapores, construído de modo a evitar acúmulo de sujeira e a contaminação, de fácil limpeza e sanitização, vedado o uso de madeira, podendo ele ser dispensado no caso em que a cobertura proporcione perfeita vedação à entrada de poeira, insetos e pássaros, e assegure fácil higienização;

VII - dispor de dependências e instalações mínimas segundo definição do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, respeitadas as finalidades a que se destine, para recepção, industrialização, embalagem, estocagem e expedição de produto comestível, sempre separadas, por meio de paredes totais, das destinadas ao preparo de produto não comestível;

VIII - dispor de dependências para administração, oficina e depósitos diversos, preferencialmente separados do corpo industrial sempre que recomendado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

IX - estar equipado com mesas em material impermeável, aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, para os trabalhos de manipulação e preparo de matéria-prima e produto comestível, dispostas ou construídas de forma a permitir fácil higienização;

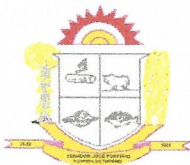
X - dispor de tanques, caixas, bandejas e outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e fácil limpeza e sanitização, aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

XI - dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando necessário no processamento industrial, de instalação de equipamento para tratamento de água;

XII - dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalação de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produto, como de subproduto não comestível;

XIII - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de insetos, roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ligados ao sistema geral de escoamento, o qual deverá ser dotado de estrutura que permita o tratamento de resíduos sólidos e efluentes líquidos, de conformidade com as normas do meio ambiente;





XIV - dispor, conforme legislação específica, de vestiário com chuveiros, de instalações sanitárias, adequadamente construídas, de dimensões e em número adequado ao pessoal e separadas por sexo, preferencialmente distante do corpo industrial;

XV - possuir, quando necessário, de instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XVI – possuir, quando necessário, de instalações de secagem por sistema artificial em número e área suficientes às finalidades do estabelecimento;

XVII - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, observados os princípios da técnica industrial ou agroindustrial e facilidade de higienização, inclusive para aproveitamento e preparo de subproduto não comestível;

XVIII - dispor, no estabelecimento, de sala destinada à inspeção municipal, provida de vestiário com chuveiro e de instalação sanitária, quando a inspeção for executada de forma permanente, nos casos de abate dos diferentes animais de açougue;

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

XX - dispor de depósitos adequados para insumos, embalagens, materiais e produtos de limpeza;

XXI - Não será autorizado o funcionamento ou construção de estabelecimentos de abate de animais de açougue, quando localizados nas proximidades de outros estabelecimentos que exalem cheiros ou odores que possam comprometer a qualidade do produto final;

XXII - Não será permitido o emprego de luz que mascare ou determine falsa impressão da coloração das carcaças e miúdos.

Parágrafo único. As adequações dos estabelecimentos já registrados ou instalados, para atender as Boas Práticas de Fabricação, ficarão condicionadas a análise do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 27 - O estabelecimento que interromper seu funcionamento somente poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único. Quando da interrupção do funcionamento ultrapassar 12 (doze) meses será cancelado o respectivo registro.



CAPÍTULO IV PRODUÇÃO ARTESANAL

Art. 28. Designa-se por atividade artesanal de produtos comestíveis a atividade econômica em escala não industrial, inclusive às de reconhecido valor cultural e social, de raiz tradicional ou étnica ou contemporânea na confecção tradicional de bens alimentares.

Parágrafo único. A atividade artesanal de comestíveis deve caracterizar-se pela fidelidade aos processos tradicionais, em que a intervenção pessoal constitui um fator predominante e o produto final é de fabrico individualizado e genuíno, sem prejuízo da abertura à inovação.

Art. 29. Ficam estabelecidas as condições necessárias para a implantação e o funcionamento de estabelecimentos de produtos artesanais, voltadas para o beneficiamento, elaboração e a comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal, segundo o que determina este Decreto.

Parágrafo único. São consideradas matérias primas passíveis de beneficiamento e elaboração de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal:

- I - produtos cárneos;
- II - leite;
- III - peixes, crustáceos e moluscos;
- IV - ovos;
- V - produtos de abelhas;
- VI - mandioca e outros tubérculos comestíveis;
- VII - frutas;
- VIII - hortaliças e legumes;
- IX - cereais;
- X - outros produtos de origem animal e vegetal comestíveis com padrão de qualidade e identidade estabelecidos e passíveis de regulamentação.

Art. 30. É considerada produção artesanal do produto de origem animal por produtor que se enquadrar dentro dos seguintes limites:

- I - produtos cárneos - os estabelecimentos destinados à elaboração dos produtos cárneos artesanais, que processarão até 100 (cem) quilogramas por dia para embutidos, defumados, salgados e demais produtos cárneos;



II - leite - os estabelecimentos destinados à elaboração dos produtos lácteos artesanais que processarem até:

- a) 300 (trezentos) litros de leite diários como matéria prima para fabricação de derivados líquidos;
- b) 500 (quinhentos) litros de leite diários para fabricação de derivados sólidos.

III - peixes, crustáceos e moluscos - os estabelecimentos destinados a processar até 100 (cem) quilogramas por dia;

IV - ovos - os estabelecimentos destinados à produção, recepção e acondicionamento de até 100 (cem) dúzias por dia;

V - produtos de abelhas - os estabelecimentos destinados à recepção, beneficiamento e embalagem de até:

- a) 4 (quatro) toneladas, por ano, de mel e demais produtos da colmeia oriundos de abelhas do gênero apis;
- b) 1 (hum) tonelada, por ano, de mel e demais produtos da colmeia oriundos de abelhas do gênero melípona.

Art. 31. É considerada produção artesanal de produtos de origem vegetal por produtor que se enquadrar nos seguintes limites:

- I - 30 (trinta) toneladas, por ano, de frutas in natura;
- II - 100 (cem) toneladas, por ano, de polpa como matéria prima básica;
- III - 200 (duzentas) quilogramas, por dia, de hortaliças e legumes como matéria prima básica;
- IV - 100 (cem) toneladas, por ano, de cereais;
- V - 150 (cento e cinquenta) toneladas, por ano, de mandioca como matéria prima básica.

Art. 32. Para grupos, associações ou cooperativas a produção poderá chegar até quatro vezes à quantidade do limite estabelecido para produtor individual, desde que cumpridas às normas estabelecidas neste Decreto.

Art. 33. Compete à Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento exercer ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, licenciamento, inspeção sanitária e fiscalização dos estabelecimentos e dos produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal por eles processados.

Art. 34. Para o funcionamento da agroindústria artesanal de produtos de origem animal e vegetal o estabelecimento deverá obrigatoriamente registrar-se na Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento que poderá promover treinamento e orientação através de seu quadro funcional.





Parágrafo único. Para obter o registro na Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, o estabelecimento deverá formalizar pedido instruído com os seguintes documentos:

- I - requerimento dirigido a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento solicitando o registro e o serviço de inspeção;
- II - comprovação da condição de produtor ou de organização produtora artesanal;
- III - documentos de identificação pessoal ou de constituição jurídica;
- IV - carteira de saúde e de manipulador de alimentos emitida por instituição habilitada;
- V - protocolo de produção;
- VI - outros documentos, atestados ou exames exigidos pelos órgãos competentes desde que previstos em normas complementares.

CAPÍTULO V

DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 35. Todas as dependências e os equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina, industriais e artesanais, dando-se conveniente destino às águas servidas e residuais.

§ 1º A Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, ouvida a Vigilância Sanitária Municipal, poderá autorizar o tratamento artificial das águas servidas e residuais.

§ 2º Os pisos, paredes, equipamentos e utensílios utilizados na indústria e agroindústria devem ser lavados antes e após o processamento e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias registradas nos órgãos competentes.

Art. 36. O maquinário, veículos, tanques, vagonetes, caixas, mesas, demais materiais e utensílios, serão convenientemente marcados de modo a evitar equívocos entre os destinos de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se as denominações “comestíveis” e “não comestíveis”.

Art. 37. Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios utilizados na indústria e agroindústria, devem ser lavados com água corrente e tratados, 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 Serviço de Inspeção Municipal - SIM deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

§ 2º A critério do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, pode ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamento fechado.

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

Art. 38. Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais prejudiciais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de veneno, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, não sendo permitido o emprego de produtos biológicos.

§ 1º As câmaras frias ou depósitos frios devem atender às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez por ano.

§ 2º É proibida a permanência de cães, gatos, pombos e de outros animais estranhos no estabelecimento.

Art. 39. O pessoal que trabalhe com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros.

Art. 40. O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalhe em necropsias ficam obrigados a usar luvas e a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários, com antissépticos apropriados.

Art. 41. É proibido utilizar as áreas onde se realizam trabalhos industriais ou agroindustriais para outras atividades que não se relacionam ao trabalho, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência.

§ 1º Não é permitido fazer refeições nos locais onde são realizados trabalhos industriais ou agroindustriais.

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

Art. 42. Fica vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM ou pelos representantes legais do estabelecimento.

Art. 43. É proibido empregar na coleta, embalagem ou conservação de matérias-primas ou produtos usados na alimentação humana, vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, estanho com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou que apresente estanhagem defeituosa,



ou qualquer utensílio que, pela forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos acabados.

Art. 44. Os funcionários do estabelecimento deverão fazer, pelo menos, um exame de saúde anual, atestados por autoridade sanitária oficial.

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

§ 2º Sempre que fique comprovada a existência de dermatose, de doença infectocontagiosas ou repugnante e de portadores de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial ou agroindustrial no estabelecimento, esta será imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

Art. 45. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização dos vasilhames antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 46. Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, é obrigatória a existência de vários depósitos de água, com desinfetante, e/ou descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros instrumentos de trabalho.

Art. 47. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM poderá exigir, em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

CAPÍTULO VI DA OBRIGAÇÃO DAS FIRMAS

Art. 48. Compete ao proprietário de estabelecimento:

- I - observar e fazer observar as exigências contidas no presente Decreto;
- II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável;
- III – 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 e vegetal;
- IV – dar aviso de 24 (vinte e quatro) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos de reforma, ampliação e adequação nos estabelecimentos, mencionando sua natureza e dia de início e de provável conclusão;





- V – avisar, com antecedência, a chegada de animais a serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM;
- VI - quando o estabelecimento funcionar em regime de inspeção permanente e estiver afastado do perímetro urbano, fornecer gratuitamente hospedagem adequada aos servidores ou condução, no caso de não haver meio de transporte público fácil e acessível, condições que serão avaliadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM;
- VII - fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção quando os horários para as refeições não permitirem que os servidores as façam em suas residências, a juízo da inspeção, junto ao estabelecimento;
- VIII – fornecer material próprio e utensílio para guarda, conservação e transporte de materiais e produtos normais e peças patológicas, que serão remetidas ao laboratório;
- IX – fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados à inspeção municipal para seu uso exclusivo;
- X – fornecer material próprio, utensílio e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;
- XI – manter locais apropriados, a juízo da inspeção municipal, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados, bem como para sequestro de carcaças, matérias-primas e produtos suspeitos;
- XII - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação;
- XIII - fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da inspeção municipal, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;
- XIV - manter em dia o registro de recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;
- XV - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;
- XVI - recolher as taxas de expediente previstas na legislação vigente;
- XVII – fornecer aos servidores do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, que trabalham na inspeção local, uniformes padrão, capacetes, gorros, botas e materiais descartáveis como máscaras, luvas e toucas, materiais de escritório e de expediente e demais necessários. Parágrafo único. Os uniformes padrões devem ser em número suficiente, inclusive, para uso dos servidores do Serviço



de Inspeção Municipal - SIM que realizarem visitas, vistorias e outros procedimentos para o bom desempenho das atividades de inspeção;

XVIII – manter a disciplina interna dos estabelecimentos.

Parágrafo único. O material fornecido pelos estabelecimentos constitui patrimônio próprio, ficando, porém, à disposição e sob a responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 49. O pessoal colocado à disposição pelo estabelecimento para o trabalho de inspeção ficará sob as ordens diretas do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, sendo que, se cancelado o registro, o material pertencente ao Município, inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais de inspeção municipal e as embalagens com carimbo do SIM, serão recolhidos à Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento.

Art. 50. Todo estabelecimento deve registrar, além dos casos previstos, diariamente em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos especificando quantidade, qualidade e destino.

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

§ 2º Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer semestralmente relação atualizada de fornecedores com o nome das propriedades rurais e os atestados sanitários dos rebanhos.

Art. 51. O proprietário dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, 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

DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 52. Os produtos e matérias-primas devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.





§ 1º Os produtos e matérias-primas que na reinspeção forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser destinados ao aproveitamento condicional, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, como subprodutos industriais, ou derivados não comestíveis, ou para alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação, se for o caso.

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

Art. 53. Nenhum produto ou matéria-prima de origem animal ou vegetal, que não seja oriundo do próprio estabelecimento, pode dar entrada em estabelecimento sob inspeção municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou Serviço de Inspeção Federal - SIF.

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

Art. 54. Na reinspeção de carne resfriada ou sob a forma de conserva que seja suspeita de processo de putrefação, devem ser obedecidos os seguintes procedimentos operacionais:

§ 1º Sempre que necessário, a inspeção verificará o "ph" do extrato aquoso da carne.

§ 2º Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a inspeção adotará os parâmetros estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, para avaliar a carne, conforme legislação vigente.

Art. 55. Nos entrepostos onde se encontram depositados Produtos de Origem Animal ou Vegetal, procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, estadual ou federal, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

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





V - coletar amostra para exame físico-químico e microbiológico, mantendo-a sob condição apropriada de conservação.

§ 1º A amostra deve receber uma etiqueta-lacre da inspeção, claramente preenchida pelo servidor do Serviço de Inspeção Municipal - SIM que efetuou a coleta e rubricada pelo proprietário ou responsável pelo estabelecimento.

§ 2º Devem ser coletadas 03 (três) amostras, com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo anterior, representando 02 (duas) delas contraprovas que permanecerão em poder do proprietário e do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, lavrando-se termo de coleta em 02 (duas) vias, uma para cada parte.

§ 3º Tanto a amostra como as contraprovas devem ser colocadas em invólucros do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, a seguir fechados, lacrados e rubricados pelo proprietário ou responsável pelo estabelecimento e pelo servidor do Município.

§ 4º A amostra de reinspeção terá preferência para exame.

§ 5º Quando o proprietário discordar do resultado do exame, poderá requerer, dentro do prazo de 72 (setenta e duas) horas, a análise de contraprova.

§ 6º O requerimento será dirigido ao dirigente da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento do município de Senador José Porfírio, Estado do Pará e protocolado.

§ 7º O exame de contraprova será realizado em laboratório oficial, com a presença de um representante do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, responsabilizando-se o proprietário ou responsável pelo estabelecimento pelas respectivas despesas.

§ 8º É facultado ao proprietário, além da escolha do laboratório oficial para o exame de contraprova, fazer-se representar por um técnico de sua confiança.

§ 9º Confirmada a condenação da matéria-prima, produto ou partida, o Serviço de Inspeção Municipal - SIM determinará sua destruição, aproveitamento condicional ou transformação em produto não comestível.

§ 10. A análise da amostra coletada pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, para exame de rotina, será inteiramente gratuita.

Art. 56. A inspeção pode fiscalizar o embarque, trânsito e desembarque de matérias-primas e produtos de origem animal e vegetal, bem como as condições higiênicas e instalações dos veículos e de todos os meios de transporte utilizados.





Art. 57. A juízo da inspeção municipal, pode ser determinado aos estabelecimentos de origem de matérias-primas e produtos apreendidos, o aproveitamento para efeito de rebeneficiamento ou utilização para fins não comestíveis.

Art. 58. No caso de suspeita de contaminação dos produtos e matérias-primas, será coletada amostra para exame laboratorial dos mesmos, sendo suspensa sua comercialização e ficando o responsável do estabelecimento como depositário dos referidos produtos e matérias-primas até o resultado dos exames.

CAPÍTULO VIII DO TRÂNSITO DE PRODUTOS

Art. 59. Os produtos 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 Senador José Porfírio, Estado do Pará.

Art. 60. Qualquer produto de origem animal ou vegetal destinado à alimentação humana deverá, obrigatoriamente, para transitar no município de Senador José Porfírio, Estado do Pará, portar o rótulo ou os carimbos de inspeção registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM aplicados no produto, ou estar em conformidade com o regulamento de inspeção estadual ou federal.

Parágrafo único. Não estão sujeitos à apresentação do certificado sanitário o leite e o creme despachados como matéria-prima e acondicionados em equipamento ou vasilhame, para beneficiamento ou industrialização, desde que destinados a estabelecimento registrado nos órgãos oficiais de fiscalização.

Art. 61. Verificado o descumprimento do artigo 53 deste Decreto, a mercadoria será apreendida pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM que lhe dará o destino conveniente, devendo ser lavrado o respectivo termo de apreensão e auto de infração contra o infrator.

CAPÍTULO IX DA EMBALAGEM

Art. 62. Os produtos de origem animal ou vegetal destinados à alimentação humana, somente poderão ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Decreto





ou que venham a ser aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, devendo ser identificados conforme normas a serem emitidas pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento.

Art. 63. Recipientes anteriormente usados somente serão aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

Parágrafo único. Não podem ser utilizados, em hipótese alguma, recipientes que anteriormente foram empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

Art. 64. São permitidos como acondicionamento, envoltório e embalagem de matérias-primas e produtos de origem animal ou vegetal, de acordo com a sua natureza:

I – estoquinete internamente e sacos de aniagem ou juta externamente, como envoltório de carnes frigoríficas destinadas ao consumo em natureza, bem como órgãos e vísceras;

II – sacaria própria para carnes dessecadas;

III - sacaria de aniagem, juta ou outros para produtos destinados à lavoura, à indústria e à alimentação de animais;

IV – panos 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 - SIM;

VII – latas de folhas de flandres para produtos em geral, de acordo com as especificações previstas neste Decreto;

VIII - vasilhame de aço inoxidável, permitindo-se, conforme o caso, os de ferro galvanizado ou estanhado, com liga que contenha até 2% (dois por cento) de chumbo;

IX - recipientes de papelão;

X – papel metálico, papel impermeável ou similar, papel apergaminhado e outros aprovados;

XI – recipiente de vidro;

XII – caixas de madeira ou engradados de madeira, conforme o caso;

XIII – barricas, quartolas, bordalezas e similares;

XIV - outros recipientes, vasilhames, continentes ou embalagens autorizados pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.





CAPÍTULO X DA ROTULAGEM

Art. 65. 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, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando destinados a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Parágrafo único. Os produtos de origem animal e vegetal manipulados, a serem fracionados, devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter identificação do estabelecimento de origem.

Art. 66. Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa ou litografada, além de dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre matérias-primas, produtos ou continentes.

§ 1º Fica a critério do serviço de inspeção permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou o uso exclusivo do carimbo de inspeção.

§ 2º Os embutidos, não enlatados para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apenas a cada amarrado.

Art. 67. Além de outras exigências previstas neste Decreto e em legislação ordinária, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas nas normas editadas pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento;

II - nome da firma responsável;

III - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

IV - carimbo oficial da inspeção municipal;

V - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial;

VI - localização do estabelecimento, especificando rua, número, cidade e telefone;

VII - marca comercial do produto;

VIII - data da fabricação e prazo de validade, em sentido horizontal ou vertical;

IX - peso bruto e líquido ou o volume;

X - fórmula de composição ou outros dizeres, quando previstos nestas normas;





XI - a especificação “Indústria Brasileira”.

Art. 68. A data de fabricação e prazo de validade, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada ou declarada por meio de carimbo, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 69. É proibido o uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos à Bandeira Nacional, símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos e estabelecimentos da União, dos Estados e dos Municípios, a menos que haja autorização expressa da autoridade competente.

Art. 70. 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 estender-se, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, às denominações impróprias.

Art. 71. O uso de matérias corantes artificiais em conservas de carne ou de vegetais obriga a declaração expressa no rótulo: “COLORIDO ARTIFICIALMENTE”.

Art. 72. O uso de substâncias que acentuam o sabor obrigam a declaração nos rótulos: “AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE”.

Art. 73. Carcaças ou partes de carcaças destinadas ao comércio em natureza recebem obrigatoriamente o carimbo da inspeção municipal.

Art. 74. Os estabelecimentos só podem utilizar rótulo em matérias primas, produtos de origem animal e vegetal quando devidamente aprovado e registrado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Parágrafo único. Para efeito de registro, o Serviço de Inspeção Municipal - SIM manterá livro próprio, especialmente destinado a este fim.

Art. 75. 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 somente possam ser colocados após acondicionamento e rotulagem do produto, o requerimento deve consignar essa ocorrência.





Art. 76. 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. 77. Registrado o rótulo, o Serviço de Inspeção Municipal - SIM comunicará à firma interessada sua aprovação arquivando a via apresentada como parte integrante do processo de registro junto ao SIM.

Art. 78. Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro no SIM, seguida do respectivo número de registro.

Art. 79. Os rótulos devem ser usados somente para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos poderá ser feita sem prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 80. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da inspeção municipal.

Art. 81. Os estabelecimentos devem comunicar ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, a não utilização de qualquer rótulo para fins de cancelamento do registro.

Art. 82. Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo regulamento do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, sob pena de responsabilidade.

CAPÍTULO XI DOS CARIMBOS DA INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 83. As iniciais SIM, conforme o caso, as palavras “INSPECIONADO”, “REINSPECIONADO” ou “CONDENADO”, e o número de registro do estabelecimento na parte inferior, representam os elementos básicos do carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, cujos formatos, dimensões e emprego serão fixados em normas a serem editadas pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento:

I - as iniciais SIM traduzem “Serviço de Inspeção Municipal”;

II - o carimbo do SIM, que representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização municipal, a qual será feita nos termos da Lei Municipal nº 215, de 23 de novembro de 2016; da Lei Federal nº 7.889, de 23/11/1989; e neste Decreto, constitui o sinal de





garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do Município de Senador José Porfírio, Estado do Pará.

Art. 84. Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal - SIM devem obedecer exatamente à descrição e os modelos constantes das normas a serem editadas pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, respeitando as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra, e devem ser colocados em destaque nas testeiras 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.

CAPÍTULO XII INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 85. A infração de disposição da Lei Municipal nº 215, de 23 de novembro de 2016, na forma deste regulamento, será punida administrativamente e, quando for o caso, também criminalmente. Parágrafo único. Entre as infrações se incluem os atos que procuram embaraçar a ação da inspeção municipal no exercício de sua função, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de inspeção e de fiscalização, bem como os de desacato, suborno ou simples tentativa, informação inexata sobre dado estatístico referente à qualidade, quantidade ou procedência do produto e, de modo geral, qualquer irregularidade que, direta ou indiretamente, interesse à inspeção e à fiscalização industrial, artesanal e sanitária de produto de origem animal e vegetal.

Art. 86. Serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, sem prejuízo das sanções de natureza civil e penal cabíveis, as seguintes penas:

- I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;
- II - multa de até 150 (cento e cinquenta) Unidades Padrão Fiscal do Município – UPFM, aplicável também ao infrator primário que agir com dolo ou má-fé;
- III - apreensão, condenação e inutilização da matéria-prima, do produto, do subproduto ou do derivado de produto de origem animal e vegetal que não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem ou quando estiverem adulterados;
- IV - suspensão da atividade, quando houver risco ou ameaça de risco de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;





V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação de produto ou quando inexistir condição higiênico-sanitária ou ambiente adequados.

§ 1º As multas, sem prejuízo das demais penalidades, poderão ser agravadas em até 10 (dez) vezes o valor previsto neste artigo, nos casos de artifício, ardil, desacato, embaraço, resistência, reincidência ou simulação diante da ação fiscal, levadas em consideração as atenuantes e agravantes.

§ 2º A interdição e a suspensão poderão ser revogadas depois de atendidas as exigências que a motivaram.

§ 3º Se a interdição ultrapassar doze (12) meses será cancelado o Título de Registro ou Relacionamento.

§ 4º Ocorrendo a apreensão mencionada no inciso III deste artigo, o proprietário ou responsável pelo estabelecimento será nomeado fiel depositário do produto, cabendo-lhe a obrigação de zelar pela sua adequada conservação.

Art. 87. As despesas decorrentes da apreensão, interdição e inutilização de produto e subproduto de origem animal e vegetal, incluídas as de manutenção e as de sacrifício de animal, serão custeadas pelo respectivo proprietário do estabelecimento.

Art. 88. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, considera-se impróprio para o consumo, no todo ou em parte, o produto de origem animal e vegetal:

I - que se apresente danificado por umidade ou fermentação, rançoso, mofado ou bolorento, com característica física ou organoléptica anormal, contendo sujidade ou que demonstre pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - que for adulterado, fraudado ou falsificado;

III - que contiver substância tóxica ou nociva à saúde;

IV - que for prejudicial ou que cause danos à alimentação, por qualquer motivo;

V - que não estiver de acordo com o previsto neste regulamento ou nas normas específicas determinadas pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento.

Parágrafo único. A Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento lançará modelos próprios de Autos e Termos de Infração, Notificação, Advertência, Apreensão, Inutilização, Interdição, Desinterdição e outros, os quais serão aplicados conforme a necessidade e a situação.





Art. 89. Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são consideradas adulteração, fraude ou falsificação, como regra geral:

I - adulteração:

- a) quando o produto tiver sido elaborado em condição que contrarie as especificações e determinações a ele referentes;
- b) quando, no preparo do produto, tiver sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
- c) quando tiver sido empregada substância de qualidade, tipo e espécie diferente da composição normal do produto, sem conhecimento da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento;
- d) quando o produto contiver qualquer aditivo em percentual acima do permitido, sem conhecimento da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento e sem declaração no rótulo;
- e) quando constatar intenção dolosa de mascarar a data de fabricação e o prazo de validade.

II - fraude:

- a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com o padrão estabelecido ou fórmula aprovada pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento;
- b) alteração na execução das operações de manipulação e de elaboração com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão do produto fabricado, conferindo a este aumento de peso por absorção de água acima do permitido, ou uso de glaciamento no produto sem realizar o desconto no peso final, ou qualquer outra alteração que provoque prejuízo ao consumidor;
- c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando ao aumento de volume ou de peso do produto, em detrimento da sua composição normal ou de seu valor nutritivo intrínseco;
- d) conservação com substância proibida;
- e) especificação total ou parcial, na rotulagem, de produto que não seja o contido na embalagem ou no recipiente.

III - falsificação:

- a) quando o produto for elaborado, preparado e exposto ao consumo com forma, característica e rótulo que constituam processo especial de privilégio ou exclusividade de outrem, sem prévia autorização do seu legítimo proprietário;
- b) quando for usada denominação diferente da prevista neste regulamento ou em fórmula aprovada.





Art. 90. Ao estabelecimento que infringir as disposições da Lei Municipal nº 215, de 23 de novembro de 2016, na forma deste regulamento e das portarias que forem expedidas pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, serão aplicadas as seguintes multas:

I - de 10 a 50 Unidades Padrão Fiscal do Município – UPFM:

- a) ao que descumprir qualquer exigência sanitária, sobretudo no tocante ao funcionamento do estabelecimento e à higiene da dependência, do equipamento, do trabalho de manipulação, preparo de matéria-prima e de produto;
- b) ao que descumprir qualquer uma das obrigações que lhes foram imputadas;
- c) ao que permitir a permanência em trabalho de pessoa que não possua carteira de saúde ou documento equivalente, expedido pelo órgão de Saúde Pública competente;
- d) ao que acondicionar ou embalar produto em continente ou recipiente não permitido;
- e) ao que não colocar em destaque, na superfície do continente, no rótulo ou no produto, o carimbo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM;
- f) ao que elaborar ou comercializar produto que não contenha data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e bruto, lote, composição, temperatura de conservação, informação nutricional, informação de conter ou não glúten, e as demais informações conforme legislações vigentes;
- g) ao que fornecer produto de origem animal e vegetal para trânsito intramunicipal sem prévia certificação sanitária expedida pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento;
- h) ao que infringir qualquer outra exigência sobre rotulagem do produto de origem animal e vegetal, para a qual não tenha sido especificada outra penalidade;
- i) ao que expedir ou conduzir produto de origem animal e vegetal exclusivamente para consumo institucional e o destinar a fim comercial, ocasionado o fracionamento em estabelecimento sem serviço de inspeção oficial;
- j) ao estabelecimento de leite e derivados que não realizar a perfeita higienização do vasilhame, carro-tanque e demais veículos;
- k) ao estabelecimento que, após o término do trabalho industrial e durante as fases de manipulação e preparo, não proceder à limpeza e sanitização rigorosa das dependências e equipamentos diversos, destinados ao trabalho de matéria-prima e de produto para alimentação humana e animal;
- l) ao estabelecimento registrado que não providenciar, perante à Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, a transferência de responsabilidade prevista neste regulamento;



- m) ao responsável pela confecção, impressão, litografia, grafia ou gravação de carimbo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM a ser usado, isoladamente ou em rótulo, por estabelecimento não registrado ou que esteja em processo de registro;
- n) ao que destinar ao consumo produto de origem animal e vegetal sem a passagem pelo entreposto respectivo, nos casos exigidos, para ser submetido à inspeção sanitária;
- o) ao que expedir ou transportar produto de origem animal e vegetal em desacordo com as determinações do Serviço de Inspeção Municipal - SIM;
- p) ao estabelecimento que mantiver produto estocado em desacordo com os critérios do Serviço de Inspeção Municipal - SIM prejudicando sua condição para consumo;
- q) ao estabelecimento que abater animal em desacordo com a legislação vigente, tendo em vista o abate humanitário, a defesa da produção ou a preservação da espécie;
- r) ao estabelecimento que vender, em mistura, ovos de diversos tipos;
- s) ao estabelecimento de produto de origem animal e vegetal que realizar construção nova, reforma ou ampliação, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento;
- t) ao que ultrapassar a capacidade máxima de abate, estocagem, industrialização ou beneficiamento;
- II - de 51 a 100 Unidades Padrão Fiscal do Município – UPFM:
- a) ao que misturar matéria-prima em percentagem diferente da prevista em norma baixada pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento ou legislação vigente;
- b) ao que adquirir, manipular, expuser à venda ou distribuir produto de origem animal e vegetal oriundo de outro município, procedente de estabelecimento não registrado na inspeção municipal, estadual ou federal;
- c) à pessoa física ou jurídica que embarçar ou burlar a ação de servidor do Serviço de Inspeção Municipal - SIM no exercício de sua atividade;
- d) ao que infringir as disposições legais ou regulamentares quanto ao documento de classificação de ovos em entreposto, referente ao aproveitamento condicional;
- e) ao que lançar no mercado produto cujo rótulo não tenha sido aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM;
- f) ao estabelecimento, sob inspeção municipal, que enviar para consumo produto sem rótulo.

III - de 101 a 125 Unidades Padrão Fiscal do Município – UPFM:





a) ao que lançar mão de rótulo ou carimbo oficial para facilitar a saída de produto ou subproduto industrial ou agroindustrial de estabelecimento que não esteja registrado no Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

b) ao que receber e mantiver guardado em estabelecimento registrado, ingrediente ou matéria-prima proibida, que possam ser utilizados na fabricação de produto de origem animal e vegetal;

c) ao que, embora notificado, mantiver na produção de leite, animal em estado de magreza extrema ou portador de doença infectocontagiosa, que tenha sido afastado do rebanho pela Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ.

IV - de 126 a 150 Unidades Padrão Fiscal do Município – UPFM:

a) ao que utilizar indevidamente certificado sanitário, rótulo ou carimbo de inspeção para acobertar escoamento de produto de origem animal e vegetal que não tenha sido inspecionado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

b) ao que expuser à venda produto oriundo de um estabelecimento como se fosse de outro;

c) ao que adulterar, fraudar ou falsificar produto de origem animal ou vegetal;

d) ao que aproveitar, no preparo de produto usado na alimentação humana, matéria-prima condenada ou procedente de animal não inspecionado;

e) ao que tentar subornar ou usar de violência contra servidor da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento no exercício de sua atribuição;

f) ao que burlar determinação quanto ao retorno de produto destinado ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

g) ao que der aproveitamento condicional diferente do que for determinado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

h) ao estabelecimento que fabricar produto de origem animal ou vegetal em desacordo com fórmula aprovada ou padrão fixado pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, ou, ainda, sonegar elemento informativo sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

i) ao que preparar, com finalidade comercial, produto de origem animal ou vegetal, novo e não padronizado, cuja fórmula não tenha sido previamente aprovada pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento.



V - de 150 Unidades Padrão Fiscal do Município – UPFM, fixada de acordo com a gravidade da falta, a critério da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, ao que cometer infração de natureza higiênico-sanitária não prevista neste regulamento.

Parágrafo Único - Os valores, por infração, das multas previstas nos incisos I a IV deste artigo serão fixadas por expediente do Dirigente da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento.

Art. 91. Todo produto de origem animal ou vegetal exposto à venda no Município sem identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência em relação ao estabelecimento de origem, localização e empresa responsável, será considerado produzido no Município e como tal sujeito às exigências e penalidades previstas neste regulamento.

Art. 92. As penalidades previstas neste regulamento serão aplicadas sem prejuízo de outras que possam ser impostas na forma da lei.

Art. 93. As multas, a que se refere este regulamento, serão dobradas na reincidência e, em nenhuma hipótese, isentam o infrator da inutilização do produto e de ação criminal.

§ 1º A ação criminal cabe não só pela natureza de infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência, nos termos da legislação penal.

§ 2º A ação criminal não exime o infrator de penalidade, podendo a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento determinar a suspensão da inspeção municipal e a cassação do registro, ficando o estabelecimento impedido de realizar comércio intramunicipal.

§ 3º As penas de suspensão da inspeção municipal e de cassação do registro serão aplicadas pelo dirigente da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento.

Art. 94. Não pode ser aplicada multa sem que previamente seja lavrado o auto de infração com o nome do infrator e seu respectivo endereço, especificando a falta cometida, o dispositivo legal infringido e a natureza do estabelecimento.

Art. 95. O auto de infração será lavrado pelo servidor da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento e fixará o valor da multa a ser aplicada, submetendo-se à aprovação do dirigente da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, que a julgará.

Art. 96. O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que a constatou, pelo proprietário do estabelecimento ou seu representante e por duas testemunhas.

Parágrafo único. Se o infrator ou seu representante não estiver presente ou se recusar a assinar o auto, será feita declaração a respeito do ocorrido no próprio auto, remetendo-se uma das vias, em





caráter de notificação, ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, contra recibo, ou por correspondência registrada, com aviso de recebimento.

Art. 97. O auto de infração será lavrado em 03 (três) vias, sendo a primeira entregue ao infrator, a segunda remetida ao chefe do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, permanecendo a terceira com o servidor que emitiu o auto de infração.

Art. 98. Nos casos em que fique evidenciada a inexistência de dolo ou má-fé, e por tratar-se de infrator primário, a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento pode ou não aplicar a multa, cabendo ao servidor que lavrou o auto de infração advertir e orientar, convenientemente, o proprietário ou o responsável pelo estabelecimento, para que cumpra e faça cumprir integralmente as normas legais vigentes sobre a inspeção e a fiscalização industrial, artesanal e sanitária de produtos de origem animal ou vegetal.

Art. 99. O infrator poderá apresentar defesa ao Dirigente da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento até trinta (30) dias a contar da data de recebimento do auto de infração.

Parágrafo único. Da decisão contrária do dirigente da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento cabe recurso no prazo de quinze (15) dias, a ser remetido novamente ao Secretário de Agricultura e Abastecimento do Município.

Art. 100. O infrator, uma vez multado, terá trinta (30) dias de prazo para efetuar o pagamento da multa, comprovando seu recolhimento a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento.

Art. 101. A Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento pode divulgar, por qualquer meio de comunicação disponível, as penalidades aplicadas, declarando o nome do infrator, a natureza da infração e a sede do estabelecimento.

Art. 102. São responsáveis pela infração de disposição legal e deste regulamento, para efeito de aplicação das penalidades:

I - o produtor de matéria-prima de qualquer natureza aplicável à indústria ou agroindústria animal ou vegetal, desde a fonte de origem até o recebimento no estabelecimento registrado na Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento;

II - o proprietário ou arrendatário de estabelecimento registrado onde for produzido, recebido, manipulado, transformado, elaborado, preparado, conservado, estocado, distribuído ou expedido produto de origem animal ou vegetal;

III - o proprietário ou o arrendatário de casa comercial atacadista ou varejista que receber, armazenar, vender ou expedir produto de origem animal ou vegetal;





IV - o que expuser à venda produto de origem animal ou vegetal;

V - o que expedir ou transportar produto de origem animal ou vegetal.

Parágrafo único. A responsabilidade, a que se refere este artigo, abrange a infração cometida por empregado ou preposto da pessoa física ou jurídica.

Art. 103. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado, devendo o servidor da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento marcar-lhe, se for o caso, prazo para seu cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da infração, aplicar-lhe nova multa por reincidência e, ainda, indicar ao Secretário de Agricultura e Abastecimento responsável a necessidade de suspender a inspeção municipal e cassar-lhe o registro.

Art. 104. O servidor da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, quando em serviço de inspeção e fiscalização industrial, artesanal e sanitária tem livre acesso, com a apresentação da carteira de identidade funcional ou crachá funcional, em qualquer dia ou hora, a todo estabelecimento que produza, processe, manipule, armazene ou comercialize produto de origem animal ou vegetal.

CAPÍTULO XIII DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 105. Nos casos de cancelamento de registro a pedido do interessado, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues à inspeção municipal mediante recibo.

Art. 106. É de competência do responsável do Serviço de Inspeção Municipal - SIM a expedição de instruções objetivando ordenar os procedimentos administrativos ou, ainda, visando facilitar o cumprimento deste Decreto.

Art. 107. Os estabelecimentos oficiais, estatais e paraestatais estão no mesmo nível dos estabelecimentos particulares, em se tratando de observância das disposições deste Decreto.

Art. 108. Serão solicitadas às autoridades de saúde pública as necessárias medidas visando à uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste Decreto.





Art. 109. Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, sempre que necessário, buscarão o apoio de autoridades civis e militares, com encargos policiais, mediante identificação, quando no desempenho de suas atividades funcionais.

Art. 110. É de responsabilidade do Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal - SIM a coordenação das ações de sua competência contidas neste Decreto.

Art. 111. Fica a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento autorizada a editar os atos complementares e normas técnicas que se fizerem necessários para cumprimento deste Decreto.

Art. 112. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 113. Revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Senador José Porfírio, Estado do Pará, em 10 de março de 2017.

DIRCEU BIANCARDI
Prefeito Municipal

Publicado no Quadro Oficial de Publicações de Atos Oficiais do Poder Executivo na data supra.

VALMIRO MACHADO MOURA
Secretário Municipal de Administração