

REQUERIMENTO DO SISBI-POV
PROGRAMA DE TRABALHO PARA SISBI-POV

(Conforme Portaria Mapa nº 153, de 27 de maio de 2021)

Período de Execução do Programa	
Data de Início	Agosto 2023
Data de Fim	Julho 2026

1. IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/ÓRGÃO

1.1 IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO/ÓRGÃO/CONSÓRCIO DE MUNICÍPIOS

Nome do Órgão	Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Rural/ Serviço de Inspeção Municipal (SIM) dos Produtos de Origem Animal e Vegetal				
CNPJ	44647397/0001-83				
Endereço	Rua Laurence Rosado da Escóssia, s/n, Bairro: Presidente Costa e Silva				
Município	Mossoró	UF	RN	CEP	59.626-487
E-mail	sim.agricultura@prefeiturademossoro.com.br	Telefone	(84) 3315-5189		
Nome do representante para contato	Faviano Ricelli da Costa e Moreira				
E-mail	desenvolvimentorural@prefeiturademossoro.com.br	Telefone	(84) 99411-8886		

1.2 IDENTIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS EXISTENTES VINCULADOS AO CONSÓRCIO PÚBLICO DE MUNICÍPIOS (QUANDO FOR O CASO).

Nome do Serviço	Município	UF

1.3 ÁREA DE ATUAÇÃO:

Área de atuação que interessa a avaliação e habilitação no SISBI-POV	
Marque com "X" as áreas de atuação de interesse	
	I - Área de Vinhos e Derivados da Uva e do Vinho
X	II – Área de Bebidas
	III – Área de Inspeção e Classificação Vegetal

2. ORGANIZAÇÃO ADMINISTRATIVA

2.1. LEGISLAÇÃO QUE REGULAMENTA A ATIVIDADE*

Quadro I - Legislações do Serviço de Inspeção/Consórcio

Área	Tipo de legislação*	Nº da Legislação	Descrição	Link de acesso**
Vinhos e derivados da uva e do vinho				
Bebidas	Lei Municipal	3720 de 08 de Julho de 2019	Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal dos produtos de origem animal e vegetal no âmbito do município de Mossoró, e dá outras providências	http://jom.prefeiturademossoro.com.br/2019/07/11/jom-n-o-517a/
	Decreto Municipal	5552 de 18 de novembro de 2019	Regulamenta a Lei Municipal 3720 de 8/07/2019, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal dos produtos de origem animal e vegetal no âmbito do município de Mossoró, e dá outras providências	http://jom.prefeiturademossoro.com.br/2019/11/18/jom-n-o-536a/

Área	Tipo de legislação*	Nº da Legislação	Descrição	Link de acesso**
	Decreto municipal	6860 de 18/07/2023	Altera do Decreto 5552 de 18/11/2019 (Produtos de Origem Vegetal) Define, classifica bebidas, infrações...	https://dom.mossoro.rn.gov.br/dom/publicacao/1061
	Instrução Normativa	IN 005/2021	Define inclusão de estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal-SIM no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA)	https://prefeiturademossoro.com.br/arquivos/legislacao/Instrucao-Normativa-005-2021-PAC.pdf
Inspeção e classificação vegetal				
CONSÓRCIO				
Geral				

Área	Tipo de legislação*	Nº da Legislação	Descrição	Link de acesso**

Quadro II - Comparativo do enquadramento das infrações estabelecidas pela legislação federal com a do Serviço de Inspeção/Consórcio*

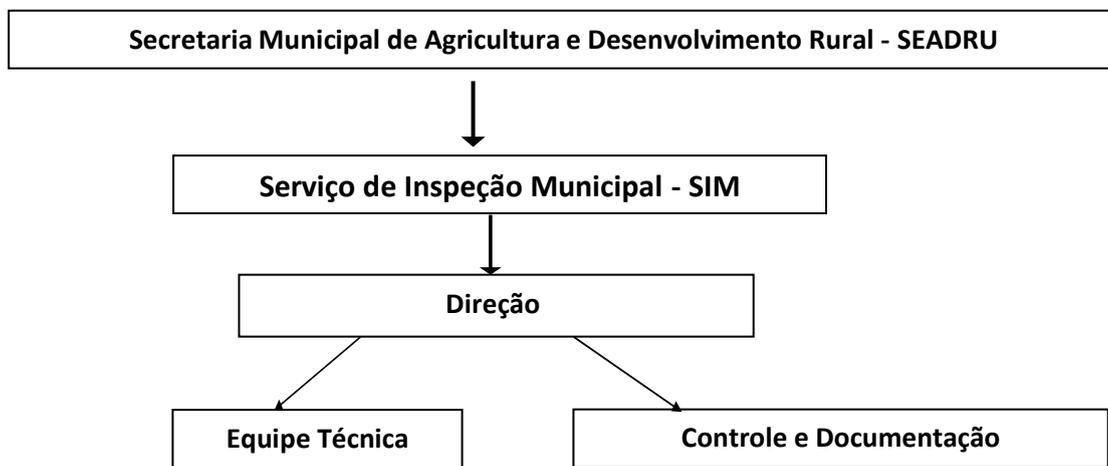
Motivação Da Infração	Enquadramento Lei Federal	Enquadramento* <i>Decreto/Portaria/Normativa Federal</i>	Enquadramento Lei Estadual/Municipal	Enquadramento Decreto Estadual/Municipal
<i>Vinhos e derivados da uva e do vinho</i>				
<i>Bebidas</i>				
<p>- Artigos 16º da Lei n. 3720 de 08 de julho de 2019 que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal dos produtos de origem animal e vegetal (trata das punições, sanções ao descumprimento da Lei)</p> <p>- Artigo 121 do Decreto Municipal n. 5552 de 18 de novembro de 2019, que regulamenta a Lei n. 3720 (trata das definições das infrações)</p> <p>- Artigos 122 ao 124 do Decreto Municipal n. 5552 de 18 de novembro de 2019 (trata da</p>	<p>- Artigo 9º da Lei n. 8.918 de 14 de julho de 1994 (trata das punições, sanções ao descumprimento da Lei)</p>	<p>- Decreto n. 6871 de 4 de junho de 2019, que regulamenta a Lei n. 8918 (Art. 99 que trata das proibições e infrações)</p>	<p>Lei 3720 de 08 de julho de 23 2019</p>	<p>http://jom.prefeiturademossoro.com.br/2019/07/11/jom-n-o-517a/</p> <p>http://jom.prefeiturademossoro.com.br/2019/11/18/jom-n-o-536a/</p>

Motivação Da Infração	Enquadramento Lei Federal	Enquadramento* <i>Decreto/Portaria/Normativa Federal</i>	Enquadramento Lei Estadual/Municipal	Enquadramento Decreto Estadual/Municipal
apreensão, inutilização e destino, produtos apreendidos, matéria-prima, adulterações e falsificações) CAPÍTULO XVII DAS INFRAÇÕES		- Decreto n. 6871 de 4 de junho de 2019, que regulamenta a Lei n. 8918 (Arts. 108 ao 122 que tratam apreensão e inutilização de produtos apreendidos, adulterações, falsificações.)	Decreto municipal n. 6860 de 18 de julho de 2023	https://dom.mossoro.rn.gov.br/dom/publicacao/1061
<i>Inspeção e classificação vegetal</i>				

- No Decreto Municipal n. 6860 publicado em 18/07/2023 temos a classificação das bebidas, a abrangência da inspeção dos produtos de origem vegetal, das infrações onde pode-se observar no Artigo 121 – R no que se refere a tipificação das infrações e valores de multas aplicadas, com relação aos Produtos de Origem Vegetal, no âmbito do Sistema de Inspeção dos Produtos de Origem Vegetal – SISBIPOV, serão as consideradas nas disposições consideradas na Legislação Federal.

2.2. ORGANOGRAMA DO ÓRGÃO

ORGANOGRAMA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM



- COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS:

As competências estão definidas na Lei Municipal 3720 de 08 de julho de 2019 (disponível em: <http://jom.prefeiturademossoro.com.br/2019/07/11/jom-n-o-517a/>) e no Decreto Municipal 5552 de 18 de novembro de 2019 (disponível em: (<http://jom.prefeiturademossoro.com.br/2019/11/18/jom-n-o-536a/>)).

a) Direção do SIM

- Representar e responder pelo SIM junto aos órgãos e instituições públicas e privadas municipais, estadual e federal, aos empreendedores agroindustriais e demais estabelecimentos submetidos à inspeção e fiscalização e ao público em geral;

- Organizar as atividades do SIM, propiciando e garantindo a execução dos serviços previstos na Lei nº 3720 de 2019 e nos Decretos municipal nºs. 5552 de 18 de novembro de 2019 e 6860 de 18 de julho de 2023 e a programação de atividades de inspeção e fiscalização;

- Julgar os Autos de Infração, em primeira instância, e instruir os recursos para julgamento em segunda instância;

- Zelar e fazer cumprir os Decretos municipal nºs. 5552 de 18 de novembro de 2019 e 6860 de 18 de julho de 2023.

b) Equipe técnica do SIM

- Realizar a inspeção prévia e fiscalização dos produtos de origem animal e vegetal produzidos no Município de Mossoró, exercendo as funções determinadas no art. 7º, nos locais

estabelecidos no art. 8º do Decretos nº. 5552 de 18 de novembro de 2019;

- Compor as comissões de julgamento das penalidades administrativas e de recursos impugnados sempre que convocados;

- Zelar e cumprir os Decretos nºs 5552 de 2019 e 6860 de 18 de julho de 2023.

c) Setor de Controle e Documentação:

Zelar e manter atualizados:

- As pastas/processos dos estabelecimentos cadastrados no SIM;
- Banco de dados do SIM no que se refere a: arquivos, processos, livros de entrada e saída de documentos, lista de rótulos aprovados, relação de estabelecimentos e produtos, mapas de produção, dentre outros documentos e informações de interesse do SIM;
- Arquivos dos autos de infrações e medidas adotadas;
- Documentação e frequência dos membros da equipe técnica e outros funcionários do SIM;
- Outros documentos e informações correlatas.

2.3. SISTEMAS DE INFORMAÇÃO

As informações das empresas e demais atividades do serviço (banco de dados), são alimentados através de planilhas e ou arquivos, devidamente identificados em pastas específicas, em computadores próprios que são atualizados sistematicamente.

O SIM atualmente dispõe de sistema informatizado próprio para emissão de todas as guias para o pagamento de taxas e serviços, interligado ao sistema da Secretaria Municipal de Tributação, possui hot site em site específico da prefeitura municipal de Mossoró (www.prefeituramunicipaldemossoro.com.br/servico-de-inspecao-municipal), onde disponibiliza as informações necessárias de acesso ao serviço: requerimentos, legislação, documentos, empresas registradas, dentre outras informações de acesso ao SIM.

Deveremos com Equivalência SISBI-POV, utilizar o sistema próprio disponibilizado pelo MAPA para registros dos estabelecimentos e produtos - SIPEAGRO, serão também observados e utilizados os manuais próprios do MAPA, documentos afins, formulários, termos, dentre outros específicos e disponibilizados pelo MAPA.

2.4. CONTROLE DE DOCUMENTOS

Os documentos recebidos de órgãos que não fazem parte da Prefeitura Municipal de Mossoró são protocolados no setor de Controle e Documentação, encaminhados à Direção do SIM

que dá seguimento de acordo com seu teor. Após resolução, os documentos são arquivados em pasta própria.

Os documentos recebidos de órgãos da Prefeitura Municipal de Mossoró são todos via eletrônica, através do programa/plataforma digital: 1DOC.

Os documentos recebidos pelos estabelecimentos registrados ou em fase de registro, são protocolados no Setor de Protocolo e Documentação, e posteriormente enviados à equipe técnica para conhecimento, providências e arquivo, em pastas específicas devidamente identificadas.

Há pastas específicas para arquivo da documentação de registro das empresas, registro de produtos/rótulos, recebimento de denúncias, educação sanitária, documentação diversa, processos administrativos, registro diário de atividades, devidamente identificadas.

As páginas dos processos administrativos são devidamente numeradas e rubricadas. Há uma pasta específica para arquivo dos autos de infrações das empresas para devido registro do histórico de infrações. O Decreto municipal 6860 de 18/07/2023 contem todo o rito do processo administrativo.

3. QUADRO DE PESSOAL

3.1 QUADRO DE PESSOAL COM CARGOS E ATRIBUIÇÕES

Equipe composta de servidores efetivos, com dedicação exclusiva, carga horária de 40 horas semanais, sendo 04 Médicas Veterinárias, 01 Engenheiro Agrônomo e 02 servidores de apoio. A Prefeitura Municipal já anunciou que será realizado concurso público nesse segundo semestre do ano de 2023, onde foram solicitados pela SEADRU a contratação de mais técnicos de nível superior e médio, dentre os quais Engenheiro Agrônomo.

Tabela I – Composição do quadro de pessoal disponível para as atividades de inspeção de produtos de origem vegetal do Serviço de Inspeção.

Cargo	Vínculo	Formação	Quantidade	Total
Fiscal	Estatutário	Engenheiro Agrônomo (Doutor em Ciências Fitotecnia)	01	01
Fiscal	Estatutário	Médica Veterinária (Mestre em Ciência Animal)	01	01
Diretora	Estatutário	Médica Veterinária (Mestre em Ciência Animal)	01	01
Fiscal	Estatutário	Médica Veterinária (Especialista em Saúde Pública)	01	01
Fiscal	Contratada	Médica Veterinária (Especialista em Vigilância e Controle de Endemias)	01	01

Auxiliar Administrativo	Estatutário	Ciências Exatas e Naturais	01	01
Assessoria Executiva	Cargo em Comissão	Nível Médio	01	01
TOTAL				07

Tabela II – Distribuição do quadro de pessoal disponível para as atividades de inspeção de produtos de origem vegetal do Serviço de Inspeção.

Lotação	Cargo	Vínculo	Formação	Jornada Trabalho (h/sem)	Dedicação Sisbi/Pov (h/sem)	Qtd	Total
Sede da SEADRU SIM	Fiscal	Estatutário	Engenheiro Agrônomo	40 h	40 h	01	01
	Fiscal	Estatutário	Médicas Veterinárias	40 h	40 h	02	02
	Auxiliar Administrativo	Estatutário	Ciências Exatas e Naturais	30 h	30 h	01	01
	Assessoria Executiva	Cargo em Comissão	Nível Médio	30 h	15 h	01	01

3.2 AUTORIDADE RESPONSÁVEL

Para a composição da equipe técnica, os servidores foram nomeados por Portarias específicas (ver anexo). Há três servidores efetivos com dedicação exclusiva. Em primeira instância, a autoridade responsável pelo julgamento dos processos administrativos é a direção do SIM, atualmente uma Médica Veterinária, nomeada por Portaria (ver anexo). O Secretário Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural - SEADRU é a segunda e última instância de julgamento no processo administrativo.

4. INFRAESTRUTURA ADMINISTRATIVA

4.1. ESTRUTURAS FÍSICAS

A sede do SIM está localizada nas dependências da Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural – SEADRU. Dispomos de 03 espaços físicos, sendo 01 sala para a equipe técnica, 01 sala para o setor de controle e documentação e 01 sala para armazenamento de produtos apreendidos e ou das coletas para análises fiscais.

O espaço tem sido suficiente para a demanda atual de atividades, funcionando em dois turnos, matutino e vespertino. O local é de fácil acesso ao público e atendimento em geral. Já foi elaborado projeto de ampliação das dependências físicas através de reforma em local anexo à SEADRU, que está em fase de elaboração de orçamento, um local com várias dependências

inclusive com mini auditório. Essa estrutura faz parte de todo o investimento que a municipalidade vem desenvolvendo de fortalecimento do SIM.

As análises laboratoriais e também algumas capacitações estão sendo realizadas na Universidade Federal Rural do Semiárido – UFERSA, em convênio com o Município de Mossoró.

Tabela III - Estruturas físicas disponíveis às atividades de inspeção de produtos de origem vegetal do SIM

Estrutura	Município de Localização	Tipo	Endereço	Atribuições
Unidade Central do SIM	Mossoró 05º12'2,69" S 37º19'33,76" O	Sede	Rua Laurence Rosado da Escóssia, s/n, Bairro: Costa e Silva, CEP: 59.625-487	Coordenação, gestão estratégica das atividades, execução de atividades
UFERSA Laboratórios	Mossoró 05º12'10,17" S 37º19'38,75" O	Laboratórios	Avenida Francisco Mota, 572 – Bairro: Costa e Silva, CEP:59.625-900	Análises laboratoriais Capacitação Equipe

4.2. MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

4.2.1. Materiais e Equipamentos em Geral

O Serviço de Inspeção trabalha buscando permanentemente adquirir materiais e equipamentos para ampliação das atividades do SIM, tanto através de recursos próprios (FSIM), como de recursos municipais previstos em orçamento anual e também buscamos recursos financeiros externos por meio de emendas parlamentares e projetos. Os investimentos são permanentes. Temos avançado e iremos continuar avançando.

Dispomos de linha telefônica em nossa sede (fixa e móvel) e internet banda larga. Adquirimos recentemente luxímetro e medidor de cloro e pH.

Segue abaixo a relação de materiais e equipamentos disponíveis para a realização do trabalho do Serviço de Inspeção Municipal. Todos os materiais e equipamentos serão compartilhados nas atividades, usos pela equipe, nas inspeções e atividades diversas (POA/POV).

Tabela IV – Estruturas físicas disponíveis às atividades de inspeção de produtos de origem vegetal do Serviço de Inspeção.

Estruturas/ Materiais	Balanças	Termômetro	Sacos Coleta Amostras	Refrigerador	Medidor Cloro e pH
Unidade Central do SIM	01	01 de Máxima e mínima	Quantidade suficiente e de capacidades	02	01

		01 a laser 01 de vareta	diferentes para atender a demanda do serviço		
--	--	----------------------------	--	--	--

Estruturas/ Materiais	Lacres Segurança	Fita zebrada	Coletes de Identificação	Caixa del inspeção	Caixa Térmica	Luxímetro
Unidade Central do SIM	Quantidade suficiente para atender a demanda do serviço	02	04	01	02	01
Estruturas/ Materiais	Salas		Birôs	Mesa	Cadeiras	Armários
Unidade Central do SIM (sede)	03 01 - Equipe técnica 01 – Controle e Documentação 01 – Refrigeradores e balanças		07	01	13	02

4.2.2. Equipamentos de informática

O SIM dispõe de equipamentos de informática próprios para as atividades diárias. Compatíveis com nossas atividades.

Tabela V – Quantidade e distribuição dos equipamentos de informática disponíveis às atividades de produtos de origem vegetal do Serviço de Inspeção Municipal.

Estruturas/ Materiais	Computadores Desktop	Notebooks	Impressora	Projetor de mídia data show
Unidade Central do SIM	02	02	02	01

Estruturas/ Materiais	Tela de Projeção	Apontador Laser	Caixa de Som com microfone
Unidade Centraldo SIM	01	01	01

4.2.3. Veículos

O serviço dispõe de veículo próprio de uso exclusivo para as atividades de inspeção dos produtos de origem vegetal e animal, devidamente identificado. Nas fiscalizações em que são apreendidas grande quantidade de produtos e/ou matéria-prima, são disponibilizados outros veículos tanto da SEADRU quanto de outras secretarias municipais para auxiliar no transporte do material apreendido.

Um veículo exclusivo para as atividades tem sido suficiente. Caso seja preciso em situações específicas, como nas inspeções volantes, temos outros veículos da própria SEADRU, como também poderão ser requisitados veículos de outras secretarias municipais.

Tabela VI – Quantidade e distribuição dos veículos disponíveis às atividades inspeção e fiscalização dos produtos de origem vegetal e animal do Serviço de Inspeção.

Estruturas/Materiais	Automóveis
Unidade Central do SIM	01 FIAT Toro 4 X 4, Diesel ano e modelo 2021 identificado

5. LABORATÓRIOS

As análises laboratoriais oficiais serão realizadas nos Laboratórios da Universidade Federal Rural do Semiárido – UFERSA. Já existe o Termo de Convênio n. 01/2023 firmado entre a Prefeitura Municipal de Mossoró e a UFERSA, onde contempla a realização de análises laboratoriais oficiais e capacitação da equipe técnica. Inclusive as análises dos Produtos de Origem Animal (SISBI/POA) vem sendo realizadas nos laboratórios da UFERSA, pretendemos do mesmo modo fazermos as análises dos produtos de origem vegetal.

Conforme o Parecer 31/2023/DIASIS/CSU/DSN/DAS/MAPA, o DIPOV se dispôs a apoiar nosso SIM no início das atividades, no primeiro ano de adesão, nas análises laboratoriais dos Produtos de Origem Vegetal (coleta e envio ao laboratório), em seguida elaboraremos um plano de ação para os períodos seguintes, de acordo com estabelecimentos e produtos registrados, dentre outros fatores que serão avaliados no primeiro ano de adesão.

6. EXECUÇÃO DE ATIVIDADES

6.1. Ações de Inspeções e Fiscalizações de rotina

O serviço elabora um cronograma de inspeção anual para os estabelecimentos registrados e demais atividades de rotina e ou denúncias, solicitações diversas (Tabela 07).

O SIM utiliza um check list para orientar as fiscalizações de rotina. Além disso, de acordo com a realidade observada no momento da inspeção, são preenchidos os documentos legais, tais como termos de inspeção, termo de coleta de amostra de produtos, termo de apreensão, termo de interdição, auto de infração e termo de medida cautelar.

Todos os procedimentos que estamos desenvolvendo junto as empresas de manipulação dos produtos de origem animal, serão utilizados nas empresas manipuladoras dos produtos de origem vegetal, inclusive os Programas de Autocontroles (PACs). Como já citamos anteriormente poderemos recorrer aos manuais (cartilhão), legislação federal (SISIBI/POV), termos, SIPEAGRO, documentos disponibilizados pelo MAPA.

No início de cada ano a equipe elabora um Plano de Trabalho contendo as atividades a serem desenvolvidas, conforme tabela abaixo (Tabela 07). Com o SISBI/POV esperar-se-á a definição das inspeções de acordo com as orientações do MAPA no início das atividades.

Tabela VII: Modelo do plano de trabalho anual do SIM/POV

ATIVIDADE	COMO REALIZAR	QUANDO REALIZAR
- Inspeções de rotina em estabelecimentos cadastrados.	- Inspeções in loco nos estabelecimentos registrados no SIM.	- De acordo com a frequência de inspeção de cada estabelecimento.
- Inspeções não programadas (atendimento de denúncias, estabelecimentos clandestinos, visitas técnicas aos novos estabelecimentos que se encontram em processo de obtenção de registro no SIM).	- Inspeção inicial para liberação de registro e ou inspeção aos estabelecimentos denunciados;	- Durante todo o ano, e/ou quando houver demanda do MP ou denúncia.
- Coleta de material para análises físico-químicas e/ou microbiológicas.	- Coleta de material para análise fiscal dos produtos.	- Realização de coleta de material de acordo com frequência elaborada pelo SIM ou sempre que houver suspeita de irregularidade no produto, em cada empresa registrada, classificação do risco...
- Realização de barreiras sanitárias.	- Em parceria com outras secretarias municipais, Secretaria Estadual de Tributação e com apoio da Polícia Rodoviária Federal e/ou Estadual, Militar e/ou Civil.	- Realização de pelo menos três barreiras sanitárias ao ano.

<p>- Reuniões com os RTs e/ou com os proprietários dos estabelecimentos</p> <p>- Reuniões do Comitê Técnico Municipal de Educação Sanitária - CTMES</p>	<p>- Apoio na organização das pautas, organização de material, mobilização, participação nessas atividades de suma importância para o SIM.</p>	<p>- Pelo menos duas reuniões anuais com RTs e/ou proprietários dos estabelecimentos.</p> <p>- Participação nas reuniões de acordo com agenda do CTMES.</p>
---	--	---

6.2. Autuação e aplicação de penalidades

A Lei Municipal nº 3720, de 08 de julho de 2019 e o Decreto Municipal n. 6860 de 18 de julho de 2023, tratam também das infrações à legislação, definem todo o rito processual, onde pode-se observar que as infrações são apuradas em processo administrativo, iniciado com o auto de infração, que registrará objetivamente as condutas, os fatos e a autoria do infrator, bem como indicará as provas e demais termos que lhe servirão de instrução, e proporá a aplicação de penalidade cabível.

Todo o rito do processo administrativo está detalhado na legislação, incluindo os prazos para recursos, a possibilidade de inclusão de provas e perícias.

O julgamento do auto de infração é realizado em primeira instância, motivadamente, pela direção do SIM, considerando os elementos dos autos e as razões da defesa, no prazo de 15 dias. Da decisão de primeira instância caberá recurso, no prazo de 10 dias, que será decidido motivadamente pelo Secretário Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural, que compreende a segunda e última instância de julgamento.

O controle da numeração dos autos de infração é realizado pela equipe técnica com base em planilha que fica junto aos termos contendo o histórico dos últimos autos de infração aplicados. Na sede do SIM, uma cópia do auto de infração, é arquivada em pasta específica para cada processo administrativo. Outra cópia é arquivada em pasta específica apenas para os autos de infração. O SIM possui ainda uma planilha no Microsoft Excel que contempla o histórico anual dos autos de infração aplicados, data da autuação, razão social ou pessoa física, endereço do estabelecimento, legislação infringida, penalidade aplicada, data do julgamento, data do pagamento da multa (quando for o caso) e espaço para observações adicionais.

6.3. Supervisão

O Serviço de Inspeção Municipal de Mossoró elabora anualmente o cronograma de supervisões a ser realizado nas empresas registradas. A frequência de supervisões realizada pela direção é anual. O serviço possui um instrumento de supervisão em formato de check list (ver anexo), descrito para orientar sua execução. Ao final do processo é elaborado um relatório de supervisão, avaliando-se tanto o SI quanto as empresas registradas.

A primeira parte do relatório da supervisão é sobre o Serviço de Inspeção e a segunda parte avalia-se o estabelecimento. Segue, abaixo, modelo do relatório de supervisão.

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO PARA EMPRESAS SOB CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICA Nº XX/SIMXXXX/AAAA

Período: ___/___/___ a ___/___/___

PARTE I – SERVIÇO OFICIAL

A - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

1 – IDENTIFICAÇÃO

SIM nº	
SIPOV	
Razão social da empresa	
Município/UF	

2 - ATIVIDADES DE INSPEÇÃO TRADICIONAL

2.1. – Verificação da elaboração e cumprimento de planos de ação em resposta a Relatórios de Fiscalização, Auditoria, bem como análise das medidas corretivas/preventivas propostas pelo estabelecimento

() Satisfatório () Sujeito a melhorias

Ressalvas:

Observações/Documentos avaliados:

2.2. – Análises laboratoriais. Atendimento aos programas oficiais

() Satisfatório () Sujeito a melhorias

Ressalvas:

Observações/Documentos avaliados:

2.3 – Inclusão e avaliação qualitativa dos mapas estatísticos

() Satisfatório () Sujeito a melhorias

Ressalvas:

Observações/Documentos avaliados:

2.4 – Controles administrativos

Procedimento Avaliado	Satisfatório	Sujeito a melhorias
a) Organização de arquivos. Fácil localização dos documentos		

b) Tempestividade no atendimento a demandas		
c) Uso de formulários/modelos oficiais para registro das verificações e demais atividades do SIM		
Ressalvas:		
Observações/Documentos avaliados:		

2.5 – Atendimento à frequência de fiscalização baseada no risco estimado associado ao estabelecimento
() Satisfatório () Sujeito a melhorias
Ressalvas:
Observações/Documentos avaliados:

3 – VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS ELEMENTOS DE CONTROLE
--

3.1. Verificação Oficial (frequência e metodologias aplicadas)
() Satisfatório () Sujeito a melhorias
Ressalvas:
Observações/Documentos avaliados:

3.2. Verificação dos programas de autocontrole e respectivos registros (Verificação documental)
() Satisfatório () Sujeito a melhorias
Ressalvas:
Observações/Documentos avaliados:

4 - AÇÕES FISCAIS (EFICÁCIA, EMBASAMENTO, PROPORCIONALIDADE, CONTROLE DE DESDOBRAMENTOS)

() Satisfatório () Sujeito a melhorias
Ressalvas:
Observações/Documentos avaliados:

5 – COMENTÁRIOS FINAIS:

6 – CONCLUSÃO:

<p>O SIM executa suas atividades de forma satisfatória, ainda que tenham sido apontadas necessidades de melhoria na atuação do serviço oficial descritas nos comentários finais.</p> <p><i>As necessidades de melhorias indicadas nos campos 2, 3 e 4 do presente relatório deverão ser objeto de plano de ação.</i></p>
<p>O SIM não executa suas atividades de forma satisfatória. Foram identificadas necessidades de melhorias na atuação do serviço oficial.</p>

Em todos os casos o SIM terá 30 dias para enviar plano de ação identificando as ações adotadas, os prazos e as não conformidades já consideradas como solucionadas.

B – NOMES, CARIMBOS E ASSINATURAS
--

Engenheiro(s) agrônomo(s) oficial(ais):
Responsável pela equipe do SIM:

PARTE II – ESTABELECIMENTO

A – IDENTIFICAÇÃO		
SIM n°		
Razão Social:		
Endereço:		
Bairro:	Município/UF:	CEP:
Fone:	Correio eletrônico do estabelecimento:	
Classificação:		
Responsável pelo estabelecimento e seu cargo:		
Responsável técnico e registro em conselho:		
Número de turnos de trabalho:		
Atividades realizadas no turno 01:		
Atividades realizadas no turno 02:		
Atividades realizadas no turno 03:		
Capacidades de produção aprovadas (incluindo velocidades quando aplicável):		

B - GERENCIAMENTO DE PRAZOS E AÇÕES PREVISTOS EM PLANOS DE AÇÃO	
() Satisfatório	() Com necessidades de melhorias
Justificar a conclusão:	
Planos avaliados:	

C – DESCRIÇÃO DOS ACHADOS DA EMPRESA

1 – Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	
Detém controle ()	Não detém controle ()
Ressalvas:	
Ações fiscais adotadas (se aplicável):	
Observações/ Documentos, programas, setores avaliados:	

2 – Água de abastecimento	
Detém controle ()	Não detém controle ()
Ressalvas:	
Ações fiscais adotadas (se aplicável):	
Observações/ Documentos, programas, setores avaliados:	

3 – Controle de Pragas	
Detém controle ()	Não detém controle ()
Ressalvas:	
Ações fiscais adotadas (se aplicável):	
Observações/ Documentos, programas, setores avaliados:	

4 – Higiene industrial e operacional	
Detém controle ()	Não detém controle ()
Ressalvas:	
Ações fiscais adotadas (se aplicável):	
Observações/ Documentos, programas, setores avaliados:	

5 – Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários

Detém controle () Não detém controle ()

Ressalvas:

Ações fiscais adotadas (se aplicável):

Observações/ Documentos, programas, setores avaliados:

6 – Procedimentos sanitários operacionais

Detém controle () Não detém controle ()

Ressalvas:

Ações fiscais adotadas (se aplicável)

Observações/ Documentos, programas, setores avaliados:

7 – Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem

Detém controle () Não detém controle ()

Ressalvas:

Ações fiscais adotadas (se aplicável)

Observações/ Documentos, programas, setores avaliados:

8 – Controle de temperaturas

Detém controle () Não detém controle ()

Ressalvas:

Ações fiscais adotadas (se aplicável)

Observações/ Documentos, programas, setores avaliados:

9 – Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC

Detém controle () Não detém controle ()

Ressalvas:

Ações fiscais adotadas (se aplicável)

Observações/ Documentos, PCC, procedimentos avaliados:

10 – Análises laboratoriais

Detém controle () Não detém controle ()

Ressalvas:

Ações fiscais adotadas (se aplicável)

Observações/ Documentos, programas, setores avaliados:

11 – Controle de formulação de produtos

Detém controle () Não detém controle ()

Ressalvas:

Ações fiscais adotadas (se aplicável)

Observações/ Documentos, programas, setores avaliados:

12 – Rastreabilidade e recolhimento

Detém controle () Não detém controle ()

Ressalvas:

Ações fiscais adotadas (se aplicável)

Observações/ Documentos, programas, setores avaliados:

D - COMENTÁRIOS FINAIS**E – CONCLUSÃO**

O estabelecimento detém o controle de todos os processos avaliados.

O estabelecimento **não** detém o controle dos seguintes processos avaliados (citar os elementos de controle):_____. As ações fiscais adotadas devem ser referenciadas no campo “Comentários finais”.

Em todos os casos o estabelecimento tem 30 dias para enviar plano de ação ao SIM, identificando as ações adotadas, os prazos e as não conformidades já consideradas como solucionadas.

F – NOMES, CARIMBOS E ASSINATURAS

Engenheiro(s) agrônomo(s) oficial(ais):

Responsável pela equipe do SIM:

Responsável pela empresa:

PLANO DE AÇÃO - RELATÓRIO DE SUPERVISÃO N° XX/SIM/AAAA – SERVIÇO DE INSPEÇÃO

PERÍODO: / / A / /

Item	Descrição dos achados	Ações fiscais (quando aplicáveis)	Ações adotadas pelo SIM frente aos achados	Prazos para atendimento	Data de finalização da ação adotada	Rubricas

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura e carimbo do responsável pela equipe de servidores atuantes no estabelecimento:

PLANO DE AÇÃO - RELATÓRIO DE SUPERVISÃO N° XX/SIM/AAAA – ESTABELECIMENTO

PERÍODO: / / A / /

Elemento de controle e número	Não conformidade registrada no relatório de supervisão acima referenciado	Medida corretiva proposta ou realizada	Data proposta ou de realização	Medida preventiva proposta ou realizada	Data proposta ou de realização	Data e resultado da verificação oficial (Atendido, não atendido, no prazo)	Rubrica do servidor da equipe do SIM responsável pela verificação oficial

Representante do estabelecimento (nome, cargo e assinatura):

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s): Assinatura e carimbo do responsável pela equipe de servidores atuantes no estabelecimento:

6.4. Coleta de Amostras Oficiais

A equipe técnica do SIM recebeu duas capacitações no ano de 2020, uma voltada para técnicas de coleta de amostras de produtos e água e outra, para análises laboratoriais. Essas atividades estão previstas no Termo de Cooperação Técnica entre a Prefeitura Municipal de Mossoró e a UFERSA, conforme colocado anteriormente.

Baseado nos resultados das análises fiscais emitidos pelos laboratórios, o SIM avalia, compara com a legislação e comunica oficialmente à empresa o resultado. Caso haja alguma não conformidade, a ação fiscal é aplicada no estabelecimento com o objetivo de determinar a correção dos processos e dos desvios observados, procedimentos estes que vem sendo realizados no SISBI/POA e serão realizados no SISBI/POV. Inclusive as coletas serão realizadas de acordo com a frequência de inspeção, classificação do risco associado ao estabelecimento, já existe instrução normativa específica para os POA. Já existe tabela específica para registro dos autos de infração dos estabelecimentos para auxílio na classificação de risco, faremos semelhante aos procedimentos do SISBI/POA.

Como já foi mencionado anteriormente no primeiro ano de adesão Conforme o Parecer 31/2023/DIASIS/CSU/DSN/DAS/MAPA, o DIPOV se dispôs a apoiar nosso SIM no início das atividades nas coletas das análises laboratoriais. Os termos de coleta e demais procedimentos utilizaremos os modelos e documentos que vem sendo utilizados pelo MAPA, em seguida poderemos adaptar aos nossos modelos que vem sendo utilizados no SISBI/POA.

6.5. Prevenção e Combate à Fraude Econômica

Em contatos recentes com o MAPA/RN e Conforme o Parecer 31/2023/DIASIS/CSU/DSN/DAS/MAPA, onde DIPOV se dispôs a apoiar nosso SIM no início das atividades, no primeiro ano de adesão, elaboraremos um plano de ação para atendimento a parte de análises laboratoriais, dentre as quais as análises de combate à fraude econômica.

Ainda não estamos realizando inspeções em empresas manipuladoras de produtos de origem vegetal. As atividades de combate à fraude econômica que estão sendo desenvolvidas para empresas/produtos de origem animal, serão desenvolvidas para as empresas/produtos de origem vegetal. Dentre as necessidades iniciais de planejamento, necessitamos das adesões

das empresas, dos tipos de produtos, para podermos irmos realizando as análises/atividades de combate à fraude econômica.

Recentemente, por exemplo, fomos inseridos no PACPOA do MAPA, onde iniciamos as coletas de produtos de origem animal de algumas empresas com Equivalência SISBI-POA, que foram enviadas para laboratórios oficiais do MAPA, análises microbiológicas, físico-químicas e análises de fraude econômica, o que poderá subsidiar futuramente as análises do SISBI-POV.

Semelhante ao que estamos fazendo no SISBI/POA, faremos no SISBI/POV: durante as inspeções serão avaliados os rótulos dos produtos se estão de acordo com os registrados no SIPEAGRO; serão observados se há a presença de produtos e/ou substâncias proibidas nos produtos; serão verificados também se há supressão de matéria prima e por exemplo a presença de água em sucos integrais, bem como outras possibilidades de fraudes ou adulterações, observando-se se os produtos estão de acordo com o seu Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ).

A programação de atividades será de acordo com a enviada pelo DIPOV/MAPA.

6.6. Combate as Atividades Clandestinas

É competência do SIM, de acordo com a legislação, desenvolver ações que favoreçam a regulamentação das indústrias sem registro e de combate à clandestinidade.

As reclamações e denúncias de estabelecimentos clandestinos são registradas pelo setor de controle e documentação que encaminha à equipe técnica para conhecimento e providências. O SIM recebe denúncias tanto da população consumidora quanto de outros órgãos como Ministério Público e Vigilância Sanitária.

Nas atividades educativas desenvolvidas, tais como palestras, participações em eventos diversos, são distribuídos material gráfico, como panfletos, onde são disponibilizados os números de telefones e e-mails para registros das denúncias das atividades clandestinas. Há um esforço muito grande da equipe em divulgação do SIM, em educação sanitária, objetivando o registro dos estabelecimentos clandestinos.

Após averiguação por parte da equipe, constatada alguma irregularidade, são adotadas as medidas administrativas necessárias para cessão do dano e/ou irregularidade conforme a legislação.

Geralmente para averiguação das denúncias e para as atividades volantes de fiscalização (barreiras sanitárias), tem sido atualmente convidados outros órgãos de apoio: Guarda Civil Municipal (GCM), Fiscalização Ambiental e Urbanística Municipal, Instituto de Desenvolvimento Sustentável e

Meio Ambiente do Rio Grande do Norte (IDEMA), Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte (IDIARN), Secretaria Estadual de Tributação (SET), Vigilância Sanitária Municipal (VISA) e Polícia Civil.

Dentro do calendário anual de atividades são estabelecidas as atividades de barreira sanitária, bem como previstas inspeções de averiguações de denúncias.

6.7. Educação Sanitária

A Seção IV do Decreto nº 5741/2006, composta pelos art. 39, 40 e 41, é dedicada à Educação Sanitária. Já o Programa Nacional de Educação em Defesa Agropecuária, normatizado pela Instrução Normativa Instrução MAPA nº 28, de 15 de maio de 2008, define que a educação sanitária em defesa agropecuária é o processo de disseminação, construção e apropriação de conhecimentos, por parte dos participantes das diversas etapas das cadeias produtivas associadas às atividades agropecuárias e pela população em geral, relacionados com a saúde animal, sanidade vegetal e qualidade dos produtos, subprodutos e insumos agropecuários.

Como se pode depreender do conceito, a Educação Sanitária no âmbito do SISBI-POV tem como público-alvo os diversos atores presentes nas etapas das cadeias produtivas dos produtos de origem vegetal, incluindo a população em geral, ou seja, os consumidores. É um processo ativo e contínuo de utilização de meios, métodos e técnicas capazes de educar e desenvolver consciência crítica no público-alvo. Afinal, temos afirmado que o consumidor é o principal fiscal dos alimentos que se está consumindo. É preciso educação permanente, campanhas sobre a importância da produção, transporte, manipulação e consumo de alimentos seguros.

As ações podem ser apoiadas pelos segmentos públicos e privados da cadeia produtiva, da sociedade, das instituições de ensino e pesquisa, dos órgãos de controle e fiscalização, desde que estejam em conformidade com as diretrizes programadas. Assim, as ações podem ser realizadas em propriedades rurais, cooperativas, sindicatos, junto aos estabelecimentos de ensino para formação de multiplicadores que atuem junto ao público-alvo. Professores podem ser capacitados sobre noções básicas de temas relacionados à defesa agropecuária para que transmitam esse saber aos alunos, principalmente de comunidades rurais.

Priorizamos em nossas atividades diárias a educação sanitária que é transversal a todas as ações que a equipe vem desenvolvendo, tais como: elaboração de folders, participação em atividades acadêmicas das universidades, participação em feiras, reuniões técnicas, reuniões diversas da

sociedade civil organizada, programas da mídia em geral (entrevistas com a imprensa, divulgação de informações de educação sanitária na mídia nos diversos canais da Prefeitura Municipal de Mossoró, rádios, jornais, canais de televisão e redes sociais), atendimento à população em geral e participação em conselhos municipais e de classe. As atividades desenvolvidas são registradas em pasta específica.

Foi criado o Comitê Técnico Municipal de Educação Sanitária (CTMES), que tem as seguintes finalidades: consulta, deliberação, apoio à normatização, planejamento, execução e avaliação de atividades em apoio às ações desenvolvidas pelo SIM, em especial o programa de educação sanitária do município de Mossoró.

O CTMES é composto por representantes titulares e suplentes dos seguintes órgãos: Serviço de Inspeção Municipal - SIM, Universidade Federal Rural do Semiárido - UFERSA, Vigilância Sanitária Municipal - VISA, Fiscalização Ambiental e Urbanística Municipal, Ordem dos Advogados do Brasil (OAB), Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV-RN) e Laboratório de Inspeção dos Produtos de Origem Animal da UFERSA - LIPOA. E é coordenado pelos representantes do SIM.

Ações importantes de Educação Sanitária vem sendo desenvolvidas, tais como, visita a imprensa, realização de barreira sanitária no dia mundial da segurança dos alimentos, onde realizamos uma barreira no centro da cidade, com panfletagem, carro de som, representantes do CTMES, entrega de mudas de plantas, como também as inspeções conjuntas, em parceria, com a VISA no comércio. Realizamos no dia 16 de junho desse ano de 2023, audiência pública na Câmara Municipal de Mossoró, com o tema: “Padrões Alimentares Salvam Vidas”, em alusão ao Dia Mundial da Segurança dos Alimentos, que anualmente é comemorado no dia 07 de junho.

Em parceria com a UFERSA estamos executando projeto de extensão em educação sanitária, onde contempla a importância do consumo de alimentos seguros. Estamos desenvolvendo o Projeto Universidade Promotora da Saúde no Semiárido – Educação em Saúde Única. Estamos participando também de projetos específicos da SEADRU de educação sanitária e divulgação do SIM. São várias as ações também de educação sanitária desenvolvidas pelo SIM.

7. PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DE PESSOAL

A equipe técnica do SIM participa de cursos, seminários, palestras, dentre outras atividades de capacitação, como também solicita a realização de atividades de formação continuada outros órgãos afins.

Semanalmente, a equipe técnica realiza reunião de planejamento, monitoramento e avaliação de atividades, juntamente com a direção. Nesse momento a equipe técnica dedica-se a estudos da legislação.

A equipe técnica do SIM vem participando de vários eventos, tais como palestras ministradas sobre o serviço nas universidades, reuniões e eventos diversos. Além disso, recebermos representantes de secretarias municipais, conselhos e produtores de vários municípios que tem vindo conhecer nossa atuação, propiciando troca de saberes e repasse de informações.

A Prefeitura Municipal de Mossoró realizou com a UFERSA através do Termo de Convênio parceria para análises laboratoriais dos produtos de origem animal e vegetal, bem como para capacitação da equipe técnica. Já participamos de dois cursos em coleta de amostras e análises laboratoriais.

A partir de agosto já começamos a realizar inspeção às empresas com registro no MAPA – Bebidas, aqui de Mossoró, juntamente com o Auditor Fiscal Federal Agropecuário do MAPA aqui no Rio Grande do Norte, Eduardo Libório. Essas inspeções continuarão de treinamento da Equipe do SIM junto às empresas, nessa fase de transição.

A partir desse mês de outubro estamos participando de atividades de treinamentos em serviços junto ao DIPOV/MAPA. De 02 a 06 de outubro participamos de treinamento em algumas empresas no estado do Ceará e de 20 a 24 de novembro participaremos de atividades de treinamentos em serviços em Goiás, com Auditores Fiscais Federais Agropecuários do MAPA da área de bebidas. Nesses treinamentos estamos vendo uma rotina de trabalho de inspeções *in loco* nas empresas manipuladoras de bebidas, desde a parte documental, estrutura de maneira geral, fluxo de produção, boas práticas de produção, coleta de produtos para análises laboratoriais, dentre outras rotinas de trabalho que serão desenvolvidas por nós do SIM. Esperamos continuar esse trabalho junto ao MAPA de capacitação, importante para início de atividades e que deverá ser permanente.

Tabela VIII – Cronograma de treinamentos inicialmente necessários para o desenvolvimento das atividades de inspeção de produtos de origem vegetal do Serviço de Inspeção Municipal.

Título do Evento	Público-alvo	Ano 2023	Ano 2024	Ano 2025
Procedimentos de fiscalização e registro de produtos de origem vegetal nos termos da legislação vigente.	Equipe técnica e Direção do SIM	X	X	X
Procedimentos de coleta, análises laboratoriais e padrões de identidade e qualidade de produtos de origem vegetal.	Equipe técnica e Direção do SIM	X		X
Elaboração, implantação e avaliação de Programas de Autocontroles nas unidades de manipulação de produtos de origem vegetal.	Equipe técnica e Direção do SIM	X	X	

Tabela IX - Algumas capacitações realizadas pela Equipe técnica e Direção do SIM

TEMA	CATEGORIA	ORGANIZAÇÃO	DATA
Registro, boas práticas de fabricação e rotulagem de bebidas, vinhos e derivados da uva e do vinho	Curso	ENAGRO	07 a 20 de março de 2022
Boas Práticas de Pós Colheita de frutas e hortaliças	Webnário 04 horas	Superintendência de Defesa e Inspeção Sanitária Animal e Vegetal – SUDISAV Prefeitura de São Luís - MA	10 de maio de 2021
SUASA: Organização, estrutura e competências	Curso	ENAGRO	22 de março a 22 de abril de 2021
Food Security: Strategies in the Pandemic Period	I COICTA – International Online Congress of Food Science and Technology	UFSJ, IFMG, UFOP	18 a 21 de maio de 2020
Polpa de Frutas e Açaí	Live	MAPA-RN	09 de junho de 2020

SIM: Colheita, envio e preparo de amostras de alimentos para análises laboratoriais	Curso	Laboratório de Inspeção de Produtos de Origem Animal – LIPOA da UFERSA	08 a 10 de outubro de 2019
SIM: Colheita, envio e preparo de amostras de alimentos para análises laboratoriais: módulo prático	Curso	Laboratório de Inspeção de Produtos de Origem Animal – LIPOA da UFERSA	11 de dezembro de 2019
Simpósio das Indústrias de alimentos e bebidas	Simpósio	SIAB RJ/EAD	09/12/2020
I Semana Online de integração de engenharia, ciência e tecnologia de Alimentos (I SOIECTA)	Semana Online	Instituto Federal do Pará (IFPA)/EAD	10 a 12/08/2020
Simpósio Internacional de Tecnologia de Alimentos e Inspeção	Simpósio	Centro Acadêmico de Medicina Veterinária da PUC PR/EAD	11, 12 e 13/08/2020

8. DECLARAÇÃO

Declaramos estar cientes da necessidade de manter atualizados este Programa de Trabalho e as informações prestadas ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, sob risco de comprometer o processo de avaliação ou manutenção de equivalência e adesão deste Serviço de Inspeção Municipal - SIM ao SISBI-POV.

Mossoró – RN, 24 de outubro de 2023.



Isadora de Menezes Brasil Câmara
Diretora do SIM

Assinatura e identificação do Representante do Serviço

ANEXO I – Lei Municipal 3720 de 08 de Julho de 2019, Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal dos produtos de origem animal e vegetal no âmbito do município de Mossoró, e dá outras providências (<http://jom.prefeiturademossoro.com.br/2019/07/11/jom-n-o-517a/>)

MOSSORÓ-RN, QUARTA-FEIRA, 10 DE JULHO DE 2019



JORNAL OFICIAL DE MOSSORÓ

ANO XI | NÚMERO 517A

PREFEITA: ROSALBA CIARLINI ROSADO

CÂMARA MUNICIPAL DE MOSSORÓ

DECLARAÇÃO DE LICITAÇÃO FRACASSADA

A Presidente da Câmara Municipal de Mossoró, no uso de suas atribuições legais e tendo como fundamento as regras previstas na Lei nº 8.868/93 e Lei nº 12.232/2010, Considerando a supremacia da Administração Pública na condução e encerramento dos procedimentos licitatórios;

Considerando os relatórios de julgamento da subcomissão técnica e manifestação da Comissão Permanente de Licitação;

Considerando a desclassificação das empresas licitantes no julgamento das propostas técnicas;

Considerando o interesse público, que visa alcançar a melhor proposta para contratação;

Considerando o indeferimento dos recursos administrativo interpostos, RESOLVE: Declaro fracassada a Tornada de Preços nº 001/2019 – CMM (Processo Licitatório nº 009/2019). Registre-se. Publique-se. Cumpra-se. Mossoró/RN, 09 de julho de 2019.

MARIA ZABELARALJO MONTENEGRO
Presidente da Câmara Municipal de Mossoró

GABINETE DA PREFEITA

LEI Nº 3720 DE 08 DE JULHO DE 2019

Dispõe sobre o serviço de inspeção municipal dos produtos de origem animal e vegetal no âmbito do Município de Mossoró, e dá outras providências. A PREFEITA MUNICIPAL DE MOSSORÓ FAÇO SABER que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte Lei:

Art. 1º - Esta lei dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal de produtos de origem animal e vegetal (SIM), e sobre a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal e vegetal, produzidos no município de Mossoró e destinados ao consumo, nos limites de sua área geográfica, nos termos do artigo 23, inciso II, da Constituição Federal e em consonância com o disposto Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e na Lei Estadual nº 9.067, de 15 de maio de 2008, e seus regulamentos.

Art. 2º - O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) constitui-se de um Departamento da Secretaria Municipal da Agricultura e Recursos Hídricos.

§1º - O SIM será dirigido pelo Diretor do Serviço de Inspeção Municipal.

§2º - Ao Diretor do Serviço de Inspeção Municipal:

I - dirigir os trabalhos do SIM;

II - decidir os casos que lhe forem submetidos;

III - articular-se com os órgãos estaduais e federais congêneres, a fim de promover articulação e integração dos serviços e atividades do SIM com estes;

IV - promover as medidas administrativas para o SIM integrar o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) e seus sistemas ou subsistemas, especialmente o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA).

§3º - O Diretor do SIM deverá ter graduação em curso superior.

§4º - O SIM receberá colaboração dos demais órgãos e servidores municipais para seu funcionamento regular ou extraordinário.

Art. 3º - O Serviço de Inspeção Municipal – SIM do município de Mossoró tem por finalidade a inspeção e fiscalização da produção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e vegetal, comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Município de Mossoró.

Art. 4º - São atribuições do Serviço de Inspeção Municipal – SIM:

I - Inspeccionar e fiscalizar os estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal e seus produtos;

II - Realizar o registro sanitário dos estabelecimentos de produtos de origem animal, vegetal e seus produtos;

III - Proceder a coleta de amostras de água de abastecimento, matérias-primas, ingredientes e produtos para análises físicas;

IV - Notificar e autuar infratores; apreender produtos; suspender, interditar ou embargar estabelecimentos;

casar registro de estabelecimentos e de produtos; levantar suspensão ou interdição de estabelecimentos.

V - Realizar ações de combate a atividades clandestinas ou irregulares;

VI - Realizar ações de divulgação de boas práticas e colaborar com campanhas educativas ou informativas no âmbito de sua competência;

VII - Realizar outras atividades relacionadas a inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal e vegetal que, porventura, forem delegadas ou atribuídas ao SIM, de acordo com a legislação federal ou estadual pertinente.

Art. 5º - Fica ressalvada à competência da União e do Estado a inspeção e a fiscalização de que trata esta lei, quando a produção for destinada ao comércio intermunicipal, interestadual ou internacional, sem prejuízo da colaboração do SIM.

Art. 6º - A inspeção e a fiscalização de que trata esta Lei serão procedidas, entre outros:

I - Nos estabelecimentos industriais especializados situados em áreas urbanas ou rurais e nas propriedades rurais com instalações para o abate de animais e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;

II - Nos entrepostos de recebimento e distribuição de pescado e nas fábricas que o industrializar;

III - Nas usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nas propriedades rurais com instalações para a manipulação, a industrialização ou o preparo do leite e seus derivados, sob qualquer forma para o consumo;

IV - Nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;

V - Nos estabelecimentos destinados à recepção, extração, manipulação do mel e elaboração de produtos apícolas;

VI - Nos entrepostos que, de modo geral, recebem, manipulam, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;

VII - Nas unidades de manipulação de produtos de origem vegetal minimamente processados.

Art. 7º - Serão objeto de inspeção e fiscalização previstos nesta Lei, entre outros:

I - Os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;

II - O pescado e seus derivados;

III - O leite e seus derivados;

IV - Os ovos e seus derivados;

V - O mel de abelha, a cera e seus derivados;

VI - Produtos de origem vegetal minimamente processados para consumo direto.

Art. 8º - O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria familiar de pequeno porte, conforme a legislação aplicável aos produtos artesanais.

Art. 9º - A fiscalização e a inspeção de que trata a presente lei serão exercidas em caráter periódico ou permanente, segundo as necessidades do serviço.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos que realizem operações de abate de animais deverão possuir inspeção permanente para seu funcionamento.

Art. 10 - Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

I - Requerimento, dirigido ao Serviço de Inspeção Municipal, solicitando o registro;

II - Planta baixa ou croqui das construções, acompanhadas do memorial descritivo;

III - Ato constitutivo atualizado de pessoa jurídica (contrato social ou estatuto), devidamente registrado, observado o art. 45 do Código Civil;

IV - Registro no Cadastro de Pessoa Física - CPF ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, conforme for o caso;

V - Contrato de trabalho ou de prestação de serviços do responsável técnico credenciado no Conselho competente e ART (anotação de responsabilidade técnica);

VI - Licenças (alvarás) de localização e de funcionamento, ou documento equivalente, fornecido pelo órgão competente da Prefeitura Municipal de Mossoró;

VII - Licença ambiental ou dispensa de licença ambiental fornecida pelo órgão ambiental competente;

VIII - Boletim de exames físico-químico e microbiológico da água de abastecimento, fornecido por laboratório credenciado junto aos órgãos competentes;

IX - Memorial descritivo técnico sanitário do estabelecimento;

X - Descrição de programa de autocontrole, que

contemple as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos - BPF, conforme legislação federal aplicável;

XI - Comprovante de pagamento da taxa de registro do SIM.

§1º - O documento a que se refere o inciso X do caput poderá ser apresentado no prazo fixado pelo Diretor do SIM, que não será superior a 180 (cento e oitenta dias) e será exigível para o funcionamento do estabelecimento.

§2º - Regulamento disporá sobre documentos e procedimentos para registro de estabelecimento ou de produtor no SIM, podendo acrescentar ou excluir documentos previstos no caput, a fim de adequar-se à legislação estadual ou federal e garantir maior eficiência, agilidade e controle.

Art. 11 - O município cobrará taxa de expediente anual para realização e renovação de registro dos estabelecimentos e seus produtos.

Parágrafo Único - Será devida a taxa prevista no caput, fixada no art. 10 da Lei n. 3.027, de 16 de maio de 2013, até que entre em vigor as taxas a que se refere o Anexo Único desta Lei.

Art. 12 - O registro do estabelecimento será concedido após apresentação dos documentos solicitados no art. 10 e mediante emissão de "Laudo de Vistoria Final de Estabelecimento" favorável.

Art. 13 - Os estabelecimentos registrados no SIM deverão garantir que as operações possam ser realizadas seguindo as boas práticas de fabricação (BPF), desde a recepção da matéria-prima até a entrega do produto alimentício ao mercado consumidor, sem prejuízo de outras exigências fixadas na legislação federal pertinente e em regulamento.

Art. 14 - Os produtos deverão atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologia, padrões microbiológicos e de rotulagem, conforme a legislação vigente.

§ 1º - Os produtos que não possuam regulamentos técnicos específicos poderão ser registrados, desde que atendidos os princípios das boas práticas de fabricação e segurança de alimentos e não resultem em fraude ou engano ao consumidor.

§ 2º - O SIM poderá criar normas técnicas específicas para os produtos mencionados no parágrafo §1º deste artigo.

Art. 15 - As autoridades de saúde pública devem comunicar ao SIM os resultados das fiscalizações e análises sanitárias realizadas nos produtos alimentícios de que trata esta Lei, apreendidos ou inutilizados nas diligências a seu cargo.

Art. 16 - As infrações às normas previstas nesta lei serão punidas, isolada ou cumulativamente, com as seguintes sanções, sem prejuízo das punições de natureza civil e penal cabíveis:

I - advertência quando o infrator for primário ou não tiver agido com dolo ou má fé;

II - multa de R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais) até R\$ 5.000,00 (cinco mil reais), nos casos de reincidência, dolo ou má-fé;

III - apreensão e/ou inutilização das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênicas-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;

IV - suspensão das atividades dos estabelecimentos, se causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço da ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§1º - As multas serão aplicadas levando em consideração o porte do estabelecimento, a primariedade do infrator, a quantidade, a destinação e a potencialidade de danos à saúde humana; e poderão ser elevadas até o máximo de cinquenta vezes o limite estabelecido no inciso II do caput em caso de reincidência e quando, de acordo com o porte do estabelecimento, não se mostrar eficiente seu caráter sancionador.

§2º - Constituem agravantes os usos de artifício ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal e reincidência.

§3º - A interdição será levantada quando forem cumpridas ou atendidas as exigências da legislação sanitária, cujo descumprimento motivou a sanção.

§4º - Se a interdição não for levantada no prazo de doze (12) meses, será cancelado o respectivo registro e alvará de funcionamento do estabelecimento e aplicada multa de acordo com o caput.

§5º - As medidas previstas nos incisos III, IV e V do caput poderão ser adotadas cautelarmente, devendo ser justificada motivadamente nos autos do procedimento.

Art. 17 - Infrações classificam-se em:

I - leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;

II - graves, aquelas em que o infrator for verificado uma circunstância agravante;

III - gravíssimas, aquelas em que seja verificada a existência de uma ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 18 - A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:

I - nas infrações leves, de R\$ 150,00 a R\$ 1.000,00;

II - nas infrações graves, de R\$ 1.001,00 a R\$ 3.500,00;

III - nas infrações gravíssimas, de R\$ 3.501,00 a R\$ 5.000,00.

Art. 19 - Para a imposição da pena e sua graduação, a autoridade do SIM observará:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde;

III - os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Art. 20 - São circunstâncias atenuantes:

I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II - a errada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente à incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do fato;

III - o infrator, por espontânea vontade, imediatamente procurar reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde que lhe for imputado;

IV - ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato;

V - ser o infrator primário e a falta cometida, de natureza leve.

Parágrafo único - Não serão consideradas quaisquer circunstâncias atenuantes para as infrações consideradas hediondas.

Art. 21 - São circunstâncias agravantes:

I - ser o infrator recorrente;

II - ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelo público, do produto elaborado em contrário ao disposto na legislação sanitária;

III - o infrator coagir outrem para a execução material da infração;

IV - ter a infração consequências calamitosas à saúde;

V - se, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde, o infrator deixar de tomar providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo;

VI - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má fé;

VII - o emprego de métodos cruéis no abate ou captura de animais;

VIII - reações tempestivas ou raivosas contra funcionários públicos ou agentes de controle e fiscalização.

Parágrafo único - A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e caracteriza a infração como gravíssima.

Art. 22 - Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos específicos previstos nesta lei, consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal ou vegetal que:

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

II - forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V - não estiverem de acordo com o previsto na presente lei;

VI - não apresentarem sinais característicos da realização de inspeção sanitária.

Art. 23 - Nos casos do artigo anterior, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, serão adotados os seguintes critérios:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após o rebeneficiamento determinado pela Inspeção Municipal;

II - nos casos de condenação, permite-se sempre o aproveitamento das matérias primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante parecer do SIM.

Art. 24 - Além dos casos específicos previsto nesta lei, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - Adulterações:

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;

b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria prima alterada ou adulterada;

c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto se prévia autorização do SIM;

d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

e) mascarar a data de fabricação com intenção dolosa.

II - Fraudes:

a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com

os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM;

b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão quanto aos produtos fabricados;

c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de volume ou peso, em detrimento de sua composição normal ou de valor nutritivo intrínseco;

d) conservação com substâncias proibidas;

e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

III - Falsificação:

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

b) quando forem usadas denominações diferentes nas previstas nesta lei ou em fórmulas aprovadas.

Art. 25 - O ato de infração descreverá a conduta e apontará a penalidade proposta, nos termos desta lei e em regulamento, considerando as circunstâncias de fato e a conduta do infrator.

Art. 26 - O SIM poderá integrar ou participar de consórcios públicos, observada a legislação federal vigente, sem prejuízo do aproveitamento de laudos e documentos produzidos no âmbito de consórcios públicos dos quais não participe ou integre.

Processo Administrativo

Art. 27 - A infração a esta legislação será apurada em processo administrativo, iniciado com o ato de infração, que registrará objetivamente as condutas, os fatos e a autoria, bem como indicará as provas e demais termos que lhe servirão de instrução, e proporá a aplicação da penalidade cabível.

Parágrafo único - As provas e demais objetos apreendidos ser farão acompanhar do ato de infração e integrarão o processo administrativo respectivo.

Art. 28 - Regulamento disporá sobre o processo administrativo, suas fases e instrução, garantido o direito ao contraditório e à ampla defesa e observada a razoável duração do processo, nos termos da Constituição Federal.

Parágrafo único - O Diretor do SIM poderá baixar normas para orientar a instrução do processo pelos Fiscais de que trata esta Lei.

Da Defesa, do Julgamento e do Recurso

Art. 29 - O autuado poderá impugnar o ato de infração, no prazo de 15 (quinze) dias, em petição dirigida ao Diretor do Serviço de Inspeção Municipal, apresentando defesa com razões de fato e de direito, acompanhada das provas que entender cabíveis, inclusive exames e perícias.

§1º - O autuado poderá produzir qualquer prova admitida pelo direito, às suas expensas, especialmente exames ou perícias, que deverá ser indicada na impugnação, sob pena de preclusão.

§2º - Os laudos de exames ou perícias deverão ser anexados aos autos em até 30 (trinta) dias após a apresentação da defesa, se pendentes de conclusão nessa data, sob pena de preclusão.

§3º - O prazo do §2º poderá ser prorrogado, se o exame ou perícia não puder, de acordo com sua metodologia técnica ou científica, ser concluído nesse prazo, segundo atestado ou declaração do perito ou do responsável técnico.

Art. 30 - Concluída a instrução, o julgamento do Ato de Infração será realizado em primeira instância, motivadamente, pelo Diretor do SIM, considerando os elementos dos autos e as razões da defesa, no prazo de 15 (quinze) dias.

§1º - O julgamento será pela procedência ou improcedência, parcial ou total, do ato de infração.

§2º - A procedência do ato de infração poderá confirmar ou aplicar penalidade diferente, mais grave ou mais branda, do que nele estiver proposto.

Art. 31 - Da decisão de primeira instância caberá, no prazo de 10 dias, recurso administrativo:

I - de ofício, quando a decisão de primeira instância for pela improcedência do ato de infração que imputar infrações graves ou gravíssimas;

II - voluntário do autuado.

§1º - Apresentado recurso, poderão ser apresentadas contrarrazões no prazo de 5 (cinco) dias contados da intimação.

§2º - Tem legitimidade para apresentar contrarrazões:

I - o Diretor do SIM ante recurso voluntário;

II - o autuado ante recurso de ofício.

Art. 32 - A decisão não recorrida e a decisão sobre recursos serão definitivas e farão coisa julgada no âmbito administrativo.

Art. 33 - Os recursos serão decididos motivadamente pelo Secretário Municipal de Agricultura e Recursos Hídricos, no prazo de 10 (dez) dias.

Art. 34 - Transitada em julgado a decisão administrativa condenatória, o infrator terá o prazo de 30 (trinta) dias para cumprir a obrigação.

Art. 35 - As decisões definitivas do processo administrativo serão executadas:

I - Administrativamente;

II - Judicialmente.

Art. 36 - Serão executadas por via administrativa:

I - A pena de advertência, através de notificação à parte

infratora, fazendo-se sua inscrição no registro cadastral;

II - A pena de multa, enquanto não inscrita em dívida ativa, através de notificação para pagamento;

III - A pena de apreensão de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios com lavratura do respectivo termo de apreensão;

IV - A inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, após a apreensão com lavratura do respectivo termo de inutilização;

V - A pena de suspensão através da notificação determinando a suspensão imediata das atividades com a lavratura do respectivo termo de suspensão;

VI - A pena de interdição do estabelecimento com a lavratura do respectivo termo no ato da fiscalização.

Art. 37 - Nos casos de pena pecuniária, a não quitação do débito ensejará a inscrição na dívida ativa da instituição e promoção da execução fiscal.

Art. 38 - Após inscrição em dívida ativa, a pena de multa será executada judicialmente.

Art. 39 - Para fins de inscrição de débitos em dívida ativa será observado o procedimento adotado pela Secretaria Municipal da Fazenda ou pela Procuradoria Geral do Município.

Art. 40 - A inclusão e a baixa da dívida ativa serão efetuadas pela Secretaria Municipal da Fazenda ou pela Procuradoria Geral do Município, conforme dispuser a legislação municipal.

Art. 41 - A execução da dívida será promovida, no âmbito administrativo ou judicial, pela Procuradoria Geral do Município.

Art. 42 - As omissões ou incorreções na lavratura do ato de infração não acarretarão nulidade, quando do processo constarem os elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

Art. 43 - A defesa e/ou recurso, quando produzidos por procurador, deverão estar acompanhados do instrumento de mandato sob pena de não serem apreciados.

Fundo Municipal de Apoio ao Serviço de Inspeção Municipal - FSIM

Art. 44 - Fica criado o Fundo Municipal de Apoio ao Serviço de Inspeção Municipal - FSIM com o objetivo de fomentar as ações de inspeção e fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

§1º - O produto da arrecadação das multas e das taxas decorrentes da aplicação desta lei será destinado ao FSIM.

§2º - O Secretário Municipal da Agricultura e Recursos Hídricos será o ordenador de despesas do FSIM.

Das Taxas

Art. 45 - Fica criada a Taxa de Serviço de Inspeção Municipal (TSIM), cujo fato gerador é o exercício regular da atuação municipal conferida ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) para inspeção de estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal, definidos nesta Lei, na forma do Anexo Único.

§1º - O sujeito passivo da TSIM é a pessoa física ou jurídica sujeita à presente Lei, especialmente a que exerça atividades de fabricação, abate, transporte de produtos de origem animal e vegetal, ou qualquer de seus estabelecimentos.

§2º - A TSIM será devida, por contribuinte, conforme fatos geradores previstos no Anexo Único desta Lei.

§3º - Aplicam-se à TSIM, quanto ao pagamento, recolhimento e inadimplemento, as normas aplicáveis aos demais tributos municipais, exceto quanto à multa de mora, fixada em 50% (cinquenta por cento).

§4º - São isentos do pagamento da TSIM os órgãos e entidades da administração direta e indireta do Poder Executivo Municipal que realizem os fatos geradores constantes do Anexo Único desta Lei.

§5º - O fato gerador da TSIM ocorrerá no momento de cada evento ou processo previsto no Anexo Único desta Lei, cujo vencimento do pagamento dar-se-á no último dia útil do mês em que ocorrer, a renovação anual de registro de estabelecimento far-se-á no mês de janeiro de cada ano.

Das disposições finais e transitórias

Art. 46 - As despesas decorrentes da aplicação desta lei correrão à conta das dotações consignadas ao FSIM Secretaria Municipal de Agricultura e Recursos Hídricos, constantes do Orçamento Geral do Município, suplementadas se necessárias.

Art. 47 - Ficam criadas a Gratificação de Desempenho de Atividade do Serviço de Inspeção Municipal - GDASIM, no valor de R\$ 3.000,00 (três mil reais);

Parágrafo único. Serão atribuídas a GDASIM para até 4 (quatro) servidores públicos municipais efetivos.

Art. 48 - Serão designados, por ato do Chefe do Poder Executivo, servidores públicos municipais efetivos para exercício da função de fiscal do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), sem prejuízo do desenvolvimento na carreira de origem, que tenham formação em nível superior nas áreas de agronomia, engenharia de alimentos ou medicina veterinária.

§1º - Os servidores municipais de que trata o caput serão rotelados no SIM e perceberão Gratificação de Desempenho de Atividade do Serviço de Inspeção Municipal - GDASIM.

§2º - A GDASIM não é acumulável com qualquer outra gratificação por desempenho de atividade.

§3º - O servidor que receba a GDASIM desempenhará atividades em jornada integral no SIM.

§4º - Poderão os servidores de que trata o caput ser

redistribuídos para o SIM ou deste para o setor de origem, na forma do art. 43 da Lei Complementar n. 29, de 16 de dezembro de 2008.

Art. 49 - A presente lei será regulamentada por meio de decreto municipal, que definirá a estrutura regimental do SIM e poderá dispor sobre processo administrativo, procedimentos de fiscalização e inspeção, além de normas específicas quanto ao lançamento e recolhimento da TSIM, observada as normas gerais de direito tributário prevista na legislação federal, e gestão do FSIM.

Art. 50 - As taxas e multas previstas nesta lei serão reajustadas pelos mesmos índices e datas que se aplicarem aos demais tributos municipais.

Art. 51 - Os prazos previstos nesta lei são contados da comunicação do ato, em dias corridos, excluindo o dia do começo e incluindo o dia do vencimento.

§1º - Os dias do começo e do vencimento do prazo serão prorrogados para o primeiro dia útil seguinte, se coincidirem com dia em que não houver expediente normal no âmbito da Administração Municipal ou for considerado facultativo.

§2º - Excetuada a notificação para apresentação de defesa, as demais comunicações serão realizadas por intimação publicadas no Jornal Oficial do Município, facultadas a comunicação postal com aviso de recebimento e a pessoal contra recibo.

Art. 52 - Na interpretação, integração e aplicação desta Lei e de seus regulamentos, serão consideradas as disposições constantes da legislação federal, estadual ou municipal, especialmente a que se referir a fiscalização sanitária, agropecuária, de obras e posturas, de produção de alimentos, dentre outras.

Art. 53 - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, observado o disposto no art. 58.

Art. 54 - As taxas de que trata esta Lei e seu anexo entrarão em vigor no dia primeiro de janeiro de 2020, revogando, nessa data, a Lei municipal n. 3.027, de 16 de maio de 2013.

PALÁCIO DA RESISTÊNCIA, em Mossoró-RN, 08 de julho de 2019.

ROSALBA CIARLINI
Prefeita

ANEXO ÚNICO

TAXAS - SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL DE MOSSORÓ (SIM)			
ITEM	INCIDÊNCIA	UNIDADE	VALOR EM REAIS
1	INSPEÇÃO SANITÁRIA VEGETAL	-	-
1.1	Registro de indústria de produtos de origem vegetal ou de transformação	Por evento	100,00
1.2	Alteração de registro	Por evento	50,00
1.3	Vistoria de veículo	Por veículo	30,00
2	INSPEÇÃO SANITÁRIA ANIMAL	-	-
2.1	Inspeção Sanitária em estabelecimentos de abate, produção e beneficiamento de produtos de origem animal	-	-
2.1.1	Vistoria e Laudo de inspeção do terreno (área não edificada)	Por evento	40,00
2.1.2	Vistoria e Laudo técnico-sanitário prévio de adequação do estabelecimento (área edificada)	Por evento	50,00
2.1.3	Análise de planta baixa com layout	Por projeto	30,00
2.1.4	Registro de estabelecimento	Por evento	100,00
2.1.5	Análise de processo de registro de rótulo e certificado de aprovação	Por rótulo	20,00
2.1.6	Alteração de rótulo	Por evento	20,00
2.1.7	Renovação anual de registro de estabelecimento	Por evento	100,00
2.1.8	Cancelamento de registro de estabelecimento	Por evento	80,00
2.1.9	Alteração de registro	Por evento	50,00
2.1.10	Vistoria de veículo	Por veículo	30,00

DECRETO Nº 5411, DE 8 DE JULHO DE 2019

Dispõe sobre o horário de funcionamento da Administração Municipal e dá outras providências.

APREFEITA DO MUNICÍPIO DE MOSSORÓ, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 78, IX, da Lei Orgânica, e art. 24 da Lei Complementar n. 29, de 16 de dezembro de 2008.

DECRETA:

Art. 1º As unidades da Administração Pública direta, autárquica e fundacional do Poder Executivo Municipal poderão funcionar das 7h (sete horas) às 17h (dezesete horas) de segunda-feira a sexta-feira, cujo expediente será dividido entre:

I - atendimento ao público; e

II - interno.

§1º O atendimento ao público se dará, preferencialmente, entre 8h e 14h.

§2º Os titulares das Secretarias fixarão o horário de expediente, garantido atendimento ao público por, no mínimo, seis horas ininterruptas.

§3º O horário de expediente interno será realizado preferencialmente no turno vespertino.

§4º Excepcionalmente, de acordo com a necessidade do serviço, as unidades administrativas funcionarão em horário diferente do estabelecido no caput.

Art. 2º As Escolas Municipais, as Unidades de Educação Infantil, as Unidades de Saúde, as Unidades de Pronto Atendimento, e as demais unidades ou centros de serviços vinculadas às Secretarias da Educação, da Saúde e do Desenvolvimento Social e Juventude obedecerão a horários estabelecidos por seus Titulares, não se lhes aplicando o disposto no art. 1º deste Decreto.

Art. 3º Os servidores efetivos desempenharão suas atividades, preferencialmente, no horário de expediente de atendimento ao público.

Parágrafo único. Os servidores ocupantes de cargos em comissão e detentores de função gratificada obedecerão aos dois expedientes, conforme a necessidade do serviço.

Art. 4º Os serviços essenciais, que não podem ser interrompidos, inclusive os serviços fúnebres, deverão funcionar, preferencialmente, em regime de turnos de revezamento, respeitada a carga horária do servidor.

§1º A prestação de serviços em regime de plantão será excepcional e praticada exclusivamente nas hipóteses legais.

§2º O serviço extraordinário, o serviço noturno e durante os finais de semana, serão realizados segundo autorização do Titular de cada Secretaria, que o justificará para a Secretaria Municipal de Administração antes de sua implementação na folha de pagamento.

§3º Na falta ou na incompletude de justificativa de que trata o §2º, o Secretário Municipal da Administração poderá glosar ou excluir da folha de pagamento o valor correspondente a esses eventos.

Art. 5º Caberá às autoridades competentes de cada órgão e unidade administrativa fiscalizar o cumprimento das disposições deste Decreto, assim como manter a regularidade dos serviços prestados à coletividade e providenciar o fidedigno registro e controle de expediente de cada servidor.

Art. 7º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, especialmente o Decreto n. 4.599, de 17 de fevereiro de 2016.

PALÁCIO DA RESISTÊNCIA, em Mossoró/RN, 8 de julho de 2019.

ROSALBA CIARLINI
Prefeita

DECRETO Nº 5.412, DE 10 de julho de 2019

Abre Crédito Suplementar no valor de R\$ 2.487.477,51, para os fins que especifica e dá outras providências.

APREFEITA MUNICIPAL DE MOSSORÓ, no uso das atribuições, que lhe confere o art. 78 e 148, XII, da Lei Orgânica do Município, e tendo em vista as disposições contidas no artigo 4º, da Lei nº 3.644, de 24 de julho de 2018; no art. 1º, da Lei nº. 3.680, 12 de dezembro de 2018; no art. 2º, do Decreto nº 5.310 de 11 de janeiro de 2019, e tendo em vista o constante dos processos Nº 409/2019 FMS, Nº 403 e 413/2019 FMAS, Nº 398/2019 SEDAT, Nº 405/2019 SEMAD, 401/2019 SMADR, Nº 411/2019 SEME e Nº 223/2019 SME/GS.

DECRETA:

Art. 1º - Fica aberto, no corrente exercício, Crédito Suplementar no valor de R\$ 2.487.477,51 (dois milhões, quatrocentos e oitenta e sete mil, quatrocentos e setenta e sete reais e cinquenta e um centavos) às dotações especificadas no Anexo I deste Decreto.

Art. 2º - Constitui fonte de recursos para fazer face ao crédito de que trata o artigo anterior, a anulação, em igual valor, das dotações orçamentárias discriminadas no Anexo II deste Decreto.

Art. 3º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Mossoró/RN, 10 de julho de 2019

ROSALBA CIARLINI ROSADO
Prefeita

Unidade Orçamentária	Ação	Natureza	Fonte	Região	Valor
Anexo I (Acréscimo)					
05.101	SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO				757.422,00
2006	COORDENAÇÃO E MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS DA SEC. MUN. DA ADMINISTRAÇÃO				757.422,00
3.3.90.39	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA		10010000	0001	757.422,00
07.101	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO				40.051,65
2008	COORDENAÇÃO E MANUTENÇÃO DOS SERV. ADM. DA SEC. MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO				4.200,00
3.3.90.92	DÉSPESAS DE EXERCÍCIOS ANTERIORES		11110000	0001	4.200,00
2060	MANUTENÇÃO DAS ESCOLAS DE ENSINO FUNDAMENTAL				35.851,65
3.3.90.92	DÉSPESAS DE EXERCÍCIOS ANTERIORES		11110000	0001	35.851,65
08.301	FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE				1.417.885,86

ANEXO II – Decreto Municipal 5552 de 18/11/2019 que Regulamenta a Lei Municipal 3720 de 8/07/2019, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal dos produtos de origem animal e vegetal no âmbito do município de Mossoró, e dá outras providências (<http://jom.prefeiturademossoro.com.br/2019/07/11/jom-n-o-517a/>)

MOSSORÓ-RN, SEGUNDA-FEIRA, 18 DE NOVEMBRO DE 2019



JORNAL OFICIAL DE MOSSORÓ

ANO XI | NÚMERO 536A

PREFEITA: ROSALBA CIARLINI ROSADO

GABINETE DA PREFEITA

PORTARIA Nº 307/2019

A PREFEITA MUNICIPAL DE MOSSORÓ, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 78, inciso IX, da Lei Orgânica do Município de Mossoró, e nos termos da Lei Complementar nº 105, de 04 de julho de 2014, combinado com a Lei Complementar nº 105, de 29 de janeiro de 2016,

CONSIDERANDO o afastamento do Sr. Antônio Adalberto de Oliveira Jales, Diretor Executivo de Mobilidade Urbana e Trânsito, do exercício de suas competências para gozo de férias pelo período de 18 de novembro a 08 de dezembro de 2019.

R E S O L V E:

Art. 1º - DESIGNAR, o servidor BRUNO FIGUEIREDO CAETANO DE LIMA, matrícula nº 13683-2, detentor do cargo efetivo de Agente de Trânsito e Transportes, para exercer, interinamente, a Função de Diretor Executivo de Mobilidade Urbana e Trânsito, símbolo DEX, com lotação na Secretaria Municipal de Segurança Pública, Defesa Civil, Mobilidade Urbana e Trânsito, no período de 18 de novembro a 08 de dezembro de 2019.

Art. 2º - Fica designado o servidor referido no art. 1º como Autoridade Municipal de Trânsito pelo período da interinidade.

Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário. PALÁCIO DA RESISTÊNCIA, em Mossoró (RN), 13 de novembro de 2019.

ROSALBA CIARLINI
Prefeita

DECRETO Nº 5552/2019

Regulamenta a Lei Municipal n. 3.720 de 8 de julho de 2019, que dispõe sobre o serviço de inspeção municipal dos produtos de origem animal e vegetal no âmbito do Município de Mossoró, e dá outras providências.

A PREFEITA MUNICIPAL DE MOSSORÓ, no uso de suas atribuições legais, que lhe confere o art. 78, IX da Lei Orgânica do Município, e Lei Municipal n. 3.720 de 8 de julho de 2019.

D E C R E T A:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - Este Decreto regulamenta a Lei Municipal n. 3.720 de 8 de julho de 2019, que dispõe sobre o serviço de inspeção municipal dos produtos de origem animal e vegetal no âmbito do Município de Mossoró, disposto sobre a Prévia Inspeção, Reinspeção e Fiscalização Agroindustrial, Artesanal e Sanitária de produtos de Origem Animal e Vegetal de competência do Serviço Municipal de Inspeção – SIM.

§1º A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, o recebimento, a manipulação, o beneficiamento, a transformação, a elaboração, o preparo, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, o depósito, a armazenagem, a rotulagem e o trânsito de quaisquer produtos e subprodutos:

I – de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados à alimentação humana, e

II – de vegetais, minimamente processados para consumo humano.

§2º A inspeção abrange “ante” e “post-mortem” dos animais.

§3º A inspeção abrange também as matérias-primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia e demais substâncias que possam ser utilizadas nos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal.

Art. 2º - Para efeito deste regulamento, considera-se:

I - Estabelecimento: a área que compreende o local e sua circunvizinhança destinado à recepção e depósito de matérias-primas e embalagens, à industrialização e ao armazenamento e à expedição de produtos alimentícios de origem animal e vegetal minimamente processados destinados ao consumo humano;

II - Inspeção e fiscalização: os atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a higiene dos manipuladores, a higiene do estabelecimento, das instalações e equipamentos; as condições higiênico-sanitárias e os padrões físico-químicos e microbiológicos no recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, assim como durante as fases de elaboração, acondicionamento, recondicionamento, armazenagem e transporte de

produtos de origem animal e vegetal minimamente processados destinados ao consumo humano.

III - Registro: o conjunto de procedimentos técnicos e administrativos de avaliação das características industriais, tecnológicas e sanitárias de produção, dos produtos, dos processos produtivos e dos estabelecimentos para habilitar a produção, a distribuição e a comercialização de produtos alimentícios observando a legislação vigente;

IV - Matéria-prima: toda substância de origem animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.

V - Ingrediente: é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada;

VI - Análise fiscal: ato fiscal no qual é realizada análise da água, matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios coletados pela autoridade fiscalizadora competente no intuito de verificar a sua conformidade de acordo com legislações específicas e os dispositivos deste regulamento;

VII - Suspensão das atividades: medida administrativa na qual Serviço de Inspeção Municipal – SIM, suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, por período certo e determinado;

VIII - Interdição: medida administrativa, de caráter cautelar, que visa à paralisação de toda e qualquer atividade desenvolvida, podendo ser recolhidos às matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios;

IX - Apreensão: consiste em o SIM apreender as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a legislação, este regulamento e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível, de acordo com este regulamento;

X - Inutilização: medida administrativa de inutilização dos produtos alimentícios, matérias-primas e ingredientes que não sejam aptos para o consumo;

XI - Rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografiada ou colada sobre a embalagem do alimento;

XII - Embalagem: é o recipiente, o pacote, o invólucro ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar no transporte e manuseio dos alimentos;

XIII - Memorial descritivo: documento que descreve detalhadamente, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal.

CAPÍTULO II

DA COMPETÊNCIA DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 3º - A inspeção e a fiscalização de que trata esta Lei são privativas do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vinculado a Secretaria Municipal de Agricultura, observada a legislação federal e estadual pertinentes.

Art. 4º - Os servidores do SIM, quando em serviço de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, terão livre acesso em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento em funcionamento, que industrialize, comercialize, manipule, sirva de entreposto, armazene, transporte, despache ou preste serviços em atividades sujeitas à prévia inspeção e fiscalização.

Art. 5º - Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento portarão identidade funcional, de uso obrigatório, cujo modelo e padrão será definido pela Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 6º - O SIM receberá colaboração dos demais órgãos e servidores municipais para seu funcionamento regular ou extraordinário, e para a execução dos objetivos deste regulamento, respeitadas as competências.

Art. 7º - São atribuições do Serviço de Inspeção Municipal – SIM:

I - Inspecionar e fiscalizar os estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal e seus produtos;

II - Realizar o registro sanitário dos estabelecimentos de produtos de origem animal, vegetal e seus produtos;

III - Proceder a coleta de amostras de água de abastecimento, matérias-primas, ingredientes e produtos para análises fiscais;

IV - Notificar e autuar infratores; apreender produtos; suspender, interditar ou embargar estabelecimentos; cassar registro de estabelecimentos e de produtos; levantar suspensão ou interdição de estabelecimentos.

V - Realizar ações de combate a atividades clandestinas ou irregulares.

VI - Realizar ações de divulgação de boas práticas e

colaborar com campanhas educativas ou informativas no âmbito de sua competência;

VII - Realizar outras atividades relacionadas a inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal e vegetal que, porventura, forem delegadas ou atribuídas ao SIM, de acordo com a legislação federal ou estadual pertinente.

Parágrafo único. No exercício de suas atribuições, compete ao SIM:

I - Analisar e aprovar, sob o ponto de vista sanitário, as plantas de construção do estabelecimento requerente;

II - Vistoriar o estabelecimento requerente do registro e emitir laudo de vistoria;

III - Analisar memorial descritivo e rótulos dos produtos e emitir registros de produtos;

IV - Expedir registro de estabelecimentos;

V - Inspecionar e fiscalizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, matéria-prima, ingredientes, rótulos, embalagens e produtos alimentícios;

VI - Fiscalizar o livro de registro ou documento equivalente das operações de entrada e saída de produtos;

VII - Fiscalizar e monitorar a aplicação das normas de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e os Autocontroles da indústria.

VIII - Autuar, intimar, suspender, interditar, embargar, apreender, inutilizar quando houver descumprimento das determinações impostas nas legislações vigentes.

Art. 8º - O exercício da inspeção e fiscalização previsto no art. 7º caberá aos servidores do SIM, nas suas respectivas áreas de competência, podendo valer-se de auxiliares.

Art. 9º - A inspeção e a fiscalização de que trata esta Lei serão procedidas, entre outros:

I - Nos estabelecimentos industriais especializados situados em áreas urbanas ou rurais e nas propriedades rurais com instalações para o abate de animais e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;

II - Nos entrepostos de recebimento e distribuição de pescado e nas fábricas que o industrializam;

III - Nas usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nas propriedades rurais com instalações para a manipulação, a industrialização ou o preparo do leite e seus derivados, sob qualquer forma para o consumo;

IV - Nos entrepostos de ovinos e nas fábricas de produtos derivados;

V - Nos estabelecimentos destinados à recepção, extração, manipulação do mel e elaboração de produtos apícolas;

VI - Nos entrepostos que, de modo geral, recebem, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;

VII - Nas unidades de manipulação de produtos de origem vegetal minimamente processados.

Parágrafo único. A prévia inspeção industrial, artesanal e sanitária dos produtos de origem animal e vegetal no âmbito do município de Mossoró, será exercida:

I - Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;

II - Nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de animais de acouques, entendidos como tais, fixados neste Regulamento;

III - Nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

IV - Nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;

V - Nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;

VI - Nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

VII - Nas unidades de processamento de produtos de origem vegetal minimamente processados destinados ao consumo humano;

VIII - Nas vias públicas e rodovias, em relação ao trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal e vegetais minimamente processados.

Art. 10 - A concessão de registro pelo SIM, isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, observada a legislação federal.

Art. 11 - A inspeção dos estabelecimentos registrados pelo SIM ocorrerá em caráter permanente ou periódico.

§1º É obrigatória a inspeção em caráter permanente nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies animais.

§2º Os demais estabelecimentos que constam neste

Regulamento terão inspeção periódica.

Art. 12 - Para a consecução dos objetivos da Lei n. 3.720 de 8 de julho de 2019, e do presente regulamento, fica a Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural autorizada a realizar convênios e termos de cooperação técnica com órgãos da administração direta e indireta, após apreciação e aprovação das minutas pela Procuradoria Geral do Município.

CAPÍTULO III

DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO SIM

Art. 13 - O Serviço de Inspeção Municipal - SIM integra a Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural, encarregando-se do cumprimento obrigatório da inspeção prévia e fiscalização dos produtos de origem animal e vegetais minimamente processados produzidos no Município de Mossoró.

Art. 14 - As atividades do SIM são regulamentadas por este Decreto, pelas Instruções Normativas que venham a ser definidas e pela legislação federal, estadual e municipal que normalizem suas funções.

Art. 15 - Para o exercício efetivo de suas atividades, o SIM apresenta a seguinte estrutura organizacional:
I - Diretor do Serviço de Inspeção Municipal;
II - Setor de Controle e Documentação;
III - Equipe Técnica.

Art. 16 - São atribuições:

I - do Diretor do Serviço de Inspeção:

a) Representar e responder pelo SIM junto aos órgãos e instituições públicas e privadas municipais, estadual e federal, aos empreendedores agroindustriais e demais estabelecimentos submetidos à inspeção e fiscalização e ao público em geral;

b) Organizar as atividades do SIM, propiciando e garantindo a execução dos serviços previstos em Lei e neste Decreto e a programação de atividades de inspeção e fiscalização;

c) Julgar os autos de infração, em primeira instância, e instruir os recursos para julgamento em segunda instância;

d) Zelar e fazer cumprir este Decreto.

II - Setor de Documentação e Controle, zelar e manter atualizados:

a) As pastas e processos dos estabelecimentos cadastrados no SIM;

b) Banco de dados do SIM quanto a arquivos, processos, livros de entrada e saída de documentos, lista de rótulos aprovados, relação de estabelecimentos e produtos, mapas de produção, dentre outros documentos e informações de interesse do SIM;

c) Arquivos dos autos de infrações, decisões e execuções das decisões;

d) Arquivos de certificados sanitários emitidos pelos órgãos competentes.

e) Documentação e frequência dos membros da equipe técnica e outros funcionários do SIM;

f) Outros documentos e informações correlatas.

III - Equipe Técnica:

a) Realizar a inspeção prévia e fiscalização dos produtos de origem animal e vegetais minimamente processados produzidos no Município de Mossoró, exercendo as funções determinadas no art. 7º, nos locais estabelecidos no art. 8º deste Regulamento;

b) Compor as Comissões de julgamento das penalidades administrativas e de recursos impugnados sempre que convocados;

c) Zelar e cumprir este Decreto.

Art. 17 - Para compor a Equipe Técnica, o profissional deverá ter formação superior nas seguintes áreas:

I - Medicina Veterinária;

II - Engenharia de Alimentos;

III - Engenharia Agrônoma ou Agronomia;

Art. 18 - No exercício de suas funções, o profissional da Equipe Técnica deverá apresentar sua identificação funcional.

CAPÍTULO IV

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 19 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetais minimamente processados que realizem comércio no município de Mossoró, sob inspeção municipal, são classificados em:

I - de carnes e derivados;

II - de pescado e derivados;

III - de ovos e derivados;

IV - de leite e derivados;

V - de produtos de abelhas e derivados;

VI - de armazenagem;

VII - vegetais minimamente processados.

Seção I

Dos estabelecimentos de carnes e derivados

Art. 20 - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico; e

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§1º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais para produção de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o

estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

Art. 21 - A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Parágrafo único. O processamento de peles para a obtenção de matérias-primas na fabricação dos produtos de que trata o caput será realizado na unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

Seção II

Dos estabelecimentos de pescado e derivados

Art. 22 - Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I - barco-fábrica;

II - abatedouro frigorífico de pescado;

III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 23 - Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - granja avícola; e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

§ 4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

CAPÍTULO IV DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 24 - Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III - usina de beneficiamento;

IV - fábrica de laticínios; e

V - queijaria.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e

expedição.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por usina de beneficiamento o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 5º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

CAPÍTULO V - DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 25 - Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e

II - entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 3º É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO VI - DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMazenagem

Art. 26 - Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I - entreposto de produtos de origem animal; e

II - casa atacadista.

§ 1º Entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

§ 2º Entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio interestadual ou internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção.

§ 3º Nos estabelecimentos citados nos § 1º e § 2º, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem.

§ 4º Não se enquadram na classificação de entreposto de produtos de origem animal os portos, os aeroportos, os postos de fronteira, as aduanas especiais, os recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres.

CAPÍTULO VII

DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Art. 27 - Apresentados os documentos exigidos na Lei nº 3.720/2019, o Serviço de Inspeção Municipal procederá à vistoria do estabelecimento para apresentação do competente laudo.

§ 1º Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição de "CERTIFICADO DE

REGISTRO^o, constando o número do registro, nome da firma e outros detalhes necessários.

§ 2º Caberá a Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural a cobrança da taxa para registro e renovação anual, nos termos da legislação municipal.

Art. 28 - A venda, arrendamento, doação ou qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro deve, necessariamente, ser comunicada ao S.I.M, bem como encaminhada toda a documentação probatória para modificação do registro.

Art. 29 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação das plantas pelo SIM

CAPÍTULO VIII

DO REGISTRO DOS PRODUTOS

Art. 30 - O registro de produto será requerido junto ao SIM através de requerimento com os seguintes documentos:

I - Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, conforme modelo fornecido pelo SIM;

II - Lay out dos rótulos a serem registrados, em seus diferentes tamanhos;

Art. 31 - Cada produto registrado terá um número próprio que constará no seu rótulo

Art. 32 - Os estabelecimentos só poderão utilizar rótulos devidamente aprovados pelo SIM

§ 1º Os rótulos obedecerão às legislações específicas de rotulagem.

§ 2º Os rótulos só devem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados não podendo efetuar qualquer modificação em seus dizeres, cores ou desenhos sem prévia aprovação.

Art. 33 - Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem e a identificação do registro.

Art. 34 - Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade ou tipo do produto de origem animal, deverá ser previamente solicitada ao SIM, podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido.

CAPÍTULO IX - DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

SEÇÃO I

DOS ESTABELECIMENTOS E DAS INSTALAÇÕES

Art. 35 - Os estabelecimentos deverão garantir que as operações possam realizar-se segundo as Boas Práticas de Fabricação, desde a chegada da matéria-prima até a expedição do produto alimentício.

Art. 36 - O estabelecimento deve possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos, constando obrigatoriamente:

I - Data, quantidade, natureza e procedência das matérias-primas, ingredientes, embalagens e rótulos utilizados na industrialização dos produtos alimentícios;

II - Data, quantidade, saída e destinação dos produtos alimentícios.

§ 1º O registro poderá ser feito em sistema digital ou manual através de livros de controle, ambos com valor fiscal.

§ 2º Este sistema deverá ficar à disposição do agente de fiscalização.

Art. 37 - Os estabelecimentos deverão reunir as seguintes condições:

I - Situados em zonas isentas de odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e de contaminantes ambientais como fumaça e poeira;

II - Devem ser localizados em áreas que não estejam sujeitas a inundação;

III - Ser fisicamente isolados de residências e ou outras dependências;

IV - As vias e áreas que se encontram dentro dos limites do estabelecimento deverão ter superfície compacta e/ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com escoamento adequado e meios que permitam a sua limpeza;

V - Estar afastados dos limites das vias públicas, no mínimo em 5 (cinco) metros, possuir área disponível para circulação de veículos, ter acesso direto e independente, não comum a outros usos;

VI - O ambiente interno deve ser fechado, com os banheiros e vestiários separados;

VII - O estabelecimento deve possuir leiaute adequado ao processo produtivo, com número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição. Apresentar fluxo de produção ordenado, linear e sem cruzamentos;

VIII - As instalações deverão ser construídas com materiais resistentes à corrosão, que possam ser limpos com facilidade e deverão estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria ou quente em quantidade suficiente;

IX - As áreas para recepção e depósito de matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser separadas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.

X - As áreas de armazenamento e expedição deverão garantir condições adequadas para a conservação das embalagens e características de identidade e qualidade do produto;

XI - Encontrar-se em adequado estado de conservação,

isentos de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;

XII - O piso deve ser de material resistente ao impacto, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não podem apresentar rachaduras e devem facilitar a limpeza e desinfecção;

XIII - O sistema de drenagem deve ser dimensionado adequadamente, de forma a impedir o acúmulo de resíduos e os ralos com sifões e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de insetos;

XIV - Nas áreas de manipulação de alimentos as paredes deverão ser lisas, de cor clara, construídas e revestidas de materiais não absorventes e laváveis;

XV - Os ângulos entre as paredes, as paredes e os pisos, e as paredes e o teto deverão ser de fácil limpeza;

XVI - A ventilação em todas as dependências deve ser suficiente, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

XVII - O estabelecimento deve dispor de luz abundante, natural ou artificial;

XVIII - As portas devem apresentar dispositivo de fechamento imediato, sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação e ser de fácil abertura, de forma a ficarem livres os corredores e passagens;

XIX - Possuir janelas e basculantes providos de proteções contra pragas e em bom estado de conservação;

XX - As portas e janelas deverão ser construídas de material não absorvente e de fácil limpeza, de forma a evitar o acúmulo de sujidades;

XXI - Paredes com pé-direito de no mínimo 3(três) metros, sendo que serão admitidas reduções desde que atendidas às condições de iluminação, ventilação e a adequada instalação dos equipamentos, condizentes com a natureza do trabalho;

XXII - A água deve ser potável, encanada sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão estar protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

XXIII - A higienização dos estabelecimentos, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser realizada através de água quente, vapor ou produto químico adequado;

XXIV - Os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de evacuação de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido, a todo o momento, em bom estado de funcionamento e de acordo com o órgão ambiental competente;

XXV - Todos os estabelecimentos deverão conter vestiários, sanitários e banheiros adequados ao número de funcionários, convenientemente situados e não poderão ter comunicação direta com as áreas onde os alimentos são manipulados;

XXVI - Junto aos sanitários devem existir lavatórios com água fria, ou fria e quente, com os elementos adequados para lavar e secar as mãos, dispostos de tal modo que o usuário tenha que passar junto a eles quando retornar à área de manipulação;

XXVII - Junto às instalações a que se refere o inciso anterior deverão ser afixados avisos indicando a obrigatoriedade de higienizar as mãos após o uso dos sanitários;

XXVIII - Não será permitido o uso de toalhas de pano ou papel reciclado;

XXIX - Na área de industrialização deverão existir instalações adequadas, higiênicas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos;

XXX - As lixeiras deverão ter tampas de acionamento não manual;

XXXI - Deverão existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho;

XXXII - Dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

SEÇÃO II

DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 38 - Os equipamentos e utensílios deverão atender às seguintes condições:

I - Todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação devem ser de materiais que não transmitam e/ou liberem substâncias tóxicas, odores, sabores, e sejam não absorventes, resistentes à corrosão e capazes de resistir às operações de higienização;

II - As superfícies deverão ser lisas e isentas de imperfeições (fendas, amassaduras, etc.) que possam comprometer a higiene dos alimentos ou ser fonte de contaminação;

III - Todos os equipamentos e utensílios deverão estar desenhados e construídos de modo que assegurem uma completa higienização;

IV - Todos os equipamentos deverão ser utilizados, exclusivamente, para as finalidades às quais se destinam;

V - Os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos deverão ter perfeita vedação, ser construídos de material não absorvente e resistente que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo;

VI - Os equipamentos e utensílios empregados para materiais não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis;

VII - Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) deverão dispor de dispositivo medidor de temperatura em local apropriado e em adequado funcionamento.

Art. 39 - Nos estabelecimentos não será permitido apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios.

CAPÍTULO X - DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

SEÇÃO I

DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 40 - Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos alimentícios.

Art. 41 - Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes for necessário, deverão ser rigorosamente limpos o chão, os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação.

Art. 42 - O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses.

Art. 43 - Os equipamentos de conservação dos alimentos devem atender às condições de funcionamento, higiene, fumação e circulação de ar, devendo ser higienizados sempre que necessário ou pelo menos uma vez por ano.

Art. 44 - Todos os produtos de higienização devem ser aprovados pelo órgão de saúde competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

Art. 45 - Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

Art. 46 - Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada, sendo que, aqueles resultantes da elaboração que sejam veículos de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias.

Art. 47 - Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho, sempre que for necessário, sendo obrigatória sua retirada ao menos uma vez por dia.

Parágrafo único - Imediatamente depois da retirada dos resíduos dos recipientes utilizados para o armazenamento, todos os equipamentos que tenham entrado em contato com eles deverão ser higienizados.

Art. 48 - É proibida a presença de animais nos arredores e interiores dos estabelecimentos.

Art. 49 Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas e vetores.

§ 1º Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação dos alimentos e infestação de pragas.

§ 2º Em caso de invasão por alguma praga nos estabelecimentos, deverão ser adotadas medidas de erradicação.

§ 3º Somente deverão ser empregados praguicidas se não for possível a utilização eficaz de outras medidas de precaução.

§ 4º A aplicação de praguicida deverá obedecer a critérios técnicos de forma a garantir a inocuidade da matéria-prima e produtos alimentícios.

I - Os praguicidas utilizados deverão ser de uso específico para o controle a ser realizado, promovendo o mínimo de contaminação do ambiente.

II - Todos os alimentos, equipamentos e utensílios, e demais objetos utilizados na industrialização deverão ser protegidos, antes da aplicação dos praguicidas;

III - após a aplicação dos praguicidas os equipamentos e utensílios deverão ser limpos minuciosamente.

§ 5º Os praguicidas a que se refere o § 3º deverão ser utilizados para os fins aos quais foram registrados no órgão competente.

SEÇÃO II

DA HIGIENE PESSOAL

Art. 50 É obrigatório o uso de calçados fechados, roupas brancas, limpas e conservadas, sem prejuízo dos acessórios exigidos em atividades específicas, assim como a boa higiene dos funcionários, proprietários e agentes de fiscalização nas dependências do estabelecimento.

Art. 51 Os manipuladores devem:

I - Ter asseio pessoal, homens sem barba, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como anéis, brinços, dentre outros;

II - Usar cabelos presos e protegidos com touca;

III - Lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular os alimentos; após qualquer interrupção da atividade; após tocar materiais contaminados e; sempre que se fizer necessário;

IV - Não fumar nas dependências do estabelecimento;

V - Evitar cantar, assoviar e praticar todo tipo de conversa paralela e desnecessária enquanto manipulam os alimentos;

VI - Proteger o rosto ao tossir ou espirrar;

VII - Não comer e mascar chicle nas áreas de manipulação dos alimentos; VIII - Evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos;

Art. 52 Se houver a opção pelo uso de luvas e máscaras

estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, bem como, deverão ser trocadas diariamente, ou sempre que se fizer necessário.

Parágrafo único. O uso das luvas não dispensa o operário da obrigação de lavar as mãos sempre que se fizer necessário.

Art. 53 Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos.

Art. 54 Os manipuladores que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde, anualmente serão submetidos a exames, apresentando à Inspeção Municipal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que o incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

Parágrafo único. A inspeção médica será exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial.

Art. 55 Os manipuladores de alimentos não poderão ser veículos de qualquer tipo de contaminação.

§1º Em caso de suspeita de enfermidade que possa, de qualquer forma, contaminar os alimentos, o funcionário deverá ser imediatamente afastado das atividades de manipulação, até liberação médica.

§2º Apresentando o funcionário infecções, irritação ou pruridos cutâneos, fendas abertas, diarreia, ou qualquer outro tipo de enfermidade que, pela sua natureza, seja passível de contaminar os alimentos, deverá o responsável legal pelo estabelecimento tomar as medidas necessárias para afastar o funcionário da atividade de manipulação até que o mesmo tenha liberação médica.

Art. 56 O responsável legal do estabelecimento tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

Art. 57 A inobservância dos preceitos legais contidos nesta seção importará, ao responsável legal, cominação das sanções previstas neste regulamento.

Art. 58 Os manipuladores devem estar capacitados continuamente para as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação - BPF.

CAPÍTULO XI - DO PROCESSAMENTO, BENEFICIAMENTO E EMBALAGENS

Art. 59 Todas as operações do processo de produção deverão realizar-se em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação química, física ou microbiológica que resulte em deterioração ou proliferação de microorganismos patogênicos e causadores de putrefação.

Art. 60 Toda água utilizada no estabelecimento deverá ser potável.

Parágrafo único. Fica o responsável legal pelo estabelecimento obrigado a apresentar, anualmente, o laudo de análises físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento.

Art. 61 As matérias-primas ou ingredientes utilizados na elaboração dos produtos alimentícios deverão estar limpos e em boas condições higiênico-sanitárias.

Parágrafo único. As matérias-primas ou ingredientes deverão ser inspecionados antes de seguirem para a industrialização.

Art. 62 As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, guardados ou transportados devem estar dentro do prazo de validade.

Art. 63 Os métodos de conservação dos produtos alimentícios deverão ser controlados de forma a proteger contra a contaminação, deterioração após o beneficiamento e/ou processamento e ameaça de risco à saúde pública.

Art. 64 Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos deverá ser armazenado em local destinado a esta finalidade e em condições de sanidade e limpeza.

Art. 65 As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente.

Art. 66 É proibida a reutilização de embalagens.

Art. 67 Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.

Art. 68 As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

Parágrafo único. Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.

Art. 69 O transporte de produtos deverá ser efetuado em veículos fechados ou cobertos em condições higiênico-sanitárias adequadas a fim de manter a qualidade dos mesmos.

Parágrafo único. Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem passar por vistoria do S.I.M. e dispor de meios que permitam verificar a temperatura e, quando necessário, a umidade que devem ser mantidas dentro dos níveis adequados.

CAPÍTULO XII - DA IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Art. 70 Os produtos alimentícios devem atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, padrões microbiológicos e de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação, e outras legislações pertinentes.

Art. 71 Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural regulamentará, quando necessário, os padrões de identidade e qualidade dos produtos alimentícios abrangidos por este regulamento através de atos normativos complementares.

Parágrafo único. Na ausência de regulamentos técnicos de identidade municipais, serão adotadas legislações estaduais e federais vigentes.

Art. 72 O controle sanitário dos animais deverá seguir orientação do órgão oficial de defesa sanitária animal do Estado.

CAPÍTULO XIII - DA ROTULAGEM

SEÇÃO I DA ROTULAGEM EM GERAL

Art. 73 - Todos os produtos de origem animal e vegetal, entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sob as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento.

Art. 74 - As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e manipulação) serão encaminhadas ao SIM.

Art. 75 - O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas.

Art. 76 - Entende-se por "rótulo" toda matéria descritiva ou gráfica que identifique o produto e o estabelecimento produtor, impressa, litografada, pintada ou gravada a fogo, por pressão ou decalque, aplicado sobre a embalagem plástica, o recipiente, o vasilhame, o envoltório, o cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

§1º - Fica a critério do SIM permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo de inspeção.

§2º - Os embutidos não enlatados, para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apensa a cada amarrado.

§3º - A juízo do SIM, no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Regulamento, deverão estes constar da embalagem coletiva.

§4º - Os produtos de origem animal e vegetal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 77 - Os estabelecimentos somente podem usar rótulos em matérias-primas de origem animal e vegetal quando devidamente aprovados e registrados pelo SIM.

Art. 78 - Devem constar no rótulo, a juízo do SIM, as seguintes indicações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres;

II - nome da firma responsável;

III - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

IV - carimbo oficial da Inspeção Municipal;

V - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

VI - localização do estabelecimento, especificando o município e o estado, facultando-se declaração de rua e número;

VII - marca comercial do produto;

VIII - data de produção e respectivo prazo de validade;

IX - indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO, quando for o caso;

X - forma de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;

XI - a especificação "Indústria Brasileira";

XII - a indicação de aditivos utilizados, conforme o Código de Defesa do Consumidor;

XIII - a expressão "Colorido Artificialmente", quando for o caso;

XIV - a expressão "Aromatizado Artificialmente", quando for o caso;

XV - impressa, a seguinte expressão: "Registro na Secretaria Municipal de Agricultura de Mossoró-RN, SIMMOSSORÓ sob o n.º", seguida do respectivo número de registro;

XVI - a indicação da forma e temperatura de conservação;

XVII - o peso da embalagem e a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor", no caso de o peso líquido não estar definido;

XVIII - os números da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), e na Inscrição Estadual (IE) e Cadastro de pessoa física (CPF);

XIX - e outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

Art. 79 - O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto.

§1º - O fundo do rótulo não deverá interferir na legibilidade dos dizeres nele contidos.

§2º - Os dizeres impressos e os detalhes desenhados não deverão estar dispostos de forma a prejudicar a visibilidade ou dificultar sua leitura.

§3º - É facultado o emprego de cores nos rótulos,

respeitadas as disposições legais vigentes.

Art. 80 - A superfície do rótulo, onde são dispostos os dizeres exigidos e outros como figuras ou desenhos informativos compreendem o painel principal que é a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observando-se as peculiaridades de cada embalagem ou continente.

Art. 81 - As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado.

Parágrafo único - Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.

Art. 82 - Em todos os rótulos que identifiquem produtos cárneos, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro.

Art. 83 - A data de fabricação e a respectiva validade, conforme a natureza do continente ou envoltório será impressa, gravada e declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 84 - Nos rótulos podem figurar referência a prêmios obtidos em eventos oficiais, desde que, devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo SIM ou outro órgão competente.

Art. 85 - É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do SIM, às denominações impróprias.

§1º - As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas, não poderão, a juízo do SIM, ser usadas.

§2º - Antes do registro de qualquer marca a ser usada na rotulagem de produtos de origem animal e vegetal, deve ser solicitado parecer do SIM, a fim de ser atendido o disposto no presente artigo.

Art. 86 - Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca. Parágrafo único - Tais rótulos devem declarar, obrigatoriamente, a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguidos dos números de registro, fazendo-se a identificação da origem pelo carimbo da Inspeção Municipal, gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. 87 - Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 88 - No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, à qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 89 - No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

SUBSEÇÃO II DA ROTULAGEM EM PARTICULAR

Art. 90 - Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo próprio da Inspeção Municipal, a declaração "não comestível", obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 91 - Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo da Inspeção Municipal próprio, a declaração "alimentação para animais".

Art. 92 - Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar, ainda, o seguinte:

I - a presença de substâncias que acentuam o sabor obriga que conste no rótulo a declaração: "contém substâncias que estimulam o sabor";

II - as substâncias que contêm carne e produtos vegetais terão nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 93 - Na rotulagem do leite "in natura" será observado também o seguinte:

I - indicar na embalagem o tipo de leite, dia da semana da saída ao consumo e o nome do estabelecimento de origem, com a respectiva localização;

II - indicar, em caracteres bem visíveis e uniformes, a designação da espécie animal, quando não for bovina, tais como "leite de cabra", "leite de ovelha" e outros;

III - respeitar nos fechos, cápsulas ou tampas, as cores fixadas para os diversos tipos de leite.

Art. 94 - Na rotulagem de queijos deve ser observado o seguinte:

I - tratando-se de queijo fundido, pode ser indicado o tipo de queijo empregado; havendo mistura de diferentes tipos, pode ser feita a simples declaração de "queijo pasteurizado" ou "queijo fundido", conforme o caso;

II - deve trazer indicações sobre a porcentagem de gordura no extrato seco;

III - no queijo prato, quando em formato diferente do padrão, as denominações de "Cobocó", "Lanche", "Estérico", ou "Bola" entre parênteses, logo abaixo das palavras "Queijo Prato".

Parágrafo único - A saída de queijos sem rótulos dos estabelecimentos, para serem rotulados em outro estabelecimento registrado, só pode ser permitida em casos especiais, mediante prévia autorização do SIM.

Art. 95 - Na rotulagem do mel e seus derivados será observado mais o seguinte:

I - "mel centrifugado", todo o produto que tenha sido submetido a essa operação;

II - "mel amargo", quando procedente de flora que lhe transmite esse sabor;

III - "mel de indústria", quando for aquecido, a temperatura superior a 60°C (sessenta graus centígrados);

IV - "mel de abelhas indígenas", quando for dessa procedência constando juntamente com a designação o nome comum e o nome científico da espécie indígena;

V - a classificação, segundo a tonalidade.

Parágrafo único - É permitido figurar no rótulo o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele elaborado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto. Poderá também constar no rótulo qual a florada predominante da qual o mel foi produzido, sendo denominada então unifloral (proveniente de uma espécie floral) ou multifloral (proveniente de duas ou mais espécies florais).

Art. 96 - Os coelhos devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, a quantidade de ácido bórico, quando tiver sido juntado, e a data de validade.

Art. 97 - Nenhuma informação contida nos rótulos poderá levar o consumidor a equívocos ou enganos.

Art. 98 - Os rótulos devem seguir as normas determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

Art. 99 - Nenhum rótulo de produto de origem animal poderá conter alegação terapêutica.

Art. 100 - No caso de cancelamento de registro ou fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar os rótulos existentes em estoque.

Art. 101 - A observância das exigências de rotulagem contidas neste regulamento, não desobriga o cumprimento das demais legislações municipais, estaduais e federais de rotulagem.

SEÇÃO II DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO E SEUS USOS

Art. 102 - O carimbo oficial da inspeção municipal é a garantia que o estabelecimento se encontra devidamente registrado no SIM.

§1º Os carimbos de inspeção devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos previstos neste artigo, em cor única, preferencialmente preta, quando impressos, gravados ou litografiados.

§2º Os modelos de carimbos de inspeção a serem usados nos rótulos de produtos alimentícios registrados na Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural obedecerão às seguintes especificações:

I - Forma quadrada;

II - Dimensões: indeterminada, proporcional ao tamanho do rótulo.

III - Dizeres: Serviço de Inspeção Municipal - SIM. Numeração de registro. Inspeccionado. Prefeitura Municipal de Mossoró - RN.

Modelo:
Art. 103 - Os diferentes modelos de carimbos do SIM a serem usados nos estabelecimentos inspeccionados e fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal dos Produtos de Origem Animal e Vegetal devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I - modelo 1:
a) dimensões: 7cm x 5cm (sete centímetros por cinco centímetros);

b) forma: elíptica no sentido horizontal;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "inspeccionado", colocada horizontalmente e "Mossoró", que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior; e

d) uso: para carcaça ou quartos de bovídeos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

II - modelo 2:
a) dimensões: 5cm x 3cm (cinco centímetros por três centímetros);

b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1; e

c) uso: para carcaças de suínos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

III - modelo 3:
a) dimensões:

1. 1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados);

2. 2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de

diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);

3. 4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou

4. 5cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);

CAPÍTULO XV - REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS

Art. 104 - Os produtos de origem animal devem ser reinspeccionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

§ 1º Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais derivados não comestíveis a alimentação animal, depois de retradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação se for o caso.

§ 2º Quando os produtos e matérias-primas ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspeccionando-os antes da liberação.

Art. 105 - Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspeccionado.

Parágrafo Único. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção sejam considerados impróprios para o consumo devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

Art. 106 - Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

§ 1º - Sempre que necessário a Inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º - Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a Inspeção adotará pH entre 6,0 e 6,4 (seis e seis quartos décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 107 - Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

I - Sempre que possível conferir o certificado da sanidade que acompanha o produto;

II - Identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;

III - Verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;

IV - Verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

V - Coletar amostras para o exame físico-químico e microbiológico.

CAPÍTULO XVI - DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 108 - O SIM coletará amostras de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios para exames laboratoriais físicos, microbiológicos, físico-químicos, de biologia molecular, histológicos e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Art. 109 - Os produtos de origem animal e vegetal, prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos, quando necessário mediante solicitação dos fiscais que compõem a equipe do SIM.

Art. 110 - As técnicas de exame e a orientação analítica serão as estabelecidas pelo SIM. Parágrafo único - Essas técnicas serão sempre atualizadas, aceitando o SIM sugestões fundamentadas de laboratórios oficiais ou particulares para modificações.

Art. 111 - O exame físico-químico compreende:
I - os caracteres organolépticos;

II - princípios básicos ou composição centesimal;

III - índices físicos e químicos;

IV - corantes, conservadores ou outros aditivos;

V - provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;

VI - análise físico-química da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal. Parágrafo único - Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão enquadrados nos padrões normais, aprovados ou que venham a ser aprovados pelo SIM.

Art. 112 - A orientação analítica obedecerá à seguinte seqüência:

I - caracteres organolépticos;

II - pesquisas de corantes e conservantes;

III - determinação de fraudes, falsificações e alterações;

IV - verificação dos mínimos e máximos constantes na legislação e aprovados pelo SIM, utilizando-se do conjunto de provas e dos elementos que constam das técnicas analíticas que acompanham esta Lei.

Parágrafo único - A variação anormal de qualquer índice (odo, refração, saponificação e outros) será convenientemente pesquisada, para apuração das

causas.

Art.113 - O exame microbiológico deve verificar:

I - presença de micro-organismos, quando se tratar de conservas submetidas à esterilização;

II - presença de produtos do metabolismo bacteriano, quando necessário;

III - contagem total de micro-organismos sobre produtos de origem animal e vegetal;

IV - pesquisa e/ou contagem da flora determinada;

V - pesquisa e/ou contagem de flora patogênica;

VI - exame bacteriológico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal;

VII - exame bacteriológico de matérias-primas e produtos afins, empregados na elaboração de produtos de origem animal e vegetal.

Art. 114 - Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo SIM, mediante prévia aprovação específica, mencionando-as, obrigatoriamente, nos respectivos laudos.

§1º A amostra deve ser coletada obedecendo às normas técnicas de coleta, acondicionada em embalagem apropriada, lacrada e identificada.

§2º A amostra deverá ser colhida na presença do detentor do produto ou de seu representante legal.

§3º Na ausência do representante legal da empresa, ou quando a amostra for coletada em estabelecimento comercial, a colheita deverá ser realizada na presença de 2 (duas) testemunhas.

§4º Não será colhida amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas; nesses casos, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependerão das análises e de laudos laboratoriais.

§5º As amostras para análises deverão ser colhidas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a sua validade analítica.

§6º A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à colheita.

Art. 115 - Para realização das análises fiscais será colhida amostra em triplicata da matéria-prima, insumo ou produto a ser analisado, assegurando sua inviolabilidade e conservação, sendo a prova enviada ao laboratório, uma contraprova mantida sob a guarda do e a outra contraprova sob a guarda do estabelecimento.

§1º Quando as análises fiscais forem realizadas em produtos cuja quantidade ou a natureza da amostra não permitir a colheita em triplicata, ou ainda em produtos que apresentem prazo de validade curto, uma única amostra será encaminhada para o laboratório, podendo o interessado designar um técnico capacitado para acompanhar a realização da análise fiscal.

§2º Pode ser dispensada a colheita em triplicata quando se tratar de análises fiscais que, a critério do SIM, possam ser realizadas durante os procedimentos de verificação oficial.

§3º O número de amostras colhidas para análise microbiológica fiscal será conforme a amostragem prevista no Regulamento Técnico do produto ou em legislação específica, não cabendo contraprova.

Art. 116 - Sem embargos de outras ações pertinentes, na ocorrência de resultado não conforme em análises fiscais, o SIM deverá:

I - Notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos; II - Lavrar o auto de infração.

Art. 117 - No caso de discordância do resultado, o interessado deverá comunicar que realizará a análise da contraprova em seu poder, dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis da data da ciência do resultado.

§1º Ao informar que realizará a análise de contraprova, o interessado indicará no ofício o nome do laboratório contratado e a data de envio da amostra, que deverá ser a amostra legítima (sem indícios de alteração ou violação) de contraprova que se encontre em poder do detentor ou interessado.

§2º Para fins de contraprova, o laboratório deve ser credenciado pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, para a análise da amostra em questão, e adotar os métodos oficiais de análise.

§3º O laboratório deve atestar as condições de recebimento da contraprova, incluindo as condições do lacre e da embalagem (relatando eventuais indícios de violação), a temperatura de recebimento da amostra, o número do lacre, a marca do produto, o lote ou data de fabricação do produto.

§4º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, seu resultado será desconsiderado, sendo mantido o resultado da análise de fiscalização que será considerado o definitivo.

§5º A não realização da análise da contraprova sob a guarda do interessado implicará a aceitação do resultado da análise de fiscalização.

§6º A realização da análise de contraprova em poder do interessado não resultará em qualquer custo ao SIM.

Art.118 - Em caso de divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da contraprova do estabelecimento, deverá ser realizado novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do SIM, sendo o seu resultado considerado o definitivo.

Art. 119 - Nos casos de análises fiscais de produtos que não possuam Regulamentos Técnicos ou legislações específicas, permite-se o seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

Parágrafo Único. Para os casos previstos no caput deste artigo, o SIM deverá informar o enquadramento adotado ao produto para o procedimento de análise fiscal, preferencialmente no ato do registro do mesmo ou, quando não for possível, anteriormente à colheita.

Art. 120 - A realização de análise fiscal não excluda a obrigatoriedade do estabelecimento de realizar análise de controle de seu processo produtivo, abrangendo aspectos tecnológicos, físico-químicos, toxicológicos e microbiológicos, seguindo métodos com reconhecimento técnico-científico comprovado e que disponham de evidências auditáveis pelo SIM.

CAPÍTULO XVII - DAS INFRAÇÕES

Art. 121 - Consideram-se infrações, para os efeitos deste regulamento:

I - Realizar atividades de elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal e vegetais minimamente processados sem inspeção oficial;

II - Industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias-primas e produtos alimentícios sem observar as condições higiênicas-sanitárias estabelecidas neste regulamento;

III - Elaborar e comercializar produtos em desacordo com os padrões higiênico-sanitários, físico-químicos, microbiológicos e tecnológicos estabelecidos por legislações federal, estadual ou municipal vigentes;

IV - Industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida;

V - Transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução;

VI - Apresentar instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;

VII - Industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;

VIII - Realizar ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado sem prévia aprovação das plantas pelo SIM;

IX - Vender, arrendar, doar ou efetuar qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro sem comunicar ao SIM;

X - Não possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos ou não mantê-lo atualizado;

XI - Não disponibilizar o acesso ao sistema de controle de entrada e saída de produtos quando solicitado pelo SIM;

XII - Utilizar rótulos ou embalagens que não tenham sido previamente aprovados pelo SIM;

XIII - Modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo SIM;

XIV - Reutilizar embalagens;

XV - Aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no SIM;

XVI - Apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, fixos, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;

XVII - Realizar atividades de industrialização em estabelecimentos em mau estado de conservação, com defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;

XVIII - Utilizar equipamentos e utensílios que não atendam às condições especificadas neste regulamento;

XIX - Utilizar recipientes que possam causar a contaminação dos produtos alimentícios;

XX - Apresentar as instalações, os equipamentos e os instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene, antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;

XXI - Utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar;

XXII - Apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avançar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios;

XXIII - Utilizar produtos de higienização não aprovados pelo órgão de saúde competente;

XXIV - Possuir ou permitir a permanência de animais nos arredores e ou interior dos estabelecimentos;

XXV - Deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores;

XXVI - Possuir manipuladores trabalhando nos estabelecimentos sem a devida capacitação;

XXVII - Deixar de fazer cumprir os critérios de higiene pessoal;

XXVIII - Manter funcionários exercendo as atividades de manipulação sob suspeita de enfermidade passível de contaminação dos alimentos, ou ausente à liberação médica;

XXIX - Utilizar água não potável no estabelecimento;

XXX - Não assegurar a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios;

XXXI - Desacatar, obstar ou dificultar a ação fiscalizadora, podendo ser considerada falta privativa ou exclusividade de outrem, sem que seus

XXXII - Sonegar ou prestar informações inexatas sobre dados referentes à quantidade, qualidade e procedência de matérias-primas e produtos alimentícios, que direta e indiretamente interesse à fiscalização do SIM;

XXXIII - Desrespeitar o termo de suspensão e/ou interdição impostos pelo SIM.

CAPÍTULO XVIII - DA APREENSÃO, INUTILIZAÇÃO E DESTINO

Art. 122 - As matérias-primas, os produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos que não estiverem de acordo com este regulamento serão apreendidos e/ou inutilizados.

§1º A apreensão e/ou inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos será determinada pela autoridade fiscalizadora.

Art. 123 - Estão sujeitos à apreensão, podendo ou não, ser inutilizados:

I - Matérias-primas, subprodutos, ingredientes e produtos alimentícios que:

a) Sejam destinados ao comércio sem estar registrado no nos órgãos competentes, salvo os produtos de estabelecimentos sob regime de inspeção federal ou registrados nos órgãos competentes da saúde e os dispensados de registro;

b) Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

c) Forem adulterados ou falsificados;

d) Se apresentem com potencial tóxico ou nocivo à saúde;

e) Não estiverem adequados às condições higiênico-sanitárias previstas neste regulamento.

II - Rótulos e embalagens, onde:

a) Não houver aprovação do SIM para o uso;

b) Divergirem dos aprovados no ato do cadastro.

III - Utensílios e/ou equipamentos que:

a) Forem utilizados para fins diversos ao que se destina;

b) Estiverem danificados, avariados ou que apresentem condições higiênico-sanitárias insatisfatórias.

§1º Os bens e produtos apreendidos pela fiscalização poderão ser doados a entidade sem fins lucrativos, ou ter qualquer outra destinação a critério do SIM.

§2º Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes e subprodutos que visivelmente se encontrarem impróprios para industrialização e ou consumo e não for possível qualquer aproveitamento serão imediatamente inutilizados pela fiscalização, independentemente de análise laboratorial e conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§3º Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes e subprodutos apreendidos pela fiscalização que necessitarem de análise laboratorial, cujo prazo de validade permita o aguardo do resultado, ficarão sob a guarda do proprietário e somente serão inutilizados após confirmada a condenação e caso não possam de qualquer forma ser aproveitados. A inutilização se dará independentemente da conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§4º Os produtos alimentícios que não possuírem cadastro nos órgãos competentes serão apreendidos seguidos de pronta inutilização, independente de análise fiscal, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§5º Os rótulos, embalagens, utensílios e equipamentos que forem apreendidos pela fiscalização ficarão sob a guarda do proprietário, e terão sua destinação definida somente após conclusão do processo administrativo, podendo ser inutilizados ou ter outra destinação a critério do SIM.

Art. 124 - Além de outros casos específicos previstos neste regulamento consideram-se adulterações ou falsificações:

I - Quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações do cadastro;

II - Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

III - Quando tenha sido utilizada substância de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente das da composição normal do produto constante do cadastro;

IV - Quando houver alteração ou dissimulação da data de fabricação dos produtos alimentícios;

V - Quando houver alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais ingredientes do produto alimentícios, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM;

VI - Quando as operações de industrialização forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos alimentícios;

VII - Quando a especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente;

VIII - Quando forem utilizadas substâncias proibidas ou não autorizadas para a conservação dos produtos alimentícios e ingredientes;

IX - Quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e apresentação que constituam processos especiais e privilegio ou exclusividade de outrem, sem que seus

legítimos proprietários tenham autorizado.

Art. 125 - As despesas decorrentes do processo de inutilização correrão às expensas do autuado.

CAPÍTULO XIX - DAS SANÇÕES PENAIS E CIVIS CABÍVEIS

Art. 125 - Aquele que industrializa, comercializa, armazena ou transporta produtos alimentícios, infringindo as normas estabelecidas nas leis e nos seus regulamentos próprios, ficará sujeito a sanções penais previstas no Código Penal Brasileiro e Lei das Contravenções Penais, bem como, a sanções civis.

Art. 126 - As infrações referidas no artigo anterior são de Ação Penal Pública Incondicionada, cabendo ao Ministério Público Estadual promovê-la.

Parágrafo Único. Será admitida Ação Penal Privada Subsidiária da Pública, se esta não for ajuizada no prazo legal, aplicando-se, no que couber, o disposto nos artigos 29 e 30 do Código de Processo Penal.

Art. 127 - Sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas e penais previstas neste regulamento, fica o infrator sujeito ao pagamento das despesas inerentes à efetivação das citadas punições e a reparação de danos, bem como, as demais sanções de natureza civil cabíveis.

CAPÍTULO XX - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 128 - Os casos omissos serão detalhados por atos normativos do SIM.

Art. 129 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação. Registre-se, Publique-se e Cumpra-se. Mossoró (RN), 14 de novembro de 2019.

ROSALBA CIARLINI
Prefeita

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

PORTARIA Nº 298/2019 – SMS

A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso das atribuições que lhe confere o Artigo 25 da Lei Complementar Municipal nº 080, de 28 de dezembro de 2012, e,

CONSIDERANDO o estabelecido no artigo 32 da Lei Complementar nº 020/2007 que institui o Plano de Cargos, Carreiras e Remuneração – PCCR – do Município de Mossoró para os servidores do grupo ocupacional da saúde.

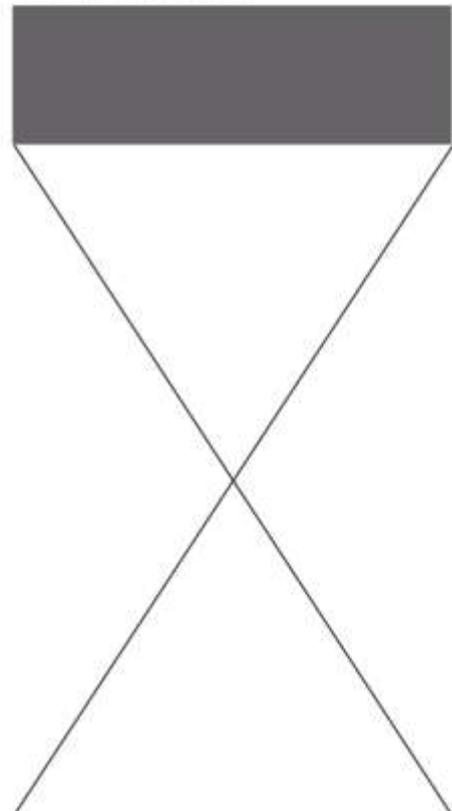
RESOLVE:

Art. 1º - EXCLUIR da Equipe de Estratégia de Saúde da Família/ESF, a servidora MARINA PEREIRA CORDEIRO, Auxiliar de Consultório Dentário/ ACD, Matrícula 404330, com lotação na equipe Nº 105 da UBS Antônio Camilo.

Art. 2º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Mossoró-RN, 05 de Novembro de 2019.

Maria da Saudade de Azevedo Moreira Machado
Secretária Municipal de Saúde





DIÁRIO OFICIAL DE MOSSORÓ

DOM - ANO I | NÚMERO 133

PREFEITO: ALLYSON LEANDRO BEZERRA SILVA

GABINETE DO PREFEITO

LEI Nº 4.042, DE 18 DE JULHO DE 2023

Dispõe sobre as diretrizes para a elaboração e execução da Lei Orçamentária Anual do Município de Mossoró para o exercício de 2024 e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MOSSORÓ, faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei Complementar:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º São estabelecidas, em cumprimento ao disposto no § 2º do art. 165, da Constituição da República Federativa do Brasil, nos arts. 78 e 148 da Lei Orgânica Municipal e na Lei Complementar Nacional nº 101, de 4 de maio de 2000 - Lei de Responsabilidade Fiscal, as diretrizes orçamentárias do Município de Mossoró para o exercício de 2024, compreendendo:

- I - as metas da Administração Pública municipal;
- II - a organização e a estrutura do orçamento;
- III - as diretrizes gerais para a elaboração e execução do orçamento do Município de Mossoró e suas alterações;
- IV - as disposições inerentes às despesas com pessoal e encargos sociais;
- V - as disposições relativas à dívida pública municipal;
- VI - as disposições relativas à legislação tributária do Município de Mossoró;
- VII - as disposições finais.

Parágrafo único. Em atenção ao disposto no art. 4º da Lei Complementar Nacional nº 101, de 2000, disporá ainda a presente Lei sobre:

- I - o equilíbrio entre receitas e despesas;
- II - os critérios e forma de limitação de empenho, observando as hipóteses previstas no art. 9º c/c o inciso II do § 1º, do art. 31, da Lei Complementar Nacional nº 101, de 2000;
- III - as normas relativas ao controle de custos e à avaliação dos resultados dos programas financiados com recursos dos orçamentos;
- IV - as demais condições e exigências para transferências de recursos a entidades públicas e privadas.

CAPÍTULO II

METAS DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL

Art. 2º Atendidas as despesas obrigatórias e as necessárias ao funcionamento da unidade orçamentária, as metas e prioridades da Administração Pública municipal serão compatíveis com o Plano Plurianual 2022-2025 e deverão ter precedência na alocação de recursos.

Art. 3º As metas fiscais para o exercício de 2024 serão estabelecidas através de metas anuais, em valores correntes e constantes, e delas constarão disposições relativas a receitas, despesas, resultados nominal e primário e montante da dívida pública, para o exercício a que se referirem e para os dois seguintes, constando no Anexo de Metas Fiscais.

§ 1º Caso sejam verificadas alterações na projeção das receitas e despesas primárias, as metas fiscais estabelecidas nesta Lei podem ser ajustadas quando do encaminhamento do Projeto de Lei Orçamentária Anual de 2024.

§ 2º A alteração decorrente de redução nas estimativas das receitas primárias deverá estar acompanhada de justificativa técnica, memorial e metodologia de cálculo no referido projeto de lei.

CAPÍTULO III

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO ORÇAMENTO

Seção I

Disposições Gerais

Art. 4º O Projeto de Lei Orçamentária para o ano de 2024 será elaborado de acordo com as seguintes orientações:

- I - responsabilidade na gestão fiscal;
- II - eficiência e qualidade na prestação de serviços públicos;
- III - modernização, eficiência e transparência na gestão pública, por meio do uso intensivo de tecnologia;
- IV - inclusão social e garantia de acesso a oportunidades para toda a sociedade;
- V - ação planejada, descentralizada e transparente, mediante incentivo à participação da sociedade;

**DECRETO Nº 6.860,
DE 18 DE JULHO DE 2023**

Altera o Decreto nº 5.552, de 18 de novembro de 2019, que dispõe sobre a regulamentação do Serviço de Inspeção Municipal dos Produtos de Origem Animal e Vegetal, no âmbito do Município de Mossoró.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MOSSORÓ, no uso das atribuições que lhes são conferidas pelo inciso IX do art. 18 da Lei Orgânica Municipal.

DECRETA:

Art. 1º O Decreto nº 5.552, de 18 de novembro de 2019 passa a vigorar acrescido da seguinte redação:

"Art. 1º

§ 1º

I -

II - de origem vegetal para consumo humano.

.....

Art. 9º

I -

VIII - nas vias públicas e rodovias, em relação ao trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal e origem vegetal.

.....

Art. 16

I -

III -

a) realizar a inspeção prévia e fiscalização dos produtos de origem animal e de origem vegetal produzidos no Município de Mossoró, exercendo as funções determinadas no art. 7º, nos locais estabelecidos no art. 8º deste Regulamento;

.....

Art. 19 Os estabelecimentos de produtos de origem animal e de origem vegetal que realizem comércio no município de Mossoró, sob inspeção municipal, são classificados em:

I -

VII - de origem vegetal.

.....

CAPÍTULO V - A**DOS PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL**

Art. 25-A Os produtos de origem vegetal, bebidas, são classificados em:

I - bebida não alcoólica: é a bebida com graduação alcoólica até meio por cento em volume, a vinte graus Celsius, de álcool etílico potável, a saber:

a) bebida não fermentada não alcoólica;

b) bebida fermentada não alcoólica;

II - bebida alcoólica: é a bebida com graduação alcoólica acima de meio por cento em volume até cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, a saber:

a) bebida alcoólica fermentada: é a bebida alcoólica obtida por processo de fermentação alcoólica;

b) bebida alcoólica destilada: é a bebida alcoólica obtida por processo de fermento destilação, pelo rebaixamento do teor alcoólico de destilado alcoólico simples, pelo rebaixamento do teor alcoólico do álcool etílico potável de origem agrícola ou pela padronização da própria bebida alcoólica destilada;

c) bebida alcoólica retificada: é a bebida alcoólica obtida por processo de retificação do destilado alcoólico, pelo rebaixamento do teor alcoólico do álcool etílico potável de

origem agrícola ou pela padronização da própria bebida alcoólica retificada;

d) bebida alcoólica por mistura: é a bebida alcoólica obtida pela mistura de destilado alcoólico simples de origem agrícola, álcool etílico potável de origem agrícola e bebida alcoólica, separadas ou em conjunto, com outra bebida não alcoólica, ingrediente não alcoólico ou sua mistura.

III- polpas de frutas e sucos de frutas em estabelecimento familiar rural.

Art. 25-B A inspeção agropecuária dos produtos de origem vegetal abrange:

I - a higiene geral dos estabelecimentos, as condições de suas instalações, fluxos, procedimentos operacionais padrões e de autocontroles envolvidos na produção;

II - a captação, a canalização, o depósito, o tratamento e a distribuição da água potável utilizada na produção e o escoamento das águas residuais;

III - a matéria prima utilizada, os procedimentos de recebimento de produtos, elaboração, preparo, transformação, manipulação, acondicionamento, conservação, depósito e transporte de produtos de origem vegetal adicionados ou não de produtos de origem animal;

IV - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

V - a classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

VI - a coleta de amostras das matérias-primas, produtos e subprodutos para análises das características sensoriais e quanto à presença de resíduos de agrotóxicos;

VII - as matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias.

.....

CAPÍTULO XV - REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E DE ORIGEM VEGETAL

.....

CAPÍTULO XVII - DAS INFRAÇÕES

Art. 121

I - realizar atividades de elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal e de origem vegetal sem inspeção oficial;

II -

Art. 121-A Regulamento disporá sobre o processo administrativo, suas fases e instrução, garantido o direito ao contraditório e à ampla defesa e observada a razoável duração do processo, nos termos da Constituição da República Federativa do Brasil.

Parágrafo único - O Diretor do SIM poderá baixar normas para orientar a instrução do processo pelos Fiscais de que trata esta Lei.

Art. 121-B O autuado poderá impugnar o auto de infração, no prazo de 15 (quinze) dias, em petição dirigida ao Diretor do Serviço de Inspeção Municipal, apresentando defesa com razões de fato e de direito, acompanhada das provas que entender cabíveis, inclusive exames e perícias.

§ 1º O autuado poderá produzir qualquer prova admitida pelo direito, às suas expensas, especialmente exames ou perícias, que deverá ser indicada na impugnação, sob pena de preclusão.

§ 2º Os laudos de exames ou perícias deverão ser anexados aos autos em até trinta dias após a apresentação da defesa, se pendentes de conclusão nessa data, sob pena de preclusão.

§ 3º O prazo do §2º deste artigo poderá ser prorrogado, se o exame ou perícia não puder, de acordo com sua metodologia técnica ou científica, ser concluído nesse prazo, segundo atestado ou declaração do perito ou do responsável técnico.

Art. 121-C Concluída a instrução, o julgamento do Auto de Infração será realizado em primeira instância, motivadamente, pelo Diretor do SIM, considerando os elementos dos autos e as razões da defesa, no prazo de 15 (quinze) dias.

§ 1º O julgamento será pela procedência ou improcedência, parcial ou total, do auto de infração.

§ 2º A procedência do auto de infração poderá confirmar ou aplicar penalidade diferente, mais grave ou mais branda, do que nele estiver proposto.



Art. 121-D Da decisão de primeira instância caberá, no prazo de 10 dias, recurso administrativo;

I - de ofício, quando a decisão de primeira instância for pela improcedência do auto de infração que imputar infrações graves ou gravíssimas;

II - voluntário do autuado.

§ 1º Apresentado recurso, poderão ser apresentadas contrarrazões no prazo de 5 (cinco) dias contados da intimação.

§ 2º Têm legitimidade para apresentar contrarrazões:

I - o Diretor do SIM ante recurso voluntário;

II - o autuado ante recurso de ofício.

Art. 121-E A decisão não recorrida e a decisão sobre recursos serão definitivas e farão coisa julgada no âmbito administrativo.

Art. 121-F Os recursos serão decididos motivadamente pelo Secretário Municipal de Agricultura e Recursos Hídricos, no prazo de 10 (dez) dias.

Art. 121-G Transitada em julgado a decisão administrativa condenatória, o infrator terá o prazo de 30 (trinta) dias para cumprir a obrigação.

Art. 121-H As decisões definitivas do processo administrativo serão executadas:

I - Administrativamente;

II - Judicialmente.

Art. 121-I Serão executadas por via administrativa:

I - A pena de advertência, através de notificação à parte infratora, fazendo-se sua inscrição no registro cadastral;

II - A pena de multa, enquanto não inscrita em dívida ativa, através de notificação para pagamento;

III - A pena de apreensão de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios com lavratura do respectivo termo de apreensão;

IV - A inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, após a apreensão com lavratura do respectivo termo de inutilização;

V - A pena de suspensão através da notificação determinando a suspensão imediata das atividades com a lavratura do respectivo termo de suspensão;

VI - A pena de interdição do estabelecimento com a lavratura do respectivo termo no ato da fiscalização.

Art.121-J Nos casos de pena pecuniária, a não quitação do débito ensejará a inscrição na dívida ativa da instituição e promoção da execução fiscal.

Art. 121-L Após inscrição em dívida ativa, a pena de multa será executada judicialmente.

Art. 121-M Para fins de inscrição de débitos em dívida ativa será observado o procedimento adotado pela Secretaria Municipal da Fazenda ou pela Procuradoria Geral do Município.

Art. 121-N A inclusão e a baixa da dívida ativa serão efetuadas pela Secretaria Municipal da Fazenda ou pela Procuradoria Geral do Município, conforme dispuser a legislação municipal.

Art.121-O A execução da dívida será promovida, no âmbito administrativo ou judicial, pela Procuradoria-Geral do Município.

Art. 121-P As omissões ou incorreções na lavratura do auto de infração não acarretarão nulidade, quando do processo constarem os elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

Art. 121-Q A defesa e/ou recurso, quando produzidos por procurador, deverão estar acompanhados do instrumento de mandato sob pena de não serem apreciados.

Art. 121-R No que se refere a tipificação das infrações e valores das multas aplicadas, com relação aos produtos de origem vegetal, no âmbito do Sistema de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal - SISBI-POV, serão as consideradas nas disposições constantes na Legislação Federal." (NR)

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Mossoró-RN, 18 de julho de 2023

ALLYSON LEANDRO BEZERRA SILVA
Prefeito de Mossoró

**PORTARIA Nº 723,
DE 18 DE JULHO DE 2023**

Dispõe sobre a exoneração do cargo em comissão de Diretor de Unidade IV, símbolo CC12 da Prefeitura Municipal de Mossoró.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MOSSORÓ, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 67, caput, e art. 78, inciso IX, da Lei Orgânica do Município,

RESOLVE:

Art. 1º EXONERAR, a pedido, a servidora SOLANGE MORAIS DE OLIVEIRA ROCHA do cargo em comissão de Diretor de Unidade IV, símbolo CC12, na função de Diretor da UBS Raimundo Rene Carlos Castro, com lotação na Secretaria Municipal de Saúde da Prefeitura Municipal de Mossoró.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Mossoró-RN, 18 de julho de 2023

ALLYSON LEANDRO BEZERRA SILVA
Prefeito de Mossoró

**PORTARIA Nº 724,
DE 18 DE JULHO DE 2023**

Dispõe sobre a nomeação para o cargo em comissão de Diretor de Unidade IV, símbolo CC12, da Prefeitura Municipal de Mossoró.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MOSSORÓ, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 67, caput, e art. 78, inciso IX, da Lei Orgânica do Município e tendo em vista a Lei Complementar nº169, de 12 de agosto de 2021,

RESOLVE:

Art. 1º Nomear MARIA WIGNA DE BEGNA NÓGUEIRA para exercer o cargo em comissão de Diretor de Unidade IV, símbolo CC12, na função de Diretor da UBS Raimundo Rene Carlos Castro, com lotação na Secretaria Municipal de Saúde da Prefeitura Municipal de Mossoró.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Mossoró-RN, 18 de julho de 2023

ALLYSON LEANDRO BEZERRA SILVA
Prefeito de Mossoró

**PORTARIA Nº 725,
DE 18 DE JULHO DE 2023**

Dispõe sobre a nomeação para o cargo em comissão de Coordenador, símbolo CC11, da Prefeitura Municipal de Mossoró.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MOSSORÓ, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 67, caput, e art. 78, inciso IX, da Lei Orgânica do Município e tendo em vista a Lei Complementar nº169, de 12 de agosto de 2021,

RESOLVE:

Art. 1º Nomear DANIELLA SANTOS DA SILVEIRA para exercer o cargo em comissão de Coordenador, símbolo CC11, na função de Coordenador de Atos e Expedientes, com lotação na Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura Municipal de Mossoró.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Mossoró-RN, 18 de julho de 2023

ALLYSON LEANDRO BEZERRA SILVA
Prefeito de Mossoró

**PORTARIA Nº 726,
DE 18 DE JULHO DE 2023**

Dispõe sobre a nomeação para o cargo em comissão de Coordenador, símbolo CC11, da Prefeitura Municipal de Mossoró.



EXPEDIENTE

DIÁRIO OFICIAL DE MOSSORÓ É UMA PUBLICAÇÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MOSSORÓ, INSTITUÍDO PELA LEI N.º 4.003/2022, COORDENADO PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E DIRIGIDO PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE COMUNICAÇÃO SOCIAL.

ALLYSON LEANDRO BEZERRA SILVA

PREFEITO DE MOSSORÓ

THIAGO HENRIQUE GOMES DUARTE MARQUES

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE GOVERNO

VALÉRIA PEREIRA DOS SANTOS DE LIMA

SECRETÁRIA MUNICIPAL DE COMUNICAÇÃO SOCIAL

COMISSÃO DO DIÁRIO OFICIAL DE MOSSORÓ

RUBEN VINICIUS MONTEIRO DE CARVALHO

GERENTE EXECUTIVO DE ATOS E EXPEDIENTES

RAFAEL DE FREITAS DANTAS PAIVA

COORDENADOR DE ATOS

SAYONARA AMORIM LIRA

COORDENAÇÃO

ENDEREÇO:

PALÁCIO DA RESISTÊNCIA - AVENIDA ALBERTO MARANHÃO, 1751 - CENTRO - CEP: 59600-005 - FONE: (84)3315-4935

ENDEREÇO ELETRÔNICO: WWW.DOM.MOSSORO.RN.GOV.BR

ANEXO IV – Portaria n. 211/2019 – Publicada no JOM n. 521 A de 05 de agosto de 2019 - Designa e redistribui servidores para compor o Serviço Municipal de Inspeção, de que trata a Lei n. 3.720, de 8 de julho de 2019.

PORTARIA Nº 211/2019

Designa e redistribui servidores para compor o Serviço Municipal de Inspeção, de que trata a Lei n. 3.720, de 8 de julho de 2019.

A PREFEITA MUNICIPAL DE MOSSORÓ, no uso das atribuições conferidas pelo art. 78, XI, art. 101, II, "b" e "e", da Lei Orgânica do Município, e o disposto no art. 48 da Lei n. 3.720, de 8 de julho de 2019,

RESOLVE

Art. 1º Ficam designados e relatados ao Serviço de Inspeção Municipal- SIM, de que trata a Lei n. 3.720, de 8 de julho de 2019, os servidores públicos municipais:

I – Edimar Teixeira Diniz Filho, matrícula n. 0127027-1, agrônomo;

II – Isadora de Menezes Brasil Câmara, matrícula n. 0127833-1, médica veterinária;

III – Allany Maria Melo de Medeiros, matrícula n. 0131849-1, médica veterinária; e

IV – Edinaidy Suianny Rocha de Moura, matrícula n. 0132438-1, médica veterinária;

Art. 2º Os servidores tratados no art. 1º desempenharão suas atividades e funções no SIM, sendo-lhe atribuída a Gratificação de Desempenho de Atividade do Serviço de Inspeção Municipal – GDASIM, nos termos da Lei n. 3.720, de 8 de julho de 2019.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos a partir de 01 de agosto de 2019.

ROSALBA CIARLINI
Prefeita

A
al
O
L
D
R
A
M
ca
III
TI
S
TI
A
pi
P,
a

R
P
—

A
al
L
di
cc
ja
de
R
A