



MUNICÍPIO DE MARICÁ

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

LEI COMPLEMENTAR Nº 302, DE 20 DE SETEMBRO DE 2018.

Dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e vegetal.

O POVO DO MUNICÍPIO DE MARICÁ, por seus representantes na Câmara Municipal, aprovou e o Prefeito Municipal, em seu nome, sanciona a seguinte Lei Complementar:

Capítulo I **DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º Esta Lei Complementar fixa normas de inspeção, fiscalização sanitária e regulamentação, no Município de Maricá para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de Produtos de Origem Animal e Vegetal.

Art. 2º Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, de forma suplementar, como prevê as Leis Federais nº 7.889, de 23/11/1989, e 1,283, de 18/12/1950.

Art. 3º Os Serviços de Inspeção, fiscalização e regulamentação Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) e os Produtos de Origem Vegetal (SIM/POV), no Município de Maricá, será de competência da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Pesca.

Art. 4º O Alvará de registro do SIM, uma vez concedido, só terá abrangência nos limites territoriais do município, exceto nos casos em que for celebrado convênio com outros municípios, ficando a fiscalização da produção com o município produtor e a fiscalização de comércio com o município consumidor.

Capítulo II **DO REGISTRO, DA INSPEÇÃO E DA CLASSIFICAÇÃO**

SEÇÃO I **Do registro**

Art. 5º Fica instituído, no âmbito do Município de Maricá, que o Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA) e Produtos de Origem Vegetal (SIM/POV), estão vinculados a responsabilidade, fiscalização, regulamentação e



MUNICÍPIO DE MARICÁ

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

liberalidade da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Pesca (SECAPP), nos seguintes termos:

I – a implantação, a construção, a reforma e o aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal e produtos de origem vegetal;

II – o transporte de produtos de origem animal e produtos de origem vegetal “in natura”, industrializados ou beneficiados;

III – a embalagem e a rotulagem de produtos de origem animal e produtos de origem vegetal;

IV – a execução da inspeção sanitária de produtos de origem animal e produtos de origem vegetal, poderá ser de forma permanente ou periódica;

V – a inspeção deverá ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos, durante o abate das diferentes espécies animais;

VI – entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiro, provenientes de áreas de reserva legal e manejo sustentável;

VII – nos demais estabelecimentos previstos nessa Lei Complementar, a inspeção será executada de forma periódica;

VIII – os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidas pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Pesca de Maricá, considerando o risco, peculiaridade e especificidade dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento;

IX – promover os registros dos estabelecimentos referidos do inciso I do §1º deste artigo e da embalagem e rotulagem dos produtos de origem animal e produtos de origem vegetal;

X – fiscalizar o cumprimento das normas e regulamentos decorrentes.

Art. 6º Ficam sujeitos ao registro no SIM/POA e SIM/POV todos os estabelecimentos classificados nessa normatização, e que não possuam registro nos Serviços de Inspeção Federal (SIF) ou nos Serviços de Inspeção Estadual (SIE).

Parágrafo único. O registro do estabelecimento que trata o *caput* deste artigo é privativo do SIM/POV e SIM/POA, de competência da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Pesca (SECAPP) e será expedido somente após cumpridas todas as exigências e formalidades constantes dessa legislação e das respectivas regulamentações.

Art. 7º O registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal pelo SIM/POA e produtos de origem vegetal pelo SIM/POV, isenta os estabelecimentos submetidos a esta legislação de qualquer outro registro para comercialização na esfera municipal.

Art. 8º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito da presente regulamentação, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são produzidos,



MUNICÍPIO DE MARICÁ

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados, a carne e seus derivados, os ovos, o mel, a cera de abelhas, e seus derivados, o leite e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização, com finalidade comercial ou industrial.

Art. 9º Entende-se por estabelecimentos de produtos vegetais, qualquer instalação ou local nos quais são produzidos, recebidos, manipulados, elaborados, transformados, beneficiados, preparados, processados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, de vegetais e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização, com finalidade industrial ou comercial.

Art. 10. A simples designação produto, subproduto, mercadoria ou gênero, significa, para efeito da presente regulamentação, que se trata de produto de origem animal e/ou vegetal ou suas matérias primas.

Art. 11. Todo estabelecimento registrado conforme dispõe o artigo 7º desta Lei Complementar, poderá comercializar produtos de origem animal e vegetal, no município de Maricá, desde que atenda as exigências técnico-sanitárias fixadas pelo SIM/POA e pelo SIM/POV.

Art. 12. O pedido de registro do estabelecimento e de seus produtos, deverá ser requerido à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Pesca, instruído o processo com os seguintes documentos:

- I – requerimento geral, a Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Pesca;
- II – cópias de RG;
- III – cópia do CPF;
- IV – comprovante de residência e/ou contrato Social do referido estabelecimento;
- V – CNPJ, nos casos que couber;
- VI – registro junto à JUCERJA, nos casos que couber;
- VII – plantas de situação e localização, nos casos em que se enquadrarem;
- VIII – plantas baixas de todas as edificações, nos casos em que se enquadrarem;
- IX – fluxograma de processo ou de beneficiamento da linha de produtos acompanhado de memorial descritivo, nos casos em que se enquadrarem;
- X – modelo de rotulagem para identificação dos produtos, de conformidade com o disposto da presente regulamentação;
- XI – anotação de Responsabilidade Técnica: Médico Veterinário ou Engenheiro Agrônomo.

§ 1º A inspeção técnica dos produtos e subprodutos que sofrerem algum tipo de alteração química, física e/ou biológica, total ou parcial, será de competência do Engenheiro Agrônomo e do Médico Veterinário da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Pesca, de Maricá (SECAPP).



MUNICÍPIO DE MARICÁ

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

§ 2º Ao coordenador do SIM/POA e SIM/POV, compete deliberar, caso necessário, um Responsável Técnico para o estabelecimento, de acordo com o que determina esta Lei Complementar.

§ 3º No caso de estabelecimento novo, o encaminhamento dos pedidos de registro do estabelecimento dos produtos de origem animal e vegetal, deve ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno por técnico da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Pesca.

Art. 13. Satisfeitas as exigências fixadas na presente regulamentação, o Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Pesca, autorizará a expedição do “Termo de Licenciamento” do SIM/POA ou SIM/POV, no qual constará o número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento e outros que se fizerem necessários.

Art. 14. A Secretaria de Agricultura, Pecuária e Pesca do município de Maricá não concederá a autorização do alvará do SIM/POAV, no início de construção, ampliação ou reforma de qualquer estabelecimento de produtos de origem animal e vegetal, sem que os projetos tenham sido devidamente aprovados pelo órgão competente Municipal e cumpridas todas as exigências legais.

Parágrafo único. O SIM/POA e SIM/POV realizará inspeções periódicas nas obras em andamento nos estabelecimentos em reformas, sempre considerando o projeto previamente aprovado.

SEÇÃO II

Da inspeção

Art. 15. A inspeção sanitária se dará:

I – de forma permanente, em estabelecimentos que abatem animais de açougue;

II – de forma periódica, em estabelecimentos que manipulem produtos de origem vegetal;

III – de forma periódica ou permanente, nos demais estabelecimentos, a critério do SIM/POA e SIM/POV;

IV – nos estabelecimentos que recebem, animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal para beneficiamento ou industrialização;

V – nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal, em caráter complementar e com a parceria da sanitária animal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

§ 1º A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição até o consumo final, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade a legislação vigente.

§ 2º O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produção, e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.



MUNICÍPIO DE MARICÁ

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

§ 3º Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

I – estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês;

II – estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês;

III – fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 05 (cinco) toneladas de carnes por mês;

IV – estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 (quatro) toneladas de carnes por mês;

V – estabelecimento de ovos – destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês;

VI – unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas – destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 (trinta) toneladas por ano;

VII – estabelecimento industrial de leite e derivados – enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.

§ 4º Entende-se por animais de açougue os bovinos, bubalinos, suínos, caprinos, ovinos, equinos, aves, coelhos, rãs, peixes e frutos do mar.

SEÇÃO III

Da Classificação

Art. 16. Os estabelecimentos sujeitos ao disposto na presente regulamentação classificam-se em:



MUNICÍPIO DE MARICÁ

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

I – estabelecimento de carne e derivados:

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

II – estabelecimento de leite e derivados:

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

III – estabelecimentos de mel e cera de abelhas:

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

IV – estabelecimentos de aves e derivados:

- a)** granja avícola (corte e postura) - são estabelecimentos destinados à produção de ovos, criação e abate de aves, que fazem a comercialização direta ou indireta de seus produtos;
- b)** estabelecimentos industriais - são os estabelecimentos destinados ao recebimento e à industrialização de ovos e carnes;
- c)** entrepostos de ovos - são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos “in natura”.



MUNICÍPIO DE MARICÁ

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

V – estabelecimentos de origem vegetal:

a) são os estabelecimentos onde são produzidos, cultivados, selecionados, lavados, processados, descascados, fracionados, rotulados e que ressequem e desidratem os vegetais para consumo humano;

b) são os estabelecimentos que comercializam os produtos de origem vegetal para o consumo humano.

Parágrafo único. Fica estabelecido que a Secretaria de Agricultura, Pecuária e Pesca de Maricá, através de seu quadro de servidores técnicos, irá regulamentar todo produto e/ou subproduto a ser produzido.

Capítulo III DO FUNCIONAMENTO

SEÇÃO I Do serviço de Inspeção

Art. 17. O Serviço de Inspeção Municipal será exercido por Médicos Veterinários, Engenheiros Agrônomos e agentes de inspeção, sob a Coordenação da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Pesca de Maricá.

Art. 18. O coordenador do Serviço de Inspeção Municipal será designado pelo Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Pesca de Maricá.

Parágrafo único. O Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal poderá, quando houver necessidade, convidar técnicos de outras Secretarias para dar parecer técnico referente a matéria e sua especialidade no processo de licenciamento e fiscalização.

Art. 19. Compete ao Coordenador de quem trata o artigo anterior:

I – fazer cumprir as normas e regulamentos, necessários à plena execução das atividades de inspeção;

II – coordenar toda a equipe técnica da inspeção municipal.

Art. 20. As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão de competência exclusiva da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Pesca de Maricá.

Art. 21. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal, licenciados pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Pesca de Maricá, será realizada inspeção pela equipe técnica, por liberalidade do coordenador do SIM/POAV.

Art. 22. Nos estabelecimentos com registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM/POAV), todos os produtos de origem animal e vegetal serão inspecionados.

SEÇÃO II Dos estabelecimentos

Art. 23. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal no âmbito municipal, sem que esteja de acordo com as condições mínimas exigidas na regulamentação em vigor.



MUNICÍPIO DE MARICÁ

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Parágrafo único. As exigências de que trata o *caput* anterior referem-se às dependências, instalações, máquinas, equipamentos, e utensílios utilizados no estabelecimento.

Art. 24. As construções de estabelecimentos processadores e beneficiadores de produtos de origem animal e vegetal, obedecerão às exigências mínimas recomendadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, de acordo com o produto, observando os seguintes requisitos:

I – devem ser dotados de compartimentos individualizados, tais como: sala para preparo e armazenamento da produção; local para recebimento da matéria prima e lavagem de equipamento e utensílios; banheiro e vestiário feminino e masculino independentes e expedição, todos com dimensões compatíveis com a capacidade de produção e em consonância com o Código de Obras e Parcelamento e Uso de Solo do Município;

II – devem dispor de suficiente pé direito nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e a execução dos processos de fabricação e beneficiamento;

III – devem dispor de água para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento;

IV – devem possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e a corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como, para permitir uma fácil lavagem e desinfecção;

V – devem ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, com ângulos e cantos arredondados e os parapeitos das janelas chanfrados;

VI – devem possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção;

VII – devem dispor de mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência, de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção;

VIII – devem dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção;

IX – devem dispor nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, de pias em boas condições de funcionamento;

X – devem dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores, insetos e outros vetores, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente;

XI – devem dispor de iluminação e ventilação adequadas e suficientes em todas as dependências;



MUNICÍPIO DE MARICÁ

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

XII – devem dispor de vedação contra o acesso de insetos e animais;

XIII – devem possuir sistema de desinfecção de equipamentos e utensílios;

XIV – devem possuir adequada destinação final de resíduos e rejeitos produzidos;

XV – devem possuir água potável, encanada, em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento;

XVI – devem possuir distância mínima de 20 metros de fontes de contaminação e odor, salvo os estabelecimentos providos de sistema de renovação e filtração de ar com pressão positiva;

XVII – deve estar instalado, de preferência, no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação de veículos de transporte, execução para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação as vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem anteriormente.

§ 1º Uma vez inscritos, os estabelecimentos que precisarem fazer alterações em suas instalações, além das exigências legais vigentes, deverão solicitar autorização prévia do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM/ POAV), instruindo seu pedido com memorial descritivo e projeto básico simplificado, com as modificações e/ ou alterações.

§ 2º As alterações que forem autorizadas pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM/POAV), deverão ser procedidas dentro do prazo máximo de 120 (cento e vinte) dias, podendo haver prorrogações, após a inspeção, levando-se em consideração a linha de produção e situações específicas, como nos casos de dependência de liberação de recursos financeiros objetos de financiamentos.

SEÇÃO III

Do pessoal

Art. 25. O pessoal que trabalha em estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal, deve apresentar-se com uniforme completo, composto de jaleco, gorro e calçado fechado, trocado diariamente ou, quando necessário, entre os turnos de trabalho.

§ 1º Os funcionários que trabalham em oficinas, setores de manutenção e outros, devem apresentar-se com uniformes em cores diferenciadas e não poderão ter livre acesso ao interior do estabelecimento, onde se processa matança ou se manipulam alimentos comestíveis.

§ 2º Os visitantes somente poderão ter acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável local.

Art. 26. Os funcionários deverão atender as seguintes exigências:

I – não ter adornos nas mãos, pulsos, pescoço, orelhas e piercings visíveis;

II – manter as unhas curtas, limpas e livres de esmaltes coloridos;



MUNICÍPIO DE MARICÁ

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

III – não apresentar sintomas de afecções de doenças infecciosas, abscessos, supurações cutâneas, queimaduras ou quaisquer ferimentos na pele;

IV – não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que, de alguma maneira, possa contaminar o alimento;

V – fazer uso de equipamentos de proteção individual (EPI);

VI – antes de manipular os alimentos, fazer a assepsia de mãos e braços com uso de sabão, antisséptico e escova;

VII – manter rigorosa a higiene pessoal.

SEÇÃO IV

Da Rotulagem.

Art. 27. Todo o produto de origem animal ou vegetal, entregue ao comércio ou ao consumidor, deve estar identificado por meio de rótulo.

Parágrafo único. Fica a critério do Serviço de Inspeção Municipal, permitir para alguns produtos o emprego de rótulo, sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo da inspeção.

Art. 28. Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa, litografada ou gravada sobre a matéria prima ou na embalagem.

Art. 29. Para efeito da classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal ou vegetal no selo de inspeção para a rotulagem, fica determinada a seguinte nomenclatura:

I – para matadouros ou matadouros frigoríficos de aves (**A**);

II – para matadouros ou matadouros frigoríficos de coelhos (**C**);

III – para matadouros ou matadouros frigoríficos de rãs (**R**);

IV – para estabelecimentos industriais de produtos cárneos (**E**);

V – para todos os estabelecimentos de leite e seus derivados (**L**);

VI – para todos os estabelecimentos de mel, cera de abelhas, própolis, geléia real e derivados (**M**);

VII – para todos os estabelecimentos de ovos e derivados (**O**);

VIII – para todos os estabelecimentos de pescados e derivados (**P**);

IX – para todos os estabelecimentos de produtos vegetais (**V**).

Art. 30. O rótulo para produtos de origem animal e vegetal deve conter as seguintes informações:

I – nome verdadeiro do produto em caracteres destacados;

II – nome da firma ou empresa responsável;

III – natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista no artigo anterior;



MUNICÍPIO DE MARICÁ

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

IV – selo oficial do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM/POA), (SIM/POV), com modelo descrito no artigo 29 desta regulamentação;

V – endereço completo e telefone do estabelecimento;

VI – marca comercial do produto, se existir;

VII – data de fabricação do produto;

VIII – validade ou “consumir até...”;

IX – peso líquido;

X – composição e formas de conservação do produto;

XI – demais dispositivos aplicáveis.

Art. 31. O selo tipo carimbo de inspeção a ser utilizado pelos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM/POA e SIM/POV, obedecerá ao seguinte modelo:

I – conter numeração do SIM;

II – conter o nome do Município;

III – conter a frase “Serviço de Inspeção Municipal”;

IV – inspecionado;

V – conter o nome da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Pesca.

Art. 32. As informações de produto cujo rótulo não comporte todas as expressões exigidas por esta regulamentação, poderão ser inseridas em embalagens coletivas, como caixas, latas e outras, higiênicas e adequadas ao produto.

Art. 33. É proibida a reutilização de embalagens e rótulos.

SEÇÃO V

Do transporte e trânsito

Art. 34. Os produtos e matérias primas de origem animal e vegetal, procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, satisfeitas as exigências da regulamentação em vigor, podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território municipal.

Art. 35. As Autoridades de Saúde Pública, em sua função de vigilância sanitária de produtos de origem animal e vegetal no comércio, devem comunicar ao Serviço de Inspeção Municipal os resultados das análises de rotina e os fiscais que realizarem, se dos mesmos resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias primas de origem animal e vegetal.

Art. 36. Todos os produtos de origem animal e vegetal, em trânsito pelas estradas municipais, devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados, conforme prevê regulamentação.

Art. 37. O transporte de produtos de origem animal e vegetal industrializados, deve ser feito em veículo apropriado, tanto ao tipo de produto a ser transportado, quanto a sua perfeita conservação.



MUNICÍPIO DE MARICÁ

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

§ 1º Não poderão ser transportados com os produtos de que trata o *caput* deste artigo, produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º Para o transporte a que se refere este artigo, os produtos devem estar acondicionados higienicamente, em recipiente adequado, independentes de sua embalagem individual ou coletiva.

§ 3º Devem apresentar “Certificado Sanitário”.

SEÇÃO VI

Das Obrigações

Art. 38. Ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos que trata a presente regulamentação, obrigados a:

I – cumprir e fazer cumprir todas as exigências nela contidas;

II – fornecer, quando necessário ou solicitado, amostra de material adequado e suficiente para os trabalhos de inspeção;

III – acatar as determinações da inspeção sanitária quanto ao destino dos produtos condenados;

IV – manter e conservar o estabelecimento em acordo com as normas desta regulamentação;

V – submeter a reinspeção sanitária, sempre que necessário, qualquer matéria prima ou produto industrializado.

Art. 39. É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos 24 horas em descanso, jejum e dieta hídrica nas dependências do estabelecimento bem como deve ser respeitado o prazo para matança de animais que tenham sofrido tratamento com medicamentos antiparasitários, avermectinas, antibióticos, inseticidas e outros.

§ 1º O período de repouso de que se trata o *caput* deste artigo pode ser reduzido quando o tempo de viagem não for superior a duas horas e os animais não tenham sido submetidos a tratamentos citados e os animais procedam de campos próximos, mercados ou feiras, sob controle sanitário permanente, não podendo, em hipótese alguma, ser inferior a seis horas.

§ 2º Nos casos a que se refere o parágrafo anterior, a autoridade sanitária do ponto de partida deve fornecer um documento mencionando claramente as condições de saúde dos animais.

§ 3º O tempo de repouso de que se trata este artigo pode ser ampliado todas as vezes que a inspeção municipal entender necessário.

SEÇÃO VII

Das Penalidades

Art. 40. Além das infrações já previstas, incluem-se, atos que procurem impedir, dificultar, burlar ou embaraçar a ação dos servidores da inspeção municipal.



MUNICÍPIO DE MARICÁ

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Art. 41. As penalidades administrativas a serem aplicadas serão, conforme o caso:

I – de advertência;

II – de multa;

III – de apreensão e/ou condenação de produtos;

IV – de suspensão da Inspeção ou interdição permanente ou temporária do estabelecimento;

V – de cancelamento do registro.

§ 1º As penalidades previstas nos incisos do *caput* deste artigo poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração.

§ 2º São competentes para a prática dos atos de apreensão e/ou condenação de produtos, os servidores da Inspeção Municipal, designados pela Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 3º As penalidades de multa, suspensão, interdição e cancelamento do registro do estabelecimento são de competência da Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 4º O “Auto de Infração”, documento gerador do processo punitivo, deverá ter detalhado a falta cometida, o dispositivo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a empresa responsável, devendo ser encaminhado à Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal, para conhecimento e tomadas as medidas cabíveis.

§ 5º Os autuados que se enquadrem no dispositivo no § 3º deste artigo, terão o prazo de 15 (quinze) dias, para apresentar sua defesa junto a Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 42. As multas serão aplicadas em dobro nos casos de reincidência da infração.

Art. 43. As multas serão aplicadas em Unidades Fiscais do Município de Maricá (UFIMA), que tem seu valor estabelecido pelo Executivo Municipal.

Art. 44. Aos infratores, aplicar-se-ão as seguintes multas:

I – de até 50 (cinquenta) UFIMAs, quando:

a) estejam operando sem a utilização de equipamentos adequados;

b) não possuam instalações adequadas para a manutenção higiênica das diversas operações;

c) utilizem água contaminada dentro do estabelecimento;

d) não estejam realizando o tratamento adequado das águas servidas;

e) estejam utilizando os equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;

f) não apresentarem a documentação sanitária necessária dos animais para o abate;

g) não apresentarem a documentação sanitária atualizada de seus funcionários, quando solicitada;



MUNICÍPIO DE MARICÁ

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

h) do não cumprimento dos prazos estipulados para que sejam sanadas as irregularidades mencionadas no “auto de infração”.

II – de 50 (cinquenta) a 100 (cem) UFIMAs, quando:

a) estiverem sonogando, dificultando ou alterando as informações de abate;

b) não houver acondicionamento e/ou depósitos adequados de produtos e/ou matéria prima;

c) houver transporte de produtos e/ou matéria prima em condições de higiene e/ou temperatura inadequadas;

d) houver utilização de matéria prima de origem animal e vegetal, ou não, que estejam em desacordo com a presente regulamentação;

e) não apresentarem análises de qualidade do produto.

III – de 100 (duzentas) a 200 (duzentas) UFIMAs, quando:

a) ocorrerem atos que procurem dificultar, burlar, embaraçar ou impedir a ação da inspeção do SIM/POAV.

b) quando houver produtos com rótulo inadequado ou sem as informações exigidas pela presente regulamentação.

IV – de 200 (duzentos e cinquenta) a 400 (quatrocentas) UFIMAs, quando:

a) houver transporte de produtos de origem animal e vegetal procedentes de estabelecimentos sem a documentação sanitária exigida;

b) quando houver produtos de origem animal e vegetal sem o respectivo rótulo;

c) houver utilização de matéria prima sem inspeção ou inadequada para fabricação de produtos de origem animal e vegetal.

V – de 400 (quatrocentas) a 700 (setecentas) UFIMAs, quando:

a) houver alteração, fraude ou falsificação de produtos e/ou matéria prima de origem animal, vegetal ou não;

b) houver transporte ou comercialização de carcaças sem o selo tipo carimbo oficial da inspeção municipal SIM/POAV;

c) ocorrer utilização do carimbo ou do rótulo registrado sem a devida autorização do Serviço de Inspeção Municipal SIM/POAV;

d) houver cessão de embalagens rotuladas a terceiros, visando facilitar a comercialização de produtos não inspecionados;

e) contrariar qualquer um dos dispositivos desta regulamentação e/ ou legislação competente, não mencionada anteriormente, com dolo ou culpa.

Art. 45. O infrator, uma vez multado, terá 15 (quinze) dias corridos para efetuar o recolhimento da multa.

Parágrafo único. O prazo que trata o *caput* deste artigo é contado a partir da data que o infrator tenha recebido a notificação da multa.



MUNICÍPIO DE MARICÁ

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Art. 46. O não recolhimento da multa, no prazo estipulado no artigo anterior, implicará na respectiva cobrança pela Dívida Ativa do Município.

Art. 47. Da pena de multa, efetuado o respectivo recolhimento, cabe recurso ao Secretário de Agricultura, Pecuária e Pesca deste município.

Art. 48. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos já previstos nesta regulamentação, são considerados impróprios para o consumo, os produtos de origem animal e vegetal que:

I – se apresentarem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado de manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II – forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III – contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV – estiverem sendo comercializados sem autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Além das condições já previstas na regulamentação, pode ainda ocorrer:

I – adulterações, quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contradizem as especificações e determinações fixadas pela regulamentação vigente;

II – fraudes e falsificações, quando houver:

a) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando ao aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal;

b) as especificações, total ou parcialmente não coincidam com o contido dentro da embalagem;

c) for constatada intenção dolosa de simular ou mascarar a data de fabricação;

d) os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

e) forem utilizadas denominações diferentes das previstas nesta regulamentação ou em fórmulas previamente aprovadas.

Art. 49. A suspensão do alvará do registro de inspeção, a interdição temporária do estabelecimento ou a cassação do registro serão aplicados quando a infração for provocada por dolo ou culpa, reincidência culposa ou dolosa e apresente alguma das seguintes características:

I – cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária;

II – consista na adulteração ou falsificação do produto;

III – seja acompanhado de desacato ou tentativa de suborno, devidamente comprovado e com testemunhas.



MUNICÍPIO DE MARICÁ

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Capítulo IV DAS TAXAS

Art. 50. Ficam instituídas taxas de registro e análise, relativas a inspeção sanitária de competência da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Pesca de Maricá.

§ 1º O valor das taxas a que se refere este artigo será fixado em quantidade de Unidades Fiscais do Município de Maricá (UFIMA), na conformidade da tabela constante no Anexo I, que é parte integrante desta regulamentação.

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

§ 3º A arrecadação e a fiscalização das taxas ficará a cargo da Secretaria Municipal de Fazenda e serão repassados na totalidade à Secretaria de Agricultura, Pecuária e Pesca (SECAPP).

Art. 51. Fica criado o Fundo Municipal de Inspeção Sanitária (FMIS -SIM), com o objetivo de receber as taxas originárias do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), que será regulamentado através de Lei Ordinária específica.

Art. 52. O Fundo Municipal de Inspeção Sanitária (FMIS-SIM) terá como objeto a utilização de seus recursos ao fomento da agricultura, pecuária e pesca no Município de Maricá.

Art. 53. O contribuinte das taxas é a Pessoa Física ou Jurídica que executar atividades sujeitas à inspeção sanitária e industrial, prevista nesta regulamentação.

Art. 54. Falta ou insuficiência de recolhimento das taxas acarretará ao infrator a majoração de multa, equivalente a 30% (trinta por cento) da importância devida.

Art. 55. Os débitos decorrentes das taxas, não liquidados até o vencimento, serão atualizados na data do efetivo pagamento, acrescido de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, contados do dia seguinte ao vencimento.

Parágrafo único. Para a atualização dos débitos não liquidados nas épocas próprias, deverá ser utilizado o valor da Unidade Fiscal do Município de Maricá (UFIMA), vigente na data do efetivo pagamento.

Capítulo V DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 56. O Serviço de Inspeção Municipal divulgará todas as normas que forem expedidas, para conhecimento das autoridades e, conforme o caso, fará um comunicado direto aos órgãos envolvidos.

Art. 57. Sempre que possível, o Serviço de Inspeção Municipal facilitará aos seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas apropriadas.

Art. 58. O Serviço de Inspeção Municipal promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência e praticidade nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária.



MUNICÍPIO DE MARICÁ

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Art. 59. A classificação dos diversos produtos ou subprodutos de origem vegetal e animal será disciplinada através de normas técnicas específicas, aprovadas pela coordenação do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 60. Caberá ao Chefe do Executivo Municipal a regulamentação da inspeção e fiscalização de outros produtos e alimentos de origem animal e vegetal não compreendidos por esta regulamentação, mediante proposta prévia do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 61. Poderá ser constituído um Conselho Municipal de Inspeção Sanitária SIM/POAV, com a participação de representante da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Pesca, da Secretaria Municipal de Saúde, dos agricultores e dos consumidores, para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados à execução do Serviço de Inspeção e fiscalização sanitária, sobre a criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

Art. 62. Esta Lei Complementar entra em vigor na data de sua publicação, sendo revogadas todas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MARICÁ, Estado do Rio de Janeiro, RJ, 20 de setembro de 2018.

Fabiano Taques Horta
PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MARICÁ



MUNICÍPIO DE MARICÁ

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

ANEXO I

DA TAXA DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO COM SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL.

MICROEMPRESAS:

RECEITA BRUTA ANUAL	VALOR EM UFIMA
Até R\$ 60.000,00	1
De R\$ 60.000,01 até R\$90.000,00	5
De R\$ 90.000,01 até R\$ 120.000,00	10

EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:

RECEITA BRUTA ANUAL	VALOR EM UFIMA
De R\$ 120.000,01 a R\$ 240.000,00	20
De R\$ 240.000,01 a R\$ 360.000,00	25
De R\$ 360.000,01 a R\$ 480.000,00	30
De R\$ 480.000,01 a R\$ 600.000,00	35
De R\$ 600.000,01 a R\$ 720.000,00	40
De R\$ 720.000,01 a R\$ 840.000,00	45
De R\$ 840.000,01 a R\$ 960.000,00	50
De R\$ 960.000,01 a R\$ 1.080.000,00	55
De R\$ 1.080.000,01 a R\$ 1.200.000,00	60