

*Rosta*

# LEI Nº 1.627/2021

de 06 de Outubro 2021

*“Dispõe sobre o processamento e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal para agroindústria de pequeno porte e a emissão do Selo de Qualidade aos produtos alimentícios produzidos no Município de Rosário Oeste - MT e dá outras providências”.*

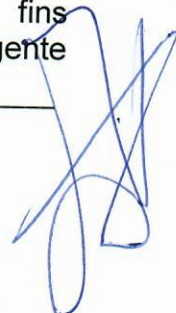
O Prefeito de Rosário Oeste – MT, **ALEX STEVES BERTO**, no uso de suas atribuições, faz saber que o colendo plenário da Câmara Municipal soberanamente aprovou e ele sanciona a seguinte Lei:

**Art. 1º** Esta Lei fixa normas para industrialização, beneficiamento e comercialização de produtos de origem animal e vegetal, processados por agroindústrias de pequeno porte, de pequena escala de produção e em regime artesanal, de acordo com o Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M).

**Art. 2º** A presente traz um conjunto de medidas e normas que visam estimular o setor produtivo primário que opera em pequena escala e de forma artesanal, a produzir alimento de qualidade com menor custo, viabilizar a produção de alimentos básicos no Município, agregar valor aos produtos referente à agricultura familiar com aumento na produção agropecuária, hortícolas e frutíferas das atividades produzidas em pequena escala, e promover o desenvolvimento sustentável, oportunizando a geração de emprego e renda nas pequenas propriedades.

**Art. 3º** Os trabalhos nas linhas de inspeção serão executados pelos técnicos de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal e/ou Vegetal, lotados na secretaria de agricultura e meio ambiente do município de Rosário Oeste.

**Parágrafo único.** A Prefeitura Municipal de Rosário Oeste - MT, através da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, deverá manter em seu quadro ou buscar parcerias para contratação/prestação de serviços para os fins específicos desta lei, de Médico Veterinário, Engenheiro Agrônomo e Agente



de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal e Vegetal à disposição do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) a fim de executar os serviços solicitados.

**Art. 4º** São considerados passíveis de beneficiamento e produção as seguintes matérias primas, seus derivados e sub-produtos:

- a) Produtos apícolas;
- b) Ovos;
- c) Frutas;
- d) Cereais;
- e) Microorganismos;
- f) Derivados de Leite; Derivados de Carnes;
- g) Derivados de Peixes, crustáceos e moluscos;
- h) Raízes, Tubérculos, Caules, Folhas, Flores e Sementes;
- i) Outros produtos e sub - produtos de origem animal e vegetal.

**Parágrafo único.** Os produtos de que trata este artigo poderão ser comercializados no Município de Rosário Oeste - MT, desde que cumpridos os requisitos desta lei.

**Art. 5º** O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M), para Agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, terá como objetivo:

- a. Agilizar e orientar os procedimentos para a instalação de Agroindústrias de pequeno porte que produzam em pequena escala e em regime artesanal;
- b. Resguardar a saúde da população de zoonoses e demais doenças veiculadas em produtos in natura ou não, de origem animal e vegetal;
- c. Inspeccionar e reinspeccionar as agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, sob o ponto de vista industrial, higiênico e sanitário, realizando a inspeção e reinspeção, o recebimento, manipulação, elaboração, preparação, transformação, processamento, desidratação, defumação, embalagem, rotulagem, resfriamento ou congelamento, estocagem, e expedição dos produtos e subprodutos destinados ou não a alimentação humana.
- d. Expedir os competentes laudos de fiscalização e vistoria dos produtos oriundos das agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal;
- e. Aprovar o número de registro do estabelecimento, bem como o uso de rótulos e carimbos nos produtos e subprodutos com origem nas agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal;



f. Registrar estatisticamente dados de recebimento, manipulação, processamento, condenações, produção e outros que se tornarem necessários.

**Art. 6º** O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) para agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, fica subordinado a Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente.

**Art. 7º** O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), para agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal será composto por Médico Veterinário, Engenheiro Agrônomo e auxiliar com capacitação técnica, tantos quantos se fizerem necessários, sendo um Médico Veterinário e/ ou Engenheiro Agrônomo, o Inspetor-Chefe responsável pelos trabalhos de fiscalização.

**Art. 8º** O selo de Qualidade terá validade de 2 anos a partir da data de liberação para os produtos de origem animal, tendo em vista que aqueles que desejam continuar a comercializar seus produtos deverão se inscrever ao Serviço de Inspeção municipal (S.I.M).

## CAPÍTULO I Da Concessão

**Art. 9º** Para concessão do Selo de Qualidade os produtores, proprietários e/ ou responsável pelo estabelecimento deverão apresentar para a Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente os seguintes documentos:

- a. Requerimento dirigido à Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, solicitando a inclusão no Programa Selo de Qualidade;
- b. Laudo favorável à inclusão do empreendimento no Programa pré-estabelecido;
- c. Laudo Sanitário, expedido pela Secretaria Municipal de Saúde através da vigilância sanitária;
- d. Registro no Cadastro Geral de Contribuintes do ICMS ou Inscrição de Produtor Rural na Secretaria de Estado da Fazenda, podendo ser dispensado este documento para os feirantes que vendam seus produtos exclusivamente na feira de Rosário Oeste - MT.
- e. Outros atestados ou exames a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 10** O estabelecimento produtor de alimentos manterá livro oficial, onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Municipal objetivando o controle sanitário e a melhoria na qualidade da produção.



**Parágrafo único.** O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) poderá estabelecer, a seu critério, as análises rotineiras necessárias para cada produto produzido sem ônus para os produtores, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar convenientes.

**Art. 11** O selo de qualidade será compatível com a diversidade de embalagens dos produtos, sendo preferencialmente impresso na rotulagem, permitindo assim o auto-adesivo conforme modelo definido no parágrafo primeiro, os critérios obrigatórios da rotulagem deverão ser mantidos conforme a lei, as seguintes informações:

- I - Prazo de validade e data de fabricação;
- II - Nome e endereço do produtor;
- III - Especificação e composição do produto;
- IV - Número do lote.

**Art. 12** Cada tipo de produto deverá ter fórmula e descrição do processo de industrialização registrado em separado junto ao Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), e opcionalmente no INDEA - Instituto de Defesa Agropecuária do Estado de Mato Grosso e Ministério da Agricultura, respeitada a legislação vigente.

**Art. 13** O controle sanitário dos rebanhos que geram matéria-prima para produção artesanal de alimentos é obrigatório e deverá seguir orientação de médico veterinário e dos órgãos oficiais de defesa sanitária animal.

**Parágrafo único.** O controle fito sanitário e o uso de agrotóxicos das lavouras que geram matéria-prima para produção artesanal de alimentos é obrigatório e o acompanhamento será efetuado por Engenheiro Agrônomo, devendo ser seguidas suas orientações e dos órgãos oficiais de defesa sanitária vegetal.

**Art. 14** As pessoas envolvidas na manipulação e produção de alimentos deverão portar carteira de saúde e usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros.

**Parágrafo único.** Nas unidades de produção de produtos de origem animal e vegetal é necessário o uso de botas impermeáveis, luvas, máscaras, aventais, bem como EPI (Equipamento de Proteção Individual) apropriado para cada linha de produção.

**Art. 15** Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições ambientais adequadas para preservação de sua qualidade.

## CAPÍTULO II Das Instalações



**Art. 16** As instalações do estabelecimento produtor de alimentos obedecerão a preceitos mínimos de construção recomendados pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), observando aspectos como:

- a. Ambiente arejado com ventilação e temperatura adequada;
- b. Luminosidade adequada;
- c. É vedado o uso de madeira, madeirite, compensado laminados, gesso, aglomerado ou produtos similares na composição dos móveis e equipamentos dentro das dependências da agroindústria;
- d. Destinação adequada de resíduos e rejeitos;
- e. Água potável, com cloração, encanada e sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, inspecionada pelos técnicos da Secretaria Municipal de Saúde VISA;
- f. Distância recomendada de 100 m (cem metros) de fontes de contaminação e mau cheiro, rios, fontes de água e esgoto;
- g. A localização das Agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal poderão ser no meio rural, suburbanas ou urbanas desde que atendam as normas estabelecidas pela Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, seguindo as legislações pertinentes, a critério do S.I.M. e dependendo do produto, desde que não transgrida as normas urbanísticas, e não causem problemas de poluição;
- h. Ser instalado, de preferência, no centro de terreno, afastado das vias públicas no mínimo 5 m (cinco metros) devidamente cercado e com área que possibilite a circulação interna de veículo para facilitar a chegada de matérias-primas e a saída de produtos acabados;
- i. Possuir piso de material impermeável, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como a permitir uma fácil lavagem e desinfecção;
- j. Ter paredes lisas, impermeabilizadas com material claro de fácil lavagem e desinfecção, preferencialmente com cantos e ângulos arredondados, local de lavagem dos vasilhames;
- k. Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores (PVC, concreto, alumínio, etc.), construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção, podendo o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação a entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma perfeita higienização;
- l. Dispor de equipamentos e mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência aço inoxidável, para manipulação dos produtos comestíveis, e que permitam uma perfeita lavagem e desinfecção;
- m. Dispor de telas em todas as janelas e outras aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos, sendo desejável, igualmente, que as Agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal sejam dotadas de eficiente proteção contra roedores;

n. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e depois da realização dos trabalhos industriais;

o. Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados nas Agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.);

p. Toda a unidade de produção deverá ter depósito de material de limpeza, sanitários, banheiro e vestiário próximo ao estabelecimento e de fácil acesso, a uma distância máxima de 30 m (trinta metros) da unidade processadora;

q. Os estabelecimentos industriais devem dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores; e

r. A Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente juntamente com a Vigilância Sanitária, elaborarão as cartilhas, cartazes, folhetos e manuais de boas práticas de processamento e armazenamento dos produtos.

**Parágrafo único.** Todas as dependências destinadas à manipulação dos alimentos devem ser de uso exclusivo para este fim, sendo proibido seu uso para outras atividades.

**Art. 17** A embalagem do produto quando necessário deverá conter as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor, indicando, quando for o caso, que é produto artesanal e com inscrição no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

§ 1º Quando comercializados a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes, contendo informações previstas no caput deste artigo.

§ 2º Todo o rótulo do produto deverá trazer de forma clara a composição do produto e a tabela nutricional.

§ 3º O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) determinará o tamanho padrão dos carimbos e das letras nele contido.

### **Das Características Específicas das Unidades de Produção de Embutidos**

**Art. 18** Entende-se como Unidade de Produção de Embutidos, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que industrialize até 250 (duzentos e cinquenta) quilos por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização, tendo um padrão mínimo de exigência.

§ 1º Entende-se por embutido todo o produto elaborado com carne ou outro material comestível curado ou não, condimentado, cozido ou não, defumado e



dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou outra membrana animal, ou películas artificiais desde que aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

§ 2º Toda matéria prima de origem animal utilizada nos empreendimentos beneficiados por esta Lei na produção de embutidos, defumados e outros produtos comestíveis terão sua origem obrigatoriamente de abatedouros ou frigoríficos com Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), ou Estadual, ou Federal devidamente regularizada.

§ 3º Toda parte óssea depois de desossada, deve ser mantida sob refrigeração e devolvidas ao frigorífico de origem.

**Art. 19** A Unidade de Embutidos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas por paredes e a área de produção e defumador, deve possuir local para lavagem de utensílios.

### CAPÍTULO III

#### **Das características específicas das Unidades de produção de Doces, Doces em Calda, Geléias, Hortaliças pré-preparadas, Polpas, Conservas Doces e Salgadas e Bebidas Fermentadas.**

**Art. 20** Entende-se como unidade de produção de doces, hortaliças pré-preparadas, polpas e conservas doces e salgadas, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que produza até 500 (quinhentos) quilos por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

**Parágrafo único.** Este modelo de unidade poderá processar produtos de origem animal e vegetal, em conformidade com o caput deste artigo, no entanto, quando estiver produzindo produtos de origem animal não poderá processar produtos de origem vegetal e vice-versa.

**Art. 21** A unidade artesanal de produção de doces, inclusive de leite, geléias, hortaliças pré-preparadas, polpas e conservas doces e salgadas deverá contar obrigatoriamente com local para recepção da matéria prima e local para manipulação e deve possuir local para lavagem de utensílios.

### CAPÍTULO IV

#### **Das características específicas das Unidades de Produção de Massas Doces e Salgadas**

**Art. 22** Entende-se como Unidade de produção de massas doces e salgadas, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal, de construção simples, que produza até 300 (trezentos) quilos por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

**Art. 23** A Unidade de produção de massas doces e salgadas deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre depósito de matéria prima e sala de processamento.

**Parágrafo único.** Nas unidades que utilizarem forno à lenha, o mesmo deverá ser instalado em dependência separada e ventilada.

#### **CAPÍTULO V**

#### **Das Características Específicas dos "entrepósitos de ovos" Unidades de Recepção, Sanitização e Acondicionamento de Ovos.**

**Art. 24** Entende-se como unidade de recepção e acondicionamento de ovos o estabelecimento de construção simples, podendo ser em material de concreto, tijolo, material isotérmico, material pré-moldado em alvenaria e que acondicione até 100 (cem) dúzias por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

**Art. 25** A unidade de recepção e acondicionamento de ovos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção e classificação, e sala de armazenagem para expedição.

#### **CAPÍTULO VI**

#### **Das características específicas das unidades de recepção e processamento de produtos Apícolas**

**Art. 26** Entende-se como unidade de recepção e produção de produtos apícolas o estabelecimento de construção simples, podendo ser em material de concreto, tijolo, material isotérmico, material pré-moldado em alvenaria e que processe até 200 (duzentos) quilos por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

**Art. 27** A unidade de recepção e produção de produtos apícolas deverá contar obrigatoriamente com local para recepção, processamento e estocagem.

#### **CAPÍTULO VII**

#### **Das características específicas das unidades de produção de rapadura, melado, açúcar mascavo, farinha de milho, farinha de mandioca, polvilho, bebidas alcoólicas destiladas.**

**Art. 28** Entende-se como unidade de produção de rapadura, melado e açúcar mascavo o estabelecimento voltado à industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que produza até 1.500 (mil e quinhentos) quilos



por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

**Art. 29** A Unidade de produção de rapadura, melado e açúcar mascavo deverá contar obrigatoriamente com local para moagem, produção e depósito.

### **CAPÍTULO VIII**

#### **Das características específicas das Unidades de Produção de Queijo e Doce de Leite**

**Art. 30** Entende-se como Unidade de produção de queijo e doce de leite o estabelecimento voltado à industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que produza até 300 (trezentos) quilos por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

**Art. 31** A Unidade de produção de queijo e doce de leite deverá contar obrigatoriamente com locais para recepção, sala de produção e câmara fria para estocagem.

**§ 1º** O leite para produção de queijo deverá sofrer processo de pasteurização lenta ou industrial e o processo de pasteurização deve ser aprovado previamente pelo SIM.

**§ 2º** Todo o soro proveniente da operação deverá ser destinado para utilização na alimentação animal da propriedade ou de propriedades na comunidade, podendo ser destinado na produção de bebida láctea.

### **CAPÍTULO IX**

#### **Das obrigações**

**Art. 32** Os produtores, responsáveis pelos estabelecimentos, devem:

- a. Participar anualmente e, sempre que convidado, de cursos e treinamentos para o aperfeiçoamento dos processos de produção e qualidade dos produtos, visando à proteção a saúde da população;
- b. Aceitar a visita da equipe especializada da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente e Vigilância Sanitária Municipal;
- c. Participar de feiras, exposições e demais eventos de divulgação do Programa Selo de Qualidade.
- d. Zelar pela marca Selo de Qualidade dos produtos de Rosário Oeste e pela qualidade dos produtos representados pelo programa, adotando todas as técnicas recomendadas para produção das matérias-primas e para a industrialização dos produtos com qualidade, bem como utilizar rótulos apropriados contendo obrigatoriamente a data de fabricação, validade e os ingredientes que compõem o produto.

## CAPÍTULO X Da comercialização

**Art. 33** A venda, a entrega e o controle de validade dos produtos nos estabelecimentos de revenda ficam a cargo do produtor.

**Art. 34** Os produtos devem ser produzidos, manuseados, transportados e comercializados sob condições que assegure a integridade e qualidade sanitária, conforme determina o Código de Vigilância Sanitária Municipal e o Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

## CAPÍTULO XI Das Infrações e Penalidades

**Art. 35** No caso de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares ou infrações que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos no artigo 2º da Lei Federal nº 7.889/89, do dia 23 de novembro de 1989.

**Art. 36** Além das infrações já previstas incluem-se como tais, atos que procurem impedir, dificultar, burlar ou embaraçar a ação dos servidores da inspeção municipal.

**Art. 37** As penalidades administrativas a serem aplicadas serão, conforme o caso:

- I. - Advertência;
- II. - Multa;
- III. - Apreensão e/ou condenação dos produtos;
- IV. - Suspensão da inspeção ou interdição permanente ou temporária do estabelecimento;
- V. - 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 todos os servidores da inspeção sanitária, sob o conhecimento da Coordenação.

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

§ 4º O Auto de Infração, documento gerador do processo punitivo, deverá ter detalhada a falta cometida, o dispositivo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a empresa responsável,

devendo ser encaminhado à Coordenação do SIM, para conhecimento e tomada das providências cabíveis.

§ 5º Os atuados que se enquadrem no disposto no § 3º deste artigo terão o prazo de quinze dias, para apresentar sua defesa junto ao SIM.

**Art. 38** As multas serão aplicadas nos casos de reincidência da infração, assim como naqueles em que haja manifesta ocorrência de dolo ou má fé.

**Art. 39** As multas serão aplicadas em Unidade de Padrão Fiscal Municipal de Rosário Oeste MT (UPFM), que tem seu valor unitário estabelecido pelo Executivo Municipal.

**Art. 40.** Aos infratores aplicar-se-ão as seguintes multas:

I - Até 50 UPFM quando:

- a. Estejam operando sem a utilização de equipamentos adequados;
- b. Não possuam instalações adequadas para manutenção higiênica das diversas operações;
- c. Utilizem água contaminada, e/ ou sem tratamento adequado 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. Permitam a livre circulação de pessoal estranho à atividade dentro das dependências do estabelecimento;
- g. Permitam o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;

II - De 50 a 150 UPFM, quando:

- a. Não possuírem registro junto ao SIM e estejam realizando comércio municipal;
- b. Estiverem sonogando, dificultando ou alterando as informações;
- c. Não houver acondicionamento e/ou depósito adequado de produtos ou outras matérias primas, em câmaras frias ou outras dependências conforme o caso;
- d. Houver transporte de produtos e/ou matérias-primas em condições de higiene e/ou temperatura inadequada;
- e. Do não cumprimento dos prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no Auto de Infração, e/ou Termo de Notificação;
- f. Houver utilização de matéria prima de origem animal ou não, que estejam em desacordo com a presente lei;

g. Não apresentarem análise de qualidade do produto;

III - de 150 a 300 UPFM quando:

a. Ocorrerm atos que procurem dificultar, burlar, embaraçar ou impedir a ação de inspeção;

b. Houver a comercialização de produtos com rótulo inadequado ou sem a ação de inspeção;

IV - De 300 a 500 UPFM quando:

a. Houver transporte de produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sem a documentação exigida;

b. Houver comercialização de produtos de origem animal sem o respectivo rótulo;

c. Houver utilização de matéria-prima sem inspeção ou inadequada para fabricação de produtos de origem animal;

d. Houver comercialização municipal de produtos sem registro e/ou sem inspeção;

V - De 500 a 750 UPFM quando:

a. Houver adulteração, fraude ou falsificação de produtos e/ou matéria-prima de origem animal ou não;

b. Ocorrer à utilização do carimbo, guia de trânsito ou de rótulo registrado sem a devida autorização do SIM;

c. Houver cessão de embalagem rotulada, carimbo ou guia de trânsito a terceiros, visando facilitar o comercio de produtos não inspecionados;

**Parágrafo único.** A critério do SIM poderão ser enquadrados como infração nos diferentes valores de multas, atos ou procedimentos que não constem das alíneas dos incisos do caput deste artigo, mas que firam as disposições desta Lei ou da legislação pertinente.

**Art. 41.** O infrator, uma vez multado, terá setenta e duas horas para efetuar o recolhimento da multa e exibir ao SIM o respectivo comprovante.

**Parágrafo único.** O prazo de que trata o caput deste artigo é contado a partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado da multa.

**Art. 42** O não recolhimento da multa no prazo estipulado no artigo anterior implicará na respectiva cobrança executiva.

**Art. 43** Da pena de multa, efetuado o respectivo recolhimento, cabe recurso a secretaria de agricultura e meio ambiente.



**Art. 44** Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos já previstos nesta Lei, são considerados impróprios para o consumo, os produtos de origem animal 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 na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- II. Forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- III. Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- IV. Estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;
- V. Estiverem sendo comercializados sem a autorização do SIM.

**Parágrafo único.** Além das condições já previstas nesta Lei, ocorrem:

- I. Adulterações: quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas pela legislação vigente;
- II. Fraudes, quando:
  - a. Houver supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando ao aumento do 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. Caso for constatada intenção dolosa em simular ou mascarar a data de fabricação.
- III. Falsificações, quando:
  - a. 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;
  - b. Forem utilizadas denominações diferentes das previstas nesta Lei ou em fórmulas aprovadas.

**Art. 45** A suspensão da inspeção, a interdição temporária do estabelecimento ou a cassação do registro serão aplicadas quando a infração for provocada por negligência manifesta, reincidência culposa ou dolosa e tenha alguma das seguintes características:

- a. Cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou embaraço a ação fiscalizadora;
- b. Consista na adulteração ou falsificação do produto;

- c. Seja acompanhado de desacato ou tentativa de suborno;
- d. Resulte comprovada por inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade de o estabelecimento permanecer em atividade.

**Art. 46** As penalidades a que se refere a presente Lei serão agravadas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando esta medida couber, nem tampouco da respectiva ação criminal.

**Art. 47** As penalidades serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública, policial ou de defesa do consumidor.

**Art. 48** O descumprimento das responsabilidades dos servidores da inspeção sanitária será apurado pela Coordenação do SIM, à qual compete a iniciativa das providências cabíveis.

## **CAPÍTULO XII** **Das Considerações Finais**

**Art. 49** O estabelecimento produtor de produtos comestíveis de origem animal e vegetal de origem artesanal, responderá pelas conseqüências sobre a saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere aos aspectos higiênicos sanitários, à inclusão indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização.

**Art. 50** O empreendimento será suspenso do Programa sempre que não cumprir com os dispositivos previstos nesta Lei, com a conseqüente suspensão da emissão do Selo de Qualidade.

**Art. 51** Segue em anexo o carimbo do Selo de Qualidade.

**Art. 52** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito, em Rosário Oeste- MT, em 06 de Outubro de 2021.

  
**ALEX STEVES BERTO**  
Prefeito Municipal