Diário Oficial Eletrônico do Município de Joinville nº 2120
Disponibilização: 23/12/2022
Publicação: 23/12/2022

LEI Nº 9.337, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2022.

Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal - "SIM" e estabelece as normas de inspeção sanitária em estabelecimentos de produtos de origem animal e de bebidas, no Município de Joinville e dá outras providências.

O Prefeito Municipal de Joinville, no exercício de suas atribuições, conforme artigos 42 e 68, inciso VI, da Lei Orgânica do Município, faz saber que a Câmara de Vereadores de Joinville aprovou e ele sanciona a presente lei ordinária:

Art. 1º Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e as normas de inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal e bebidas no Município de Joinville, de acordo com a legislação vigente.

Parágrafo único. As atividades do SIM serão de competência da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Inovação – SDE de Joinville, ou outra que vier a substituí-la, vinculadas à Unidade de Desenvolvimento Rural.

Art. 2º Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal de Joinville a execução da inspeção sanitária dos produtos de origem animal e de bebidas, que poderá ser executada de forma permanente ou periódica.

§1º A inspeção deve ser executada de forma permanente nos abatedouros de animais, durante o momento que estiver sendo feito o abate das diferentes espécies animais.

§2º Nos demais estabelecimentos definidos em regulamento e em normas complementares a inspeção será executada de forma periódica.

§3° Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em regulamento, considerando o risco sanitário dos produtos, o resultado da avaliação do desempenho de cada estabelecimento, o volume de produção e o tipo de produto.

§4° Além da competência da inspeção definida no caput deste artigo, o SIM será responsável pela concessão do Selo Arte aos produtos artesanais, de acordo com a legislação vigente.

Art. 3º A inspeção sanitária se dará:

I - Nos estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, sub- produtos e seus derivados de origem animal, para manipulação, beneficiamento, processamento e industrialização;

II - Nos estabelecimentos que recebem matérias-primas, produtos, sub-produtos e seus derivados de origem vegetal, para processamento e industrialização de vegetais para obtenção de bebidas;

III - Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal e vegetal, destinadas à manipulação, beneficiamento, processamento e industrialização de que trata esta Lei, quando for pertinente.

Art. 4º Os princípios a serem seguidos pelo SIM, são:

I - Os princípios da Constituição Federal;

II - Promover a inclusão produtiva com segurança sanitária, com especial atenção para a agroindústria de pequeno porte, o processamento artesanal e a venda direta ao consumidor de pequenas quantidades;

III - Foco de atuação na qualidade dos produtos finais;

IV - Promover o processo educativo permanente e continuado para os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica no sistema de inspeção.

V - Harmonização de procedimentos para promover a formalização dos estabelecimentos e a segurança dos alimentos, incluindo a agroindústria de pequeno porte e processamento artesanal, considerando os costumes e os conhecimentos tradicionais; e

VI - Atendimento aos preceitos estabelecidos na Lei nº 11.598, de 3 de dezembro de 2007; na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações; na Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006; no Decreto nº 7.358, de 17 de novembro de 2010, ou preceitos estabelecidos na forma de regulamento desta Lei ou na forma de outra legislação que venha a substituir.

Art. 5º A Secretaria de Desenvolvimento Econômico (SDE) do Município de Joinville, poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, o Estado de Santa Catarina e a União e poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do serviço de inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como, poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – Suasa, na forma da legislação vigente.

Parágrafo único. Após a adesão do SIM ao Suasa, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

Art. 6° A coordenação e execução das atividades de fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e bebidas, deverá ser realizada por profissionais concursados e legalmente habilitados respeitando as devidas competências.

§1º Quando da insuficiência de profissionais para a inspeção, o Município poderá contratar profissionais temporariamente para esta atividade na forma da legislação vigente.

§2º A fiscalização não poderá ser realizada por profissionais credenciados.

Art. 7º A inspeção e fiscalização sanitária dos produtos abrangidos por esta Lei, serão desenvolvidas em sintonia e em conjunto com o órgão de Saúde do município, respeitadas as competências de cada órgão, evitando superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 8º O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agricultura familiar, a agroindústria de pequeno porte, o processamento artesanal e a produção para venda direta, definidos em regulamentos.

Art. 9° Será constituída uma Câmara de Inspeção Sanitária, junto ao Conselho de Desenvolvimento Rural do Município de Joinville para debater, aconselhar, sugerir, dar suporte na tomada de decisões técnicas e administrativas, sobre criação de normas sanitárias e demais casos previstos no regulamento desta Lei ligados a execução do serviço de inspeção sanitária.

Art. 10. Será constituído um sistema de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção sanitária, gerando um banco de dados dos registros auditáveis.

Parágrafo único. A alimentação e manutenção do sistema de informações sobre a inspeção sanitária, será de responsabilidade da SDE com a colaboração do órgão municipal de Saúde no que couber.

Art. 11. Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos documentos definidos em regulamento.

§1º Para a agroindústria de pequeno porte e o processamento artesanal serão estabelecidos procedimentos simplificados para obter o registro indicado no caput, a ser regulamentado em normas complementares.

§2º A produção para a venda local direta ao consumidor terá um procedimento simplificado de regularização, definido em normas complementares.

Art. 12. O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo prever, para isso, instalações e equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

§1° Os equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, poderão ser utilizados para o preparo de produtos que em sua composição principal não haja produtos de origem animal.

§2° Não poderão constar impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção do SIM, nos produtos não abrangidos por esta Lei, os quais são de competência de outro órgão fiscalizador.

Art. 13. A embalagem de produtos abrangidos por esta Lei deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente sobre a rotulagem.

Parágrafo único. Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma visível, contendo as informações previstas nas normas indicadas no caput deste artigo, respeitado o estabelecido em regulamento.

Art. 14. A matéria-prima, os animais, os produtos, os sub-produtos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e em normas complementares.

CAPÍTULO II

DOS REQUISITOS BÁSICOS PARA FUNCIONAMENTO

Art. 15. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, podendo ser definidas em regulamento outras condições complementares para o funcionamento:

I - Localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II - Localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

III - Área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências para a atividade pretendida;

IV - Pátio e vias de circulação pavimentados ou superfície compacta, que evite formação de poeira e empoçamentos, podendo ser realizada com britas, em bom estado de conservação e limpeza;

V - Possuir iluminação e ventilação naturais ou artificiais adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

VI - Os pisos, paredes, forro, portas, janelas, equipamentos, utensílios devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção, preferencialmente com ângulos entre paredes e pisos arredondados;

VII - Paredes e separações da área de processamento revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização, formando ângulos arredondados;

VIII - Todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de insetos;

IX - As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser preferencialmente do tipo vai-vem ou com dispositivo para se manterem fechadas;

X - O material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistente às higienizações e não oxidável;

XI – O telhado de meia-água é permitido;

XII - Nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das ante câmaras e destas para o exterior;

XIII - Dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação e a entrada de roedores e outros animais;

XIV - Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas poderão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas;

XV – Em abatedouros a canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, ou coletado em recipientes adequados para tal fim;

XVI - O sangue quando não for terceirizado, deverá ser cozido, não sendo permitido o lançamento “in natura” nos efluentes do estabelecimento;

XVII - Dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que os utensílios utilizados para produtos não comestíveis devem ser de uso exclusivo para esta finalidade, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada;

XVIII - Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

XIX - As dependências devem apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de matérias primas, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza e desinfecção;

XX - Dispor de dependências, instalações e equipamentos para manipulação de produtos não comestíveis, quando for o caso, devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

XXI - Pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

XXII - A barreira sanitária pode ter lavador de botas, deve ter pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante;

XXIII - É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos, bem como a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais;

XXIV - Dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias;

XXV - Dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate de incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;

XXVI - Dispor de água fria e, quando for necessária água quente com temperatura mínima de 85ºC, em quantidade suficiente nas dependências de manipulação e preparo;

XXVII - A instalação de caldeira, quando necessária, obedecerá às normas específicas quanto à localização e segurança;

XXVIII - Nas seções onde for necessário, deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro;

XXIX - Possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XXX - Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material adequado;

XXXI - Os carros e/ou bandejas para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição “não comestíveis”.

CAPÍTULO III

DAS INFRAÇÕES

Art. 16. Serão responsabilizadas pela infração às disposições desta Lei e outras normas legais e regulamentares, para efeito da aplicação das penalidades nela previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - Fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;

II - Proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

Art. 17. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - Apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;

II - Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

III - Suspensão provisória da distribuição do produto;

IV - Coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais; ou

V - Determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto nesta Lei.

§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 3º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições, se demonstrar risco sanitário.

§ 4º Serão levantadas as medidas cautelares adotadas, cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não tenham sido confirmadas.

§ 5º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação ou distribuição será autorizada.

§ 6º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 7º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Art. 18. Constituem infrações ao disposto nesta Lei, além de outras previstas:

I - Construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações dos estabelecimentos de que trata esta Lei, sem o prévio conhecimento do SIM, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;

II - Não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;

III - Utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

IV – Remeter matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

V - Ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem sem autorização do SIM;

VI - Elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;

VII - Expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM;

VIII - Desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos nesta Lei e em legislação vigente referentes aos produtos de origem animal;

IX - Desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

X - Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

XI - Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matériaprima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

XII - Utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

XIII - Não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XIV - Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado no SIM ou em outro serviço competente;

XV - Fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

XVI - Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM;

XVII - Utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos nesta Lei ou em normas complementares;

XVIII - Sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;

XIX - Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XX - Ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXI - Adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

XXII - Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

XXIII - Embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXIV - Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;

XXV - Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXVI - Utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXVII- Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XXVIII - Fraudar documentos oficiais;

XXIX - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XXX - Deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;

XXXI - Prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM;

XXXII - Apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

XXXIII - Iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do registro;

XXXIV - Não apresentar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

XXXV - Utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do SIM;

XXXVI - Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM;

XXXVII - Não apresentar para reinspeção os produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória;

XXXVIII - Expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;

XXXIX - Receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;

XL - Descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;

XLI - Não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos nesta Lei ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados;

XLII - Transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção agropecuária.

Art. 19. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias primas ou os produtos

de origem animal que:

I - Apresentem-se alterados;

II - Apresentem-se adulterados;

III - Apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

IV - Contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V - Contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI - Contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos nesta Lei, e em normas complementares;

VII - Revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

VIII- Sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

IX - Sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

X - Apresentem embalagens estufadas;

XI - Apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XII - Estejam com o prazo de validade expirado;

XIII - Não possuam procedência conhecida; ou

XIV - Não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XIV podem tornar as matérias primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM.

Art. 20. Além dos casos previstos no art. 19, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - Sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos nesta Lei e em legislação vigente;

II - Estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; Ou

III - Estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 21. Além dos casos previstos no art. 19, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - Estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

II - Apresentem sinais de deterioração;

III - Sejam portadores de lesões ou doenças;

IV - Apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

V - Tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM;

VI - Tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou

VII - Apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 22. Além dos casos previstos no art. 19, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

I - Alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II - Mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - Podridão vermelha, negra ou branca;

IV - Contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - Sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VI - Rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - Rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 23. Além dos casos previstos no art. 19, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I - Provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;

II - Na seleção da matéria prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

III - Apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV - Revele presença de colostro.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Art. 24. Além dos casos previstos nos art. 19 e art. 23, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 25. Além dos casos previstos no art. 19, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 26. Para efeito das infrações previstas nesta Lei, as matérias primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§ 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I - fraudados:

a) As matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;

b) As matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;

c) As matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou

d) As matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido na legislação vigente ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

e) Alteração dos ingredientes em qualidade ou quantidade do que foi informado no processo de registro do produto.

II - falsificados:

a) As matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas nesta Lei, em legislação vigente ou no registro de produtos junto ao SIM;

b) As matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM e que se denominem como este, sem que o seja;

c) As matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;

d) As matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;

e) As matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou

f) As matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 27. O SIM observará esta Lei e outras normas complementares de acordo com a legislação vigente, sobre os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.

§1º Enquanto as normas de que trata o caput não forem editadas, o SIM poderá:

I - Autorizar que produtos julgados impróprios para o consumo, na forma que se apresentam, sejam submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação

industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada; ou

II - Determinar a condenação dos produtos a que se refere o inciso I.

§ 2º O disposto neste artigo não se aplica aos casos que a legislação vigente proíbe o aproveitamento condicional.

Art. 28. Nos casos previstos no art. 18, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - Nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em legislação vigente; e

II - Nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias primas e dos produtos para fins não comestíveis.

Art. 29. Para os efeitos desta Lei, responde pela infração aquele que, de qualquer modo, à cometer por ação ou omissão, ou concorrer para a prática, ou dela se beneficiar.

Parágrafo único. É excludente de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens de interesse da saúde pública.

Art. 30. A pessoa comete infração no caso referido no parágrafo único do artigo 29, caso deixe de tomar, no tempo devido, as providências que a situação exigir ou a autoridade sanitária determinar.

CAPÍTULO IV

DAS PENALIDADES

Art. 31. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 32. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto nesta Lei ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé e a infração cometida for de natureza leve ou moderada;

II - Multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo 60 UPM ´S (Unidade Padrão Municipal), observadas as seguintes gradações:

a) Para infrações leves, multa de 1 a 10 UPM`s;

b) Para infrações moderadas, multa de 11 a 20 UPM´s;

c) Para infrações graves, multa de 21 a 40 UPM´s.

d) Para infrações gravíssimas, multa de 41 a 60 UPM´s.

III - Apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV - Suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

V - Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e

VI – cancelamento de registro do estabelecimento;

§ 1º As multas previstas no inciso II do caput poderão ser agravadas até o grau máximo, nos casos comprovados de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 2º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do caput e a interdição de que trata o inciso V do caput serão levantadas nos termos do disposto no art. 41 e art. 42.

§ 3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do §2º, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

§ 4º As sanções de que tratam os incisos IV e V do caput poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas em legislação complementar.

Art. 33. Os produtos apreendidos nos termos do disposto no inciso III do caput do art. 32 e perdidos em favor do município, que apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome.

Parágrafo único. O SIM observará normas vigentes sobre os procedimentos para aplicação da sanção de perdimento de produtos.

Art. 34. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 32, são consideradas:

I - Infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII e inciso XXXII do caput do art. 18;

II - Infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI, inciso XXXIII e inciso XXXIV, além do inciso XLII do caput do art. 18;

III - Infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXIII e incisos XXXV a XXXVII do caput do art. 18; e

IV - Infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIV a XXXI e incisos XXXVIII a XLI do caput do art. 18.

§ 1º As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

§ 2º Aos que cometerem outras infrações a esta Lei ou normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre dez e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 35.

Art. 35. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do art. 32, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes, podendo também ser analisada a situação econômica do infrator, quando for possível.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - O infrator ser primário na mesma infração;

II - A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

III - O infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - A infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má fé;

V - A infração ter sido cometida acidentalmente;

VI - A infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

VII - A infração não afetar a qualidade do produto;

VIII - O infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;

IX - O infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições de normas complementares a esta Lei ou do § 1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006;

X - Ter o infrator sofrido coação, a que não podia resistir, para a prática do ato.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - O infrator ser reincidente;

II - O infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - O infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV - O infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V - A infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - O infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção e/ou ter o infrator desobedecido ou desacatado ao servidor competente;

VII - O infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

VIII - O infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto;

IX - Ter o infrator se evadido do local, no momento da fiscalização ou inspeção.

§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo desta Lei, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico, considerados os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 8º O disposto no inciso IX do §1º não se aplica aos casos de reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalização.

Art. 36. As multas a que se refere este capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, do cancelamento do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo Único. O cancelamento do registro do estabelecimento cabe ao SIM.

Art. 37. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

Art. 38. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 32, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões desta Lei e normas complementares, nos casos definidos no art. 26.

§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do Município que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, previstos nesta Lei e em normas complementares.

Art. 39. A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 32 será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões desta Lei e normas complementares, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênicosanitária:

I - Desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;

II - Omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III - Alteração de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

IV - Expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenadas em condições inadequadas;

V - Recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

VI - Simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII - Utilização de produtos com prazo de validade expirado em desacordo com os critérios estabelecidos nesta Lei ou em normas complementares ou apor aos produtos novos prazos depois de expirada a validade;

VIII - Produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

IX - Utilização de matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

X - Utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XI - Utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XII - Prestação ou apresentação ao SIM de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

XIII - Fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XIV - Ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XV - Aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado.

XVI - Não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XVII - Início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XVIII - Expedição ou comercialização de produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à sua realização;

XIX - Recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;

XX - Descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e

XXI - Não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos nesta Lei e regulamentos ou não destinação adequada a produtos condenados.

Art. 40. A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 32 será aplicada, nos termos do disposto no art. 41, quando o infrator:

I - Embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do SIM;

III - Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

IV - Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

V - Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VI - Fraudar documentos oficiais;

VII - Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

VIII - Descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;

IX - Prestar ou apresentar ao SIM informações, declarações ou documentos falsos;

X - Não apresentar para reinspeção produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória; e

XI - Expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção.

Parágrafo único. A penalidade de que trata o inciso IV do caput do art. 32 será aplicada também, nos termos do disposto no art. 41, sem prejuízo de outras previsões nesta Lei e em normas complementares, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

I- Não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações de forma deliberada ou de forma recorrente;

II - Prestação ou apresentação ao SIM informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

III - Não apresentação dos produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

IV - Utilização de forma irregular ou inserção de informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do SIM; e

V - Prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor.

Art. 41. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 35, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

§ 1º A suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, três dias, em infrações classificadas como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.

§ 2º As penalidades tratadas no caput terão seus efeitos iniciados no prazo de trinta dias, a partir da data da cientificação do estabelecimento.

§ 3º Após início dos efeitos das sanções de que trata o caput, o prazo de aplicação será contado em dias corridos, exceto nos casos de que trata o § 1º, em que a contagem do prazo será feita em dias úteis subsequentes.

§ 4º A suspensão de atividades de que trata o caput abrange as atividades produtivas e a certificação sanitária, permitida, quando aplicável, a conclusão do processo de fabricação de produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção.

§ 5º A interdição de que trata o caput será aplicada de forma parcial ao setor no qual ocorreu a adulteração, quando for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, ou de forma total, quando não for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, mediante especificação no termo de julgamento.

§ 6º Caso as sanções de que trata o caput tenham sido aplicadas por medida cautelar, o período de duração das ações cautelares, quando superior a um dia, será deduzido do prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa.

Art. 42. As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

§ 1º A sanção de interdição de que trata o caput será aplicada de forma:

I - Parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento; ou

II - Total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.

§ 2º A suspensão de atividade de que trata o caput será aplicada ao setor, ao equipamento ou à operação que ocasiona o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§ 3º As sanções de que trata este artigo deixarão de ser aplicadas ao término do processo de apuração, caso já tenham sido aplicadas por medida cautelar.

Art. 43. A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de sessenta meses.

§ 1º Para os fins de deste artigo, considera-se idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, que tenha sido constatada pela fiscalização.

§ 2º Para contagem do número de infrações para caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade.

Art. 44. As sanções de cancelamento de registro do estabelecimento devem ser aplicadas no caso de:

I - Reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 41; ou

II - Não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

CAPÍTULO V

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 45. O descumprimento às disposições desta Lei e de normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 46. O auto de infração será lavrado por autoridade do SIM, legalmente investida de função fiscalizatória, que houver constatado a infração.

Parágrafo único. Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

I- A data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais; ou

II - A data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Art. 47. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 48. A assinatura e a data apostas no auto de infração ou documento que expresse decisão da autoridade julgadora, por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração ou documento que expresse decisão da autoridade julgadora, o fato deve ser consignado no próprio documento.

§ 2º A ciência expressa do auto de infração ou documento que expresse decisão da autoridade julgadora, deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§ 3º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o §2º, a ciência será efetuada por publicação oficial.

§ 4º A cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais.

§ 5º A manifestação do administrado quanto ao conteúdo da cientificação supre a falta ou a irregularidade da cientificação.

Art. 49. A defesa ou recurso do autuado devem ser apresentados por escrito, em vernáculo e protocolizados na Unidade de Desenvolvimento Rural da Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Inovação, no prazo de quinze dias úteis, contado da data da cientificação oficial.

Parágrafo único. A contagem do prazo de que trata o caput será iniciada na data da cientificação oficial se esta ocorrer em dia útil, não o sendo, será iniciada no primeiro dia útil subsequente.

Art. 50. Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

I - Fora do prazo;

II - Perante órgão incompetente;

III - Por pessoa não legitimada;

IV - Após exaurida a esfera administrativa.

§ 1º Na hipótese do inciso II do caput, a autoridade competente será indicada ao autuado e o prazo para defesa ou recurso será devolvido.

§ 2º O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.

Art. 51. O Serviço de Inspeção Municipal, após a juntada da defesa ao processo, deve instruí-lo com relatório e provas pertinentes e encaminhá-lo à autoridade julgadora que deve proceder ao julgamento em primeira instância, sendo considerada autoridade julgadora de primeira instância, a pessoa que ocupa cargo ou função hierarquicamente superior a quem for subordinada a autoridade do SIM responsável pela lavratura do auto de infração.

Parágrafo único. Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do relatório de instrução, e o processo administrativo será igualmente encaminhado à autoridade julgadora para julgamento em primeira instância.

Art. 52. Do julgamento em primeira instância cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de quinze dias úteis contados da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo à autoridade competente, para proceder ao julgamento em segunda instância.

Art. 53. O Secretário de Desenvolvimento Econômico e Inovação é a autoridade competente para julgar os recursos interpostos contra as decisões da autoridade julgadora de primeira instância, sendo a decisão do Secretário considerada de última instância administrativa, respeitados os prazos e os procedimentos previstos nesta Lei e em normas complementares.

Parágrafo único. No caso de alteração da nomenclatura dos cargos e funções que compõe a estrutura hierárquica da Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Inovação, ou outra que vier a substituí-la observasse-a como instância inicial para julgamento do Processo Administrativo Sanitário o superior hierárquico da autoridade que lavrou o auto de infração e como última instância administrativa o Secretário responsável pela pasta a que estiver subordinado o Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 54. Quando não importar decisão de mérito, a Autoridade Julgadora se manifestará nos autos do processo administrativo sanitário por meio de atos ordinatórios, dando impulso à instrução processual, sempre que julgar oportuno e conveniente.

Art. 55. Uma vez que ocorra o trânsito em julgado da decisão, o processo deverá ser registrado e arquivado pelo Serviço de Inspeção Municipal, observados os trâmites legais para o encaminhamento de multas à dívida ativa municipal.

Art. 56. O Serviço de Inspeção Municipal manterá registros de todos os processos em que haja decisão condenatória definitiva.

Art. 57. A autoridade julgadora cientificará o órgão do Ministério Público, por meio de expediente circunstanciado, sempre que constatar que a infração sanitária cometida constitui crime ou contravenção penal previstos nas legislações vigentes.

Art. 58. A partir da data de cientificação da decisão da autoridade julgadora, em se tratando de penalidade de multa, caso o infrator não exerça o direito de recurso, o não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa.

Art. 59. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único. O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado.

Art. 60. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 61. Para fins do disposto no art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, ou em outra que vier a substituí-la, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como gravíssima, nos termos estabelecidos nesta Lei ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte ou agroindústrias de pequeno porte.

Art. 62. As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 5 anos, contados da prática do ato ou, no caso de infração permanente e continuada, do dia em que tiver cessado.

Art. 63. A prescrição interrompe-se pela notificação, ou qualquer ato da autoridade julgadora, que objetive a apuração da infração e a consequente imposição de penalidade.

Art. 64. A autoridade julgadora poderá determinar o sobrestamento do processo administrativo, nos casos em que a instrução e julgamento do processo dependa de apuração em outro processo administrativo sanitário, inquérito civil ou em processo judicial.

Parágrafo único. Ocorrendo o sobrestamento do processo administrativo sanitário o prazo prescricional ficará suspenso até o recebimento de decisão proveniente de apuração em outro processo administrativo sanitário, inquérito civil ou em processo judicial.

CAPÍTULO VI

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 65. Poderá ser cobrada taxa de inspeção e fiscalização e de serviços públicos, decorrentes da atuação institucional do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, nos termos da legislação tributária vigente e do regulamento desta Lei, garantida a isenção da referida taxa à agroindústria de pequeno porte, aquele que se destina ao processamento artesanal e aquele que efetua a venda direta ao consumidor de pequenas quantidades.

Parágrafo único. Os recursos financeiros arrecadados em decorrência da cobrança de taxas, preços públicos e multas o âmbito do Serviço de Inspeção Municipal – SIM:

I - Devem ser aplicados exclusivamente na melhoria, modernização, expansão, realização dos serviços de inspeção e fiscalização e de outras atividades do SIM;

II - Podem ser destinados a fundos ou reservas financeiras para a aquisição de infraestrutura para o serviço.

Art. 66. Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na SDE, constantes no Orçamento do Município de Joinville e da cobrança de taxas pelos serviços prestados junto aos estabelecimentos assistidos.

Art. 67. Os casos omissos para a execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão estabelecidos em normas complementares a serem editadas pela SDE.

Art. 68. O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de noventa dias a contar da data de sua publicação.

Art. 69. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.

Adriano Bornschein Silva

Prefeito

Projeto de Lei Ordinária nº 254/2022
Origem: Poder Executivo

Documento assinado eletronicamente por **Adriano Bornschein Silva**, **Prefeito**, em 23/12/2022, às 14:37, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://portalsei.joinville.sc.gov.br/ informando o código verificador **0015410026** e o código CRC **FB2EC3AE**.