

Lei Municipal nº 558 de 2025

Cacimba de Areia, 05 de junho de 2025

Dispõe sobre o Sistema de Inspeção Municipal de Cacimba de Areia, possibilita a adesão a consórcios intermunicipais e ao sistema de inspeção SISBI, e da outras providencias.

**HEITOR CARNEIRO CAMPOS**, Prefeito constitucional do município de Cacimba de Areia, Estado da Paraíba, usando das suas atribuições legais que são conferidos por lei.

**FAÇO SABER,** que a Câmara Municipal aprovou em duas votações e EU sanciono a seguinte lei.

Art. 1° - Esta Lei cria o Serviço de Inspeção Municipal - SIM/CACIMBA DE AREIA, fixa normas de inspeção e de Fiscalização sanitária, no Município de Cacimba de Areia - PB, para a industrialização, o beneficiamento, comercialização de bebidas e produtos de origem animal e vegetal, e dá outras providências.

Parágrafo único- Esta Lei está em conformidade com as Leis Federais n° 1.283/1950, n° 7.889/1989 e n° 9.712/1998 e com os Decretos Federais n° 5.741/2006 e 10.032/2019, que constituíram e regulamentaram o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA e suas alterações: Código de Defesa do Consumidor - Lei n° 8.078/1990, Legislações provenientes do Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA: Legislações específicas publicadas pela Agência, Nacional de Vigilância Sanitária, Legislações pertinentes do Ministério da Saúde, Ministério do Meio Ambiente, Ministério do Trabalho, Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia INMETRO.

Art. 2° - Será de responsabilidade do Município, através da Secretaria Municipal da Agricultura, a inspeção e fiscalização sanitária de bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal.

Parágrafo único - O disposto no caput deste Art. refere-se ao processo sanitário, sistemático de acompanhamento, avaliação e controle, compreendendo a matéria prima até a elaboração do produto final.

- Art. 3° Caberá ao Serviço de Inspeção do Município de Cacimba de Areia, dentro de sus jurisdição, a responsabilidade das atividades de inspeção e fiscalização sanitárias, bem como a atenção à sanidade agropecuária.
- § 1° A Secretaria Municipal de Agricultura do Município de Cacimba de Areia poderá delegar ou atuar em parceria com os demais municípios através de Consórcio, em cooperação técnica com o Estado do Paraíba e a União, para facilitar o desenvolvimento de atividades relativas a inspeção sanitária, em consonância com o SUASA.
- § 2° Na eventual adesão do município a um Consórcio Intermunicipal, este consorcio será o responsável pela adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção SISBI de municípios e pelos estabelecimentos que quiserem aderir ao Sistema.



- Art. 4° Ficam obrigados à prévia inspeção e fiscalização industrial e sanitária todos os produtos de origem animal e vegetal produzidos Cacimba de Areia, assim como os estabelecimentos instalados no Município que produzam matéria-prima. recebam, elaborem, abatam, manipulem, beneficiem, transformem, conservem, industrializem, fracionem, preparem armazenem, transporte, acondicionem, depositem, rotulem ou embalem produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos vegetais.
- § 1° Estão sujeitos à inspeção, reinspeção e fiscalização prevista nesta lei
- I Animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas.
- II Leite e derivados
- III- Produtos de abelhas e derivados;
- IV Ovos e derivados,
- V Pescado e derivados,
- VI Frutas, hortaliças e seus subprodutos;
- VII Cereais e seus subprodutos;
- VIII Bebidas,
- IX Outros produtos de origem animal e vegetal
- Art. 5° As atribuições do serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e Vegetal (SIM/CACIMBA DE AREIA), em conjunto com os profissionais habilitados para, abranger os procedimentos de inspeção e fiscalização ante e post morte das diferentes espécies animais, a averiguação das condições higiênico-sanitárias da: instalações, equipamentos e o funcionamento dos estabelecimentos, a verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos quanto ao atendimento da legislação vigente, da coleta de amostra para análises oficiais, do bem-estar animal e de outros procedimentos de inspeção e fiscalização que fizerem necessários para o desenvolvimento industrial, para a preservação ambiental e saúde única
- § 1° A inspeção sanitária se dará:
- I Nos estabelecimentos que recebem matérias primas, produtos, subprodutos e derivados, de origem animal e ou vegetal para beneficiamento ou industrialização, com o objetivo de obtenção de alimentos e bebidas para comercialização, excluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares;
- II Nas propriedades rurais fornecedora: de matérias-primas de origem animal e vegetal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal e vegetal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.
- Art. 6° É de competência de Médico Veterinário vinculado ao Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de produtos de Origem Animal do Município de Cacimba de Areia e de Engenheiro Agrônomo vinculado do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de produtos de Origem



Vegetal do Município de Cacimba de Areia ou no caso de profissionais (Veterinário e Engenheiro Agrônomo) vinculados a Consórcio Intermunicipal que município está associado, realizar as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos previstos no parágrafo primeiro do Art. 5°, que façam comércio:

#### I - Municipal;

- II Intermunicipal, enquanto reconhecida a equivalência dos seus serviços de inspeção aos do Ministério da Agricultura e Pecuária, por meio da adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal SISBI POA, do Sistema de Atenção à Sanidade Agropecuária SUASA.
- Art. 7° O Serviço de Inspeção Municipal (SIM/CACIMBA DE AREIA) respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção provenientes da agricultura familiar, da agroindústria de pequeno porte e da produção artesanal, desde que observados os princípios básicos de higiene, a garantia da inocuidade dos produtos e que atendam às normas específicas vigentes.
- Art. 8° A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.
- § 1° A inspeção e fiscalização deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.
- a) Entende-se por diferentes espécies animais de abate os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros que possuam licença do IBAMA ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.
- § 2° Entende-se por estabelecimentos de produtos vegetais, para efeito da presente Lei, qualquer instalação ou local nos quais são produzidos, recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados, com finalidade comercial ou industrial, vegetais e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização.
- § 3° Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei, a inspeção será executada de forma periódica.
- b) Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidas pelo Conselho de Inspeção Sanitária de Cacimba de Areia PB, considerando os riscos dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.
- § 4º Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Cacimba de Areia PB a responsabilidade das atividades de inspeção e fiscalização sanitária e industrial dos produtos de origem animal e vegetal.
- Art. 9° As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão a preceitos mínimos de construção, equipamentos e práticas de fabricação, e sua especificação será



estabelecida pela regulamentação desta Lei e Instruções Normativas do Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA.

- Art. 10 A matéria-prima, os animais, os produtos e os subprodutos deverão seguir padrões de sanidade e fabricação definidos em regulamentos técnicos de identidade e qualidade, portarias, instruções normativas, manuais e normas federais, estaduais ou municipais.
- Art. 11 Todas as ações da inspeção, fiscalização e da vigilância sanitária serão executadas visando à segurança alimentar e à educação permanente em saúde, buscando o comprometimento dos integrantes da cadeia produtiva agropecuária e da sociedade em geral, no cumprimento de normas e regulamentos estabelecidos pelo Serviço de Inspeção, pela Vigilância Sanitária do Município, em consonância com a legislação vigente.
- § 1° Para tanto, buscar-se-á a cooperação com as demais instâncias do SUASA, instituições públicas e privadas de ensino, pesquisa e extensão
- § 2° O Serviço de inspeção e Fiscalização e o trabalho da Vigilância Sanitária serão desenvolvidos em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade.
- Art. 12 Os princípios a serem seguidos no presente regulamento de fiscalização e inspeção são:
- I Promover a preservação da saúde única, ou seja, a saúde humana, do meio ambiente e da saúde animal, ao mesmo tempo que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte e artesanal;
- Il Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;
- III Promover o processo educativo permanente e continuado para todas as pessoas envolvidas na cadeia produtiva estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnicas e científicas nos sistemas de inspeção e fiscalização.
- Art. 13 O Serviço de Inspeção Municipal S.I.M. estará vinculado ao órgão da Secretaria Municipal de Agricultura de Cacimba de Areia PB, e poderá ter a execução de Serviço de competência deste órgão, através do Consórcio Intermunicipal, que, além da parceria entre os municípios consorciados, poderá estabelecer parcerias e cooperação técnica com outros municípios, órgãos do governo estadual, a União e empresas ligadas ao setor agropecuário e agroindustrial, visando facilitar e implementar a gestão e desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção e Fiscalização Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal e Vegetal, bem como poderá solicitar a adesão ao SUASA.

Parágrafo único - Após a adesão do S.I.M. ao SUASA, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo território nacional, de acordo com a Legislação vigente.

Art. 14 - A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal e vegetal, após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização, até o consumo final, e será de responsabilidade da Coordenação da Vigilância do Município, órgão da Secretaria de Saúde do Município de



Cacimba de Areia. Incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade com o estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

Parágrafo único - A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia ou, conjuntamente se preciso for evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 15 - O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte

Parágrafo único - Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizado no meio rural, com área útil construída não superior a 250 metros quadrados (250m}), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal e vegetal, 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:

- a) Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rás, 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;
- b) 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 8 toneladas de carne por mês;
- c) Fábrica de produtos cárneos aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos sem embutidos, defumados e salgados com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês,
- d) Estabelecimento de abate e industrialização de pescado enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, assim como no acompanhamento da despesca, do processo de beneficiamento, conservação e embalagem do pescado não industrializado, provindo de colônias e associações de pescadores, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 toneladas de carnes por mês,
- e) Estabelecimento destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês.
- f) Unidade de extração de beneficiamento dos produtos das abelhas destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano.
- g) Estabelecimentos industriais de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimento 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.

- Art. 16 Será constituído um Conselho de inspeção Sanitária com a participação de representantes da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, da Secretaria de Saúde, dos produtores(as) e dos consumidores, para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados à execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre a criação de regulamentos, normas complementares, portarias e outros.
- Art. 17 Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária no Município de Cacimba de Areia PB, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único - Será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura, através do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), e da Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária Municipal, a alimentação e manutenção do sistema de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

- Art. 18 Para obter o registro no serviço de inspeção, o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:
- I Requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;
- II Laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela Secretaria Municipal de Agricultura.
- III Licença ambiental prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA n° 385/2006;

Parágrafo único - Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental prévia, sendo que, no momento de iniciar sua atividade, devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

- IV Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competente que não se opõe à instalação do estabelecimento;
- V Apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprovem legislação fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica à qual estejam vinculados;
- VI Planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais, e proteção empregada contra os insetos;



- VII Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;
- VIII Boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;
- § 1°- Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte, as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos da EMPAER-PB, SENAR, SEBRAE e correlatos, bem como pelas Instituições de ensino e pesquisa da Paraíba, Fundações tecnológicas, empresas e/ou consultorias especializadas.
- § 2° Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.
- Art. 19 O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prever os 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.

Parágrafo único - O serviço de inspeção municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal para o preparo de produtos industrializados que, em sua composição principal, não contenham produtos de origem animal. No entanto, esses produtos não podem exibir impressos ou gravados os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento, estando os mesmos sob responsabilidade do órgão competente.

Art. 20 - A embalagem de produtos de origem animal 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.

Parágrafo único - Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes, de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

- Art. 21 Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.
- Art. 22 A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.
- Art. 23 Serão editadas normas específicas para a venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal nº 5.741/2006.
- Art. 24 Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura, constantes no Orçamento do Município de Cacimba de Areia, e/ou no contrato de rateio de Consórcio Intermunicipal, da cobrança de tarifas pelos serviços prestados junto aos estabelecimentos assistidos e de recursos das demais instâncias do SUASA.



- § 1° Nos termos do art. 126 do Decreto Federal n° 5.741/2006, fica estabelecida a possibilidade de as instâncias do SUASA afixarem, com base em legislação própria, a cobrança de tarifas pelos serviços que prestam.
- § 2° será instituída por Lei a cobrança de taxa pelos Serviços de Inspeção do Município de Cacimba de Areia PB, podendo ser alterada por Decreto do Executivo Municipal, sempre que necessário.
- Art. 25 Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de resoluções e decretos baixados pelo Prefeito do Município de Cacimba de Areia PB e por consorcio intermunicipal caso esteja vinculado, depois de debatido no Conselho de Inspeção Sanitária.
- Art. 26 As infrações às normas previstas nesta Lei serão apuradas em processo administrativo próprio, juntamente com as sanções e penalidades, sem prejuízo da responsabilidade de natureza cível e penal cabível, assegurando o direito à ampla defesa e ao contraditório, observadas as disposições desta Lei e de seu regulamento.

Parágrafo único - O regulamento desta Lei definira o processo administrativo de que trata o caput deste artigo, inclusive os prazos de defesa e recurso, indicando ainda os casos que exijam ação ou omissão imediata do infrator.

- Art. 27 São autoridades competentes para lavrar auto de infração os servidores do SIM ou funcionários do Consórcio Intermunicipal em caso de vinculação do município, designados para as atividades de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e vegetal.
- § 1° O auto de infração conterá os seguintes elementos:
- I- o nome e a qualificação do autuado;
- II o local, data e hora de sua lavratura;
- III a descrição do fato:
- IV o dispositivo legal ou regulamentar infringido:
- V o prazo de defesa;
- VI a assinatura e a identificação do técnico ou agente de inspeção e fiscalização;
- VII a assinatura do autuado ou, em caso de recusa ou impossibilidade, de testemunhas da autuação.
- § 2° O auto de infração não poderá conter emendas, rasuras ou omissões, sob pena de invalidade
- Art. 28 Serão considerados responsáveis por infrações os fornecedores de matérias-primas ou de produtos de origem animal, proprietários/locatários ou arrendatários de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção do Município de Cacimba de Areia PB, ou que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal, pessoas físicas ou jurídicas.



Parágrafo único - A responsabilidade a que se refere o caput anterior 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, vegetal ou matérias-primas.

- Art. 29 Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal ou vegetal representa risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o Serviço de Inspeção do Município de Cacimba de Areia PB deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:
- I apreensão do produto;
- II suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; e
- III coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.
- § 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.
- § 2° A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada caso o S.IM. constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.
- § 3° O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação
- Art. 30 Os produtos apreendidos nos termos desta Lei 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.
- § 1° Cabe ao Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal e Vegetal, órgão da Secretaria de Agricultura do Município de Cacimba de Areia PB, dispor sobre a destinação dos produtos apreendidos ou condenados na forma desta Lei
- $\S 2^{\circ}$  A destinação dos produtos apreendidos deverá ser feita em articulação com os órgãos e Secretarias Municipais que atuem nos programas a que se refere o caput deste artigo.
- Art. 31 As penalidades a serem aplicadas 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 na Lei ou em suas normas complementares referentes aos produtos de origem animal e vegetal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:
- I- advertência, quando o infrator for primário e não estiver agido com dolo ou má-fé;
- II multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo 2.500 (dois mil e quinhentos) UFMS, observadas as gradações definidas em Decreto;



- III apreensão ou condenação das matérias-primas, dos produtos, subprodutos e derivados de origem animal e vegetal, 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 cassação de registro do estabelecimento.
- § 1° O não recolhimento da multa implicará inscrição do débito na dívida ativa, sujeitando o infrator à cobrança judicial, nos termos da legislação pertinente
- $\S~2^\circ$  Na aplicação das multas, levar-se-á em conta a ocorrência de circunstâncias agravantes, na forma estabelecida em regulamento
- $\S 3^{\circ}$  A interdição e a suspensão poderão ser levantadas após o atendimento das exigências que motivaram a sanção
- § 4º Se a interdição não for levantada nos termos da alínea anterior, decorridos seis meses, será cancelado o respectivo registro
- § 5° Ocorrendo a apreensão ou condenação mencionada no inciso III do caput deste artigo, o proprietário ou responsável pelos produtos será o fiel depositário do produto, cabendo-lhe a obrigação de zelar pela conservação adequada da matéria apreendida.
- Art. 33 As despesas decorrentes da apreensão, da interdição e da inutilização de produtos e subprodutos agropecuários ou agroindustriais serão custeadas pelo proprietário.
- Art. 34 Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 29, caracterizam embaraço à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões desta lei, as seguintes ações do infrator:
- I- embaraçar a ação de servidor da Secretaria Municipal de Agricultura 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 Órgão Fiscalizador S.I.M.;
- 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- construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal do município de Cacimba de Areia PB;



- VI utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo S.I.M. e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- VII prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador. referente a quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou cometer qualquer sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao S.I.M. e ao consumidor.
- VIII fraudar documentos oficiais;
- IX fraudar registros sujeitos à verificação pelo S.I.M.;
- X não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SI.M., em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações; ou
- XI não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.
- Art. 35 As multas previstas no Art. 32 poderão ser agravadas até o grau máximo (100 vezes o valor da multa) nos casos de. artificio, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator, os melos a seu alcance para cumprir a lei, ou os casos em que o volume da produção do infrator faça prever que a punição será ineficaz.
- § 1° As multas a que se refere a presente lei serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policial.
- § 2° o documento de fiscalização com infração deve ser lavrado pelo médico veterinário responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal.
- Art. 36 As penalidades serão impostas pelo SIM, cabendo recurso à autoridade superior da Secretaria Municipal de Agricultura, na forma regulamentar, observados os princípios do contraditório e da ampla defesa.
- Art. 37 Com efeitos a partir da ocorrência dos fatos, fica o Chefe do Poder Executivo isento de qualquer responsabilidade civil e/ou penal por atos estranhos ao exercício de suas funções e os praticados por cessionários e/ou agentes com delegação.
- Art. 38 Ficam revogadas as disposições em contrário a esta Lei.
- Art. 39 O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de sua publicação.
- § 1° A regulamentação de que trata este dispositivo abrangerá:
- I- a classificação dos estabelecimentos;
- II- as condições e exigências para registro, como também para as respectivas transferências de propriedade;



III - as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas dos estabelecimentos;

IV - as condições gerais das instalações, equipamentos e práticas operacionais de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte, denominado agroindústria familiar, das micro e pequenas empresas, observados os princípios básicos de higiene dos alimentos, tendo como objetivo a garantia da inocuidade dos produtos de origem animal;

V - os deveres dos proprietários, responsáveis ou seus prepostos;

VI- a inspeção ante e post mortem dos animais destinados ao abate;

VII - as questões referentes ao abate humanitário, que garantam o bem-estar dos animais desde a recepção até a operação de sangria

VIII- a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal durante as diferentes fases da industrialização e transporte:

X - a aprovação e fixação dos padrões de identidade e qualidade dos produtos de origem animal;

X - o registro de rótulos, marcas e processos tecnológicos;

XII - as análises laboratoriais;

XIII - o trânsito de matérias-primas, produtos e subprodutos de origem animal:

XIV -quaisquer outras instruções que se tomarem necessárias para maior eficiência dos trabalhos de inspeção e fiscalização sanitária.

Art. 40 – Revogam-se as disposições contrarias a está Lei e em especial a Lei 377 de 2015.

Art. 41 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Cacimba de Areia, 05 de maio de 2025.

HEITOR CARNEIRO CAMPOS PREFEITO CONSTITUCIONAL

**AUTOR: PODER EXECUTIVO**