

## **LEI N° 2.872 DE 1º DE OUTUBRO DE 2021**

Dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (S.I.M/POA) e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e dá outras providências.

**O Prefeito Municipal de Tibagi, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou e ele sanciona a seguinte Lei:**

**Art. 1º.** Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Tibagi, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal, cria o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – S.I.M/POA e dá outras providências.

**Parágrafo único:** Esta Lei está em conformidade à Lei Federal nº 9.712/1998, ao Decreto Federal nº 5.741/2006, ao Decreto nº 7.216/2010, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa) e a Lei nº 17.773, que dispõe sobre o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF-PR.

**Art. 2º.** Ficam obrigados a registro no Serviço de Inspeção Municipal todos os estabelecimentos que produzem, manipulam, beneficiam, industrializam, acondicionam ou embalem produtos de origem animal, adicionados ou não de outros produtos.

**Art. 3º.** A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º. A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

I. Entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§ 2º. Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei a inspeção será executada de forma periódica.

I. Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente do S.I.M/POA, considerando o risco 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.

§3º. A inspeção sanitária se dará:

I. Nos estabelecimentos que recebem, animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal para beneficiamento ou industrialização;

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

III. Nos estabelecimentos que realizam atividades de auto serviço, que é o fracionamento dos produtos derivados de origem animal, realizados na ausência do consumidor, praticadas nos estabelecimentos varejistas.

§4º. Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (S.I.M/POA) de Tibagi a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

**Art. 4º.** Compete ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (S.I.M/POA) de Tibagi, no que se refere aos estabelecimentos mencionados no artigo 2º:

I. Realizar inspeção sanitária e registro do estabelecimento;

II. Normatizar a implantação, construção, reforma ou reaparelhamento dos estabelecimentos;

III. Normatizar a execução das atividades de inspeção sanitária dos produtos de origem animal.

IV. Realizar o registro de produtos de origem animal.

§1º. Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal têm livre acesso aos estabelecimentos de que trata esta Lei, em qualquer dia ou hora, podendo atuar de ofício, bem como em razão de qualquer denúncia ou reclamação.

§2º. É de responsabilidade do médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal a coordenação das ações de sua competência contidas nesta Lei.

**Art. 5º.** Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I. Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II. Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III. Promover o processo educativo permanente e continuado para todos 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 nos sistemas de inspeção.

**Art. 6º.** A Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento do Município de Tibagi poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado do Paraná e a União, 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 SUASA ou ao SUSAF-PR.

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

**Art. 7º.** A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração,

compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Tibagi. Incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

**Parágrafo único:** A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se 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 e manipulação:

I. Agroindustrial rural de pequeno porte: estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a 250m<sup>2</sup> (duzentos e cinquenta metros quadrados), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispendo 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, rãs, aves e outros pequenos animais) - aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.

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 08 (oito) toneladas de carnes por mês.

c) fábrica de produtos cárneos - aqueles destinados à agro industrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 (cinco) 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, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 (quatro) toneladas de carnes por mês.

e) estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 (cinco mil) dúzias por mês.

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

g) estabelecimentos industriais de leite e derivados - enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 (trinta mil) litros de leite por mês.

II. Agricultura Familiar: aquela definida pelo art. 3º da Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, compreendidos e denominados aqui de agricultores familiares, colonos, pequenos agricultores, camponeses, agricultores assentados, quilombolas, pescadores, comunidades tradicionais, extrativistas e indígenas;

III. Agroindústria Familiar: aquela realizada pela agricultura familiar, nos seus distintos públicos e culturas, citados na alínea anterior, localizadas em comunidades rurais ou próximas, que em muitas regiões pode ser popularmente entendida como produto colonial;

IV - Produção Artesanal: aquela realizada em pequena escala de produção, que se utiliza de micro e pequenas estruturas físicas, valendo-se, geralmente, de mão de obra intensiva, agregando aos produtos características peculiaridades de aspectos históricos, culturais, geográficos e de criatividade humana que lhe conferem identidade;

V. Autosserviço: atividade de comercialização no próprio estabelecimento, sem distribuição, de produtos derivados de origem animal fracionados, manipulados e embalados na ausência do consumidor e que fiquem expostos a disposição dos consumidores.

**Art. 9º.** Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

**Parágrafo único:** Será de responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal e da Vigilância Sanitária a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

**Art. 10** Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído com os seguintes documentos:

- I. Requerimento de credenciamento ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal;
- II. Dados do proprietário;
- III. Dados do responsável técnico (Registro no Conselho de Classe);
- IV. Documentos pessoais do produtor e do responsável técnico (RG e CPF);
- V. Declaração de responsabilidade técnica pelo Órgão Responsável;
- VI. Dados do Estabelecimento;
- VII. Memorial econômico-sanitário e registro dos produtos, contendo informes de acordo com o modelo elaborado pelo SIM/POA;
- VIII. CNPJ e contrato social registrado na fundação comercial ou CadPro para agroindústria;
- IX. Contrato de locação/arrendamento, declaração de posse ou domínio, ou registro de imóvel;
- X. Licenciamento Ambiental emitido por um órgão competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA no 385/2006;
- XI. Licença Sanitária observando a saúde do trabalhador;
- XII. Procedimento Operacional Padrão (POP/Autocontroles);
- XIII. Croqui dos rótulos de todos os produtos.

§1º 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 suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

§2º Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

§3º 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.

§4º A título de incentivo caberá ao Poder Executivo, assegurar assistência para os produtores rurais para fins da obtenção do registro no serviço de inspeção por meio dos seguintes serviços:

- I. Laudo de inspeção prévia do terreno;
- II. Planta baixa de cada pavimento em escala 1:100 ou 1:50, com layout de equipamentos imobiliário datada e assinada por engenheiro com registro profissional no CREA;
- III. Planta de fachada e cortes longitudinal e cortes na escala mínima de 1:100. Datado e assinado por engenheiro com registro profissional no CREA.
- IV. Memoriais descritivos da construção;
- V. Laudos de análise da água;

**Art. 11.** 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 haja produtos de origem animal, mas estes produtos não podem constar impressos ou gravados, os carimbos oficiais de

inspeção previstos neste Regulamento, estando os mesmos sob responsabilidade do órgão competente.

**Art. 12.** A embalagem dos 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. 13.** Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

**Art. 14.** A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

**Art. 15.** Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal no 8.471/2015.

**Art. 16.** 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 e Abastecimento, constantes no Orçamento do Município de Tibagi.

**Art. 17.** Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de resoluções e decretos baixados pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento.

**Art. 18.** Sem prejuízo da responsabilidade civil e penal cabível, a infração às normas referentes aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

- I. Advertência;
- II. Multa;
- III. Apreensão ou condenação dos produtos;
- IV. Suspensão das atividades do estabelecimento;



V. Interdição parcial ou total do estabelecimento;

VI. Cancelamento do registro do estabelecimento e/ou do produto.

§ 1º. As penas previstas poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração.

§ 2º. Consideram-se infrações graves:

I. Realizar abates de animais sem o carimbo do médico veterinário responsável pela inspeção;

II. Comercializar carcaças de animais sem o carimbo oficial da inspeção municipal;

III. Adulterar, fraudar ou falsificar produtos e/ou matérias-primas de origem animal;

IV. Comercializar no município de Tibagi produtos de origem animal sem o registro no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M/POA;

V. Reincidência e ter o infrator agido com dolo.

§ 3º. São competentes para os atos de infração, apreensão, e/ou condenação de produtos, todos os funcionários da inspeção municipal.

§ 4º. As penalidades de multa, suspensão, interdição e cassação do registro do estabelecimento são de competência da chefia do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 5º. O "Auto de Infração", documento gerador do procedimento punitivo, deverá detalhar a falta cometida, o dispositivo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização, a empresa responsável e a quantidade do produto apreendido, fixando-se prazo para a regularização do estabelecimento de 15 (quinze) dias úteis, a partir da data da notificação, quando for possível.

§ 6º. Os autuados, terão o prazo de 15 (quinze) dias para apresentar sua defesa junto ao S.I.M/POA.

**Art. 19.** As advertências serão aplicadas quando o infrator for primário e desde que não haja evidência de dolo.

**Art. 20.** As multas serão aplicadas nos casos de reincidência da infração, bem como nos casos em que haja manifesta ocorrência de dolo.

**Art. 21.** As multas serão quantificadas pela Unidade Fiscal do Município – UFM.

**Art. 22.** Aos infratores poderão ser aplicadas multas nos seguintes casos:

I. De até 05 (cinco) UFM, quando:

a) estejam operando sem a utilização de equipamentos adequados;

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

c) utilizem água contaminada dentro do estabelecimento;

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

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

f) permitam a livre circulação de pessoal estranho a atividade dentro das dependências do estabelecimento;

g) permitam o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;

h) não apresentarem a documentação sanitária dos animais para abate;

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

j) houver a utilização de matérias-primas de origem animal ou vegetal, que estejam em desacordo com o presente regulamento;

l) estabelecimentos que estejam funcionando em más condições de higiene.

II. De 05 (cinco) à 10 (dez) UFM, quando:

a) não possuírem registro junto ao S.I.M/POA;

b) estiverem sonogando, dificultando ou alterando as informações de abate ou de produtos comercializados;

c) não houver acondicionamento e/ou depósito adequado de produtos e/ou matérias-primas, em câmara fria ou outra dependência, conforme o caso;

d) houver transporte de produtos e/ou matérias-primas em condições de higiene e/ou temperatura inadequada;

e) não cumpridos os prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no Auto de Infração ou no Documento de Ciência e Compromisso com as Determinações do S.I.M/POA;

f) houver a comercialização ou transporte de produtos de origem animal fora do prazo de validade;

g) houver a intenção de mascarar a data de fabricação ou o prazo de validade;

h) armazenar produtos de forma que altere seu padrão de qualidade;

i) contiverem substâncias nocivas ou tóxicas à saúde;

j) apresentarem parâmetros físico-químicos e/ou microbiológicos fora dos padrões estabelecidos por legislações vigentes quando realizado análise fiscal dos produtos;

k) estabelecimento que realizar atividade de autosserviço sem o registro no S.I.M/POA;

l) não estiverem de acordo com o previsto na presente lei.

III. De 10 (dez) à 25 (vinte e cinco) UFM, quando:

a) ocorrerem atos que procurem dificultar, burlar, embaraçar ou impedir a ação da inspeção e fiscalização sanitária;

b) houver utilização de matérias-primas sem inspeção ou inadequadas para fabricação de produtos de origem animal;

c) houver comercialização no município de produtos de origem animal sem registro no S.I.M/POA;

d) houver comercialização de produtos com rótulo inadequado ou sem as informações exigidas por lei;

IV. De 25 (vinte e cinco) à 50 (cinquenta) UFM, quando:

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

b) houver a comercialização de produtos de origem animal sem o respectivo rótulo;

V. De 50 (cinquenta) a 250 (duzentos e cinquenta) UFM, quando:

a) houver adulteração, fraude ou falsificação de produtos e/ou matérias-primas de origem animal ou vegetal;

b) houver abate de animais sem a presença do médico veterinário responsável pela inspeção;

c) houver transporte ou comercialização de carcaças sem o carimbo oficial da inspeção municipal;

d) ocorrer a utilização de carimbo ou do rótulo registrado sem a devida autorização do S.I.M/POA;

e) houver cessão de embalagem rotuladas a terceiros, visando facilitar o comércio de produtos não inspecionados.

**Parágrafo Único:** A critério do S.I.M/POA, poderão ser enquadrados como infrações nos diferentes valores de multa, atos ou procedimentos que não constem da presente relação, mas que firmam as disposições desta lei.

**Art. 23.** O infrator uma vez multado, terá 30 (trinta) dias úteis para efetuar o recolhimento da multa e exibir ao S.I.M/POA o respectivo comprovante.

**Parágrafo Único:** O prazo estipulado neste artigo é contado a partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado da multa.

**Art. 24.** O não recolhimento da multa no prazo estipulado implicará na inscrição do débito em dívida ativa e, se ainda assim não for o recolhimento, tal débito poderá ser cobrado através de execução fiscal, além da cassação do registro no S.I.M.

**Art. 25.** Da pena de multa, efetuado o respectivo recolhimento, cabe recurso ao Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento.

**Art. 26.** Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos já previstos neste regulamento, são considerados impróprios para o consumo os produtos de origem animal que:

I. Apresentarem-se danificados por unidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, preparo, conservação ou acondicionamento;

II. Forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III. Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV. Apresentarem parâmetros físico-químicos e/ou microbiológicos fora dos padrões estabelecidos por legislações vigentes quando realizado análise fiscal dos produtos;

V. Estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;

VI. Estiverem sendo comercializados sem a prévia autorização do S.I.M/POA.

§ 1º. Nos casos do presente artigo, independentemente das demais penalidades cabíveis, será adotado o seguinte critério:

I. Nos casos de apreensão, poderá ser autorizado o aproveitamento condicional para alimentação humana ou animal, a critério da inspeção municipal, desde que seja possível o rebeneficiamento do produto ou matéria-prima;

II. Não havendo as condições previstas no item anterior, o produto ou matéria-prima deverá ser condenado;

III. Os produtos ou matérias-primas condenados ou apreendidos poderão ser encaminhados, a juízo da inspeção municipal, para estabelecimentos que possuam condições de rebeneficiá-los ou destruí-los.

§ 2º. São considerados adulterados, fraudes ou falsificações, além das condições já previstas nesta lei, as seguintes:

I. Ocorrem adulterações quando:

a) os produtos tenham sido adulterados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas pela legislação vigente.

II. Ocorrem fraude quando:

a) houver suspensão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo;

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

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

III. Ocorrem falsificação quando:

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

b) forem usadas denominações diferentes das previstas nesta lei ou em fórmula aprovadas.

**Art. 27.** A suspensão da inspeção, a interdição do estabelecimento ou a cassação do registro do estabelecimento ou do produto serão aplicadas quando a infração for provocada por negligência manifesta, reincidência culposa ou dolosa e tenha alguma das seguintes características:

I. Cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou embarço à ação de fiscalização;

II. Consista na adulteração ou falsificação do produto;

III. Seja acompanhada de desacato ou tentativa de suborno;

IV. Resulte comprovada, por inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade de o estabelecimento permanecer em atividade;

V. Não tenha havido pagamento da multa correspondente.

**Art. 28.** As penalidades a que se refere a presente lei serão agravadas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco de ação criminal.

**Art. 29.** As penalidades referidas nesta lei serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por legislação, possam ser impostas por autoridades de saúde pública, policial ou de defesa do consumidor.

**Art. 30.** Fica instituída a Taxa Anual do Serviço de Inspeção Municipal dos Produtos de Origem Animal, cujo valor será de 01 (uma) UFM (Unidade Fiscal Municipal).

**Art. 31.** O sujeito passivo do tributo é a pessoa física ou jurídica a quem o serviço seja prestado ou posto a sua disposição, ou o paciente do poder de polícia cada vez que seja efetivamente exercido.

**Art. 32.** A falta ou insuficiência de recolhimento de taxas acarretará ao infrator a aplicação de multa conforme prevista no Código Tributário Municipal.

**Art. 33.** Os débitos não liquidados nas épocas próprias serão atualizados conforme o valor da UFM vigente na data do efetivo pagamento, acrescido de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês.

**Art. 34.** Para a execução das atividades previstas nesta lei o Poder Executivo poderá celebrar convênios com órgãos afins.

**Art. 35.** O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de noventa dias a contar da data de sua publicação.

**Parágrafo Único:** A regulamentação de que trata este artigo abrangerá:

I. As condições higiênico-sanitárias e tecnológicas de produção, acondicionamento, transporte e comercialização dos produtos;

II. A fiscalização e o controle do uso de aditivos empregados na industrialização;

III. Os exames tecnológicos, toxicológicos, microbiológicos, histológicos e químicos de matéria-prima e de produtos;

IV. A fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos;

V. A qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e comercializados os produtos;

VI. A fiscalização das condições de higiene e saúde das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;

VII. Quaisquer outros detalhes, necessários à eficiência dos serviços.

**Art. 36.** Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**Art. 37.** Fica revogada a Lei Municipal nº 1.676 de 30 de novembro de 1999.

Palácio do Diamante, ao primeiro dia do mês de outubro de dois mil e vinte e um (1º/10/2021).

**ARTUR RICARDO NOLTE**  
Prefeito Municipal

**\*REPUBLICADA COM CORREÇÕES\***