Lei nº246, de 14 de maio de 2015.

Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e Vegetal, no âmbito do Município de Vitória do Xingu, Estado do Pará, e dá outras providências.

O PREFEITO DE VITÓRIA DO XINGU, Estado do Pará, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona e manda que se publique a seguinte Lei:

CAPITULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art.1º. A obrigatória e prévia inspeção industrial ou artesanal e sanitária de todos os produtos de origem animal e vegetal, comestíveis e não comestíveis, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados ou em trânsito, produzidos no Município de Vitória do Xingu, Estado do Pará, e destinados ao comércio intramunicipal, rege-se pelas normas gerais enunciadas nas leis federais nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e nº 9.712 de 20 de novembro de 1998, pelos decretos federais nº 5.741de 30 de março de 2006 e nº 7.216 de 17 de junho de 2010, e pelas normas contidas nesta Lei.

Art.2º. Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vinculado a Secretaria Municipal de Agricultura, destinado à inspeção sanitária e fiscalização, na forma estabelecida nesta Lei e regulamento próprio.

Art.3º. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, será implantado no prazo de 120 (cento e vinte) dias, contados da data de publicação desta Lei, devendo contar com estrutura física e técnica necessária para o seu efetivo funcionamento.

Art.4º. Os princípios a serem seguidos na presente Lei são:

I - promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de grande, médio e pequeno porte no Município de Vitória do Xingu, Estado do Pará;

II - ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III - promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art.5º. A Secretaria de Agricultura do Município de Vitória do Xingu, Estado do Pará, poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, o Estado e a União, além de poder participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do serviço de inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Serviço Único de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA.

Art.6º. A inspeção de que trata esta Lei será procedida, entre outros:

I - nos estabelecimentos industriais especializados, tais como: matadouros-frigoríficos de bovinos e bubalinos, matadouros-frigoríficos de pequenos e médios animais, e indústrias afins, como: charqueadas, fábrica de conservas estabelecidas em áreas suburbanas e rurais, e nas propriedades rurais dotadas de instalações adequadas para abate de animais e preparação e/ou industrialização da carne e derivados, sob qualquer forma, destinados ao consumo;

II - nos entrepostos de recebimento e distribuição da carne e nos estabelecimentos que industrializem a carne e subprodutos, comestíveis e não comestíveis;

III - nas indústrias de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de refrigeração de leite e derivados e nas propriedades rurais dotadas de instalações adequadas ao beneficiamento e/ou industrialização do leite e seus derivados, sob qualquer forma, para o consumo;

IV - nos estabelecimentos que recebem, manipulam, conservam e/ou industrializam pescado e derivados;

V - nos estabelecimentos que produzem e/ou recebem ovos para consumo e nas indústrias de seus derivados;

VI - nos estabelecimentos que produzem ou recebem produtos apícolas para beneficiamento e distribuição;

VII - nos entrepostos que, de modo geral, recebem, manipulam, armazenam, conservam ou acondicionam produtos de origem animal ou vegetal;

VIII - nas propriedades rurais que produzam ou manipulem produto de origem animal ou vegetal, ou produto dele derivado;

IX – nas pessoas físicas e jurídicas, de direito público ou privado, que exerçam atividades relativas à produção, comércio, transporte, processamento e beneficiamento de produtos e subprodutos de origem vegetal, em quaisquer instalações, nos quais são recebidos, manipulados, produzidos, multiplicados, elaborados, transformados, preparados, conservados, envasados, depositados, armazenados, acondicionados, embalados, higienizados, fracionados, rotulados e/ou transportados, com finalidade comercial e/ou industrial;

X – nas casas atacadistas que recebam produtos de origem animal e vegetal, devidamente acondicionados e rotulados.

Parágrafo único. Quando necessário, serão feitas reinspeção e fiscalização nos estabelecimentos atacadistas e varejistas de produtos e subprodutos, de origem animal ou vegetal, destinados ao consumo humano ou animal.

Art.7º. A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

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

I - Entende-se por espécies animais de açougue, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável e com autorização dos órgãos de fiscalização ambiental responsáveis.

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

§3º. Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da Secretaria de Agricultura do município, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Art.8º. A fiscalização de que trata esta Lei será executada de conformidade com o disposto na legislação federal pertinente, em especial a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, regulamentada pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, Lei nº 7.889 de 23 de novembro de 1989, e todas as normas emanadas da Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Estado do Pará, do Município de Vitória do Xingu, Estado do Pará, e demais legislações afins e abrangerá:

I - as condições higiênico-sanitárias, e os procedimentos tecnológicos da produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento, transporte e comercialização de produtos de origem animal e vegetal e suas matérias-primas;

II – as condições higiênico-sanitárias de produtos vegetais in natura, semi ou minimamente processados, e seus subprodutos;

III - a qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados, distribuídos e comercializados produtos de origem animal e vegetal;

IV - as condições de higiene e saúde da mão-de-obra empregada nos estabelecimentos referidos no art. 6º;

V - o controle do uso de aditivos empregados na industrialização de produtos de origem animal e vegetal;

VI - o controle de todo o material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem de produtos de origem animal e vegetal;

VII - os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos de produtos de origem animal e vegetal;

VIII - os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados de suas matérias-primas destinadas à alimentação humana e/ou animal;

IX - os produtos, seus derivados e subprodutos existentes nos mercados de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das normas estabelecidas;

X – os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e físico-químicos de matérias-primas e de produtos.

Parágrafo único. Para a realização dos exames laboratoriais referidos no inciso X deste artigo, o Município de Vitória do Xingu, Estado do Pará, empregará métodos oficiais e utilizará os laboratórios da rede oficial e outros credenciados.

Art.9º. As autoridades de Vigilância Sanitária Municipal, na condição de fiscalizadoras do comércio de produtos, derivados e subprodutos de origem animal e vegetal, comunicarão obrigatoriamente ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, os resultados de apreensões e inutilizações de produtos de origem animal e vegetal, procedentes de estabelecimentos sujeitos à fiscalização de que trata a presente Lei.

Art.10. Os estabelecimentos industriais e entrepostos mencionados no art. 6º desta Lei somente poderão funcionar mediante prévio registro e autorização do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

§1º. Para fins do registro de que trata o caput deste artigo, deve ser formalizado o pedido instruído com a documentação necessária definida mediante regulamentação específica a ser editada pela Secretaria de Agricultura do Município de Vitória do Xingu, Estado do Pará.

§2º. O registro e o licenciamento do estabelecimento processador de alimentos terão validade definida mediante regulamentação específica a ser editada pela Secretaria de Agricultura do Município de Vitória do Xingu, Estado do Pará.

§3º. O registro do produto terá validade definida mediante regulamentação específica a ser editada pela Secretaria de Agricultura do Município de Vitória do Xingu, Estado do Pará.

§4º. Além das exigências do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, para o registro, os estabelecimentos deverão apresentar as licenças ambientais pertinentes ao órgão ambiental estadual e/ou municipal, no que diz respeito à localização, ao tratamento e destino de seus efluentes líquidos e sólidos, além de outras exigências solicitadas pela autoridade ambiental competente.

§5º. Os estabelecimentos registrados que adquirem produtos de origem animal ou vegetal para beneficiar, manipular, industrializar ou armazenar deverão manter registro de entrada e saída, no qual deverão constar a natureza, a procedência e o destino das mercadorias.

§6º. Os estabelecimentos registrados e autorizados a funcionar manterão responsável técnico, o qual, obrigatoriamente, deverá apresentar a Anotação de Responsabilidade Técnica homologada pela instituição de classe e responderá diante do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, por todas as operações de natureza técnica e higiênico-sanitária envolvidas com o produto no respectivo estabelecimento.

Art.11. É obrigatório o registro do produtor fornecedor de matéria-prima de origem vegetal e animal junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Parágrafo único. O produtor fornecedor de matéria-prima de origem vegetal e animal será isentado de qualquer tipo de taxa para efetivação de seu registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, sendo que tal registro tem como finalidade a ampliação do controle sobre as matérias primas que serão adquiridas pelos estabelecimentos registrados junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art.12. O estabelecimento processador de alimentos de origem animal e vegetal manterá livro oficial em que serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, objetivando o controle da produção.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM poderá estabelecer, a seu critério, as análises físico-químicas e microbiológicas necessárias para cada produto processado sem ônus para os estabelecimentos produtores, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar convenientes.

Art.13. O estabelecimento processador de alimentos de origem animal e vegetal manterá em arquivo próprio um sistema de controle que permita confrontar, em quantidade e qualidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem.

Art.14. As instalações dos estabelecimentos de que trata a presente Lei, respeitadas as normas de higiene e saúde, serão diferenciadas de acordo as especificidades de cada atividade de processamento ou com a espécie de animais a serem abatidos, conforme estabelecido em ato regulamentar próprio, devendo apresentar fluxograma operacional racionalizado de modo a facilitar o trabalho, a higiene e a qualidade dos produtos.

Parágrafo único. Nenhuma exigência será feita, além daquelas estritamente necessárias, relativa à área, instalações, equipamentos e maquinários dos estabelecimentos de processamento ou abate de que trata o caput deste artigo.

Art.15. Os produtos resultantes do processamento de que trata esta Lei deverão ser embalados, quando necessário, com embalagens adequadas e produzidas por empresa credenciada junto ao Mistério da Saúde.

§1º. O rótulo das embalagens deverá conter, no mínimo, as seguintes informações obrigatórias:

I - as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor;

II - o número da inscrição junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§2º. Quando se tratar de convênio com instituições no âmbito estadual ou outra entidade pública, a embalagem deverá vir acrescida desta informação.

Art.16. As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos deverão portar carteira de saúde e usar uniformes próprios e limpos, inclusive botas impermeáveis e gorros, além de outras exigências estabelecidas em ato regulamentar.

Art.17. Os produtos de que trata esta Lei deverão ser armazenados e transportados em condições adequadas para a preservação de sua qualidade.

CAPÍTULO II
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUÇÃO ARTESANAL DE ALIMENTOS

Art.18. Entende-se por elaboração de produtos artesanais comestíveis e não comestíveis, de origem animal e vegetal, o processo utilizado na obtenção de produtos que mantenham características culturais ou regionais, produzidos em escala não industrial, obedecidos os parâmetros fixados nesta Lei por categoria de produto.

§1º. São consideradas matérias-primas passíveis de beneficiamento e elaboração de produtos artesanais comestíveis e não comestíveis de origem animal e vegetal:

I - produtos cárneos;

II - leite;

III - ovos;

IV - produtos de abelhas;

V - peixes, crustáceos e moluscos;

VI - mandioca e outros tubérculos comestíveis;

VII - frutas;

VIII - hortaliças e legumes;

IX - cereais;

X - outros produtos de origem animal e vegetal comestíveis e não comestíveis com padrões de qualidade e identidade estabelecidos e passíveis de regulamentação.

§2º. É considerada produção artesanal do produto de origem animal por produtor que se enquadrar dentro dos seguintes limites:

I - produtos cárneos - o estabelecimento destinado à elaboração dos produtos cárneos artesanais que processar até 100 (cem) quilogramas por dia para embutidos, defumados, salgados e demais produtos cárneos;

II - leite - o estabelecimento destinado à elaboração dos produtos lácteos artesanais que processar até:

a) 300 (trezentos) litros de leite diários como matéria-prima para fabricação de derivados líquidos;

b) 500 (quinhentos) litros de leite diários para fabricação de derivados sólidos.

III - peixes, crustáceos e moluscos - o estabelecimento destinado a processar até 100 (cem) quilogramas por dia do produto artesanal;

IV - ovos - o estabelecimento destinado à produção, recepção e acondicionamento de até 100 (cem) dúzias por dia;

V - produtos de abelhas - o estabelecimento destinado à recepção, beneficiamento e embalagem de até:

a) 4 (quatro) toneladas, por ano, de mel e demais produtos da colmeia oriundos de abelhas do gênero Apis;

b) 1 (uma) tonelada, por ano, de mel e demais produtos da colmeia oriundos de abelhas do gênero Melipona.

§3º. É considerada a produção artesanal de produto de origem vegetal por produtor que se enquadrar dentro dos seguintes limites:

I - 30 (trinta) toneladas, por ano, de frutas in natura;

II - 100 (cem) toneladas, por ano, de polpas como matéria-prima básica;

III - 200 (duzentos) quilogramas, por dia, de hortaliças e legumes como matéria-prima básica;

IV - 100 (cem) toneladas, por ano, de cereais;

V - 150 (cento e cinquenta) toneladas, por ano, de mandioca como matéria-prima básica.

§4º. Para grupos, associações ou cooperativas a produção poderá chegar até quatro vezes à quantidade do limite estabelecido para produtor individual.

§5º. É considerado estabelecimento de processamento de produto artesanal de origem animal e vegetal aquele que utilizar e/ou adquirir o mínimo de 50% (cinquenta por cento) de matéria-prima oriunda de produção local e dos municípios paraenses.

Art.19. Os produtos de que trata o artigo anterior poderão ser comercializados em todo o Município, cumpridos os requisitos desta Lei.

Art.20. O licenciamento, registro e fiscalização dos estabelecimentos beneficiadores e dos produtos artesanais cabem ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art.21. Compete à Secretaria de Agricultura ou órgão equivalente do Município de Vitória do Xingu, Estado do Pará, por meio do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, a fiscalização, orientação e treinamento do seu quadro de pessoal.

Art.22. Cada produto artesanal deverá ter registro de fórmula em separado junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, estabelecido em norma específica a ser editada para os produtos de origem animal e vegetal.

Art.23. As instalações para estabelecimento processador artesanal de alimentos de origem animal e vegetal serão diferenciadas e obedecerão aos preceitos de construção, equipamentos e higiene, e sua especificação será estabelecida em regulamento próprio.

Art.24. O controle sanitário dos rebanhos e cultivos que geram a matéria-prima para a produção artesanal de alimentos é obrigatório e deverá seguir legislação vigente dos órgãos oficiais de defesa agropecuária.

Art.25. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua qualidade, obedecendo às normas técnicas específicas.

Art.26. A rotulagem e embalagem do produto artesanal de origem animal e vegetal deverá obedecer à legislação vigente, indicando que é produto artesanal, com a inscrição do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

CAPÍTULO III
DAS TAXAS

Art.27. A Secretaria Municipal de Agricultura de Vitória do Xingu, Estado do Pará, por intermédio do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, no exercício de suas ações de inspeção, cobrará taxas de serviço relacionadas no Anexo desta Lei.

§1º. A arrecadação e a fiscalização do recolhimento das taxas serão regulamentadas por ato do Poder Executivo e serão cobradas em Unidade Fiscal do Município - UFM referente ao ano vigente.

§2º. Estabelecimentos classificados como artesanais e mini-agroindústrias poderão ter redução no valor das taxas a serem cobradas em até cinquenta por cento do valor estabelecido no anexo desta Lei.

Art.28. O produto da arrecadação das taxas previstas nesta Lei será recolhido a crédito da receita tributária do Município.

CAPÍTULO IV
DAS SANÇÕES

Art.29. O descumprimento da legislação referente aos produtos de origem animal e vegetal sujeita o infrator às seguintes sanções:

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

II - multa de até cento e cinquenta Unidade Fiscal do Município, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III - apreensão e/ou condenação de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal ou vegetal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados ou fraudados, conforme legislação vigente;

IV - suspensão das atividades, quando impliquem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária à saúde e no caso de embaraço à ação fiscalizadora;

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

VI - cancelamento do registro, quando a infração for provocada por negligência manifesta, reincidência culposa ou dolosa que implique risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária à saúde, fraude ou perda de qualidade do produto, bem como no caso de embaraço à ação fiscalizadora.

§1º. As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios a seu alcance para cumprir a Lei.

§2º. A suspensão de que trata o inciso IV deste artigo cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de franquia da atividade à ação fiscalizadora.

§3º. A interdição de que trata o inciso V poderá ser removida após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§4º. Se a interdição não for suspensa na forma do parágrafo anterior e decorridos doze meses da aplicação da sanção, será cancelado o registro.

Art.30. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, poderá solicitar o apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal, no que for necessário, para o fiel cumprimento desta lei, podendo, ainda, no interesse da saúde pública, exercer fiscalização conjunta com esses órgãos e requerer, no que couber, a participação da Secretaria Municipal de Saúde e de associações profissionais ligadas à matéria.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, poderá solicitar também o auxílio policial, quando necessário, para o desenvolvimento de suas funções.

CAPÍTULO V
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art.31. Será integrada à receita tributária do Município a arrecadação prevista no art. 27 desta Lei.

Parágrafo único. A receita de que trata este artigo deverá ter sua aplicação vinculada especificamente às despesas financeiras relativas às ações de que trata esta Lei, devendo ser deferida à dotação da Secretaria de Agricultura.

Art.32. O Poder Executivo, por intermédio da Secretaria de Agricultura do Município, dotará o Serviço de Inspeção Municipal - SIM de infraestrutura (material, logística e recursos humanos) necessária à execução de suas competências instituídas por lei própria.

Art.33. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art.34. Revogam-se as disposições em contrário, em especial, a **Lei nº107, de 08 de julho de 2003**.

Gabinete do Prefeito, em 14 de maio de 2015.

Erivando Oliveira Amaral
Prefeito Municipal

ANEXO DO PROJETO DE LEI Nº / 2015.

ANEXO I
TAXAS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

I – Pelo Abate e Fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica
1. Abate de bovinos: Substituir por 0,10 UFM por cabeça
2. Abate de suínos, ovinos e caprinos: 0,03 UFM por cabeça.
3. Abate de equinos: 0,15 UFM por cabeça.
4. Abate de aves e coelhos: 0,005 UFM por cabeça
5. Produtos cárneos: 0,30 UFM até 100 kg e fração proporcional acima de 100 kg, em cada 100 kg.
6. Leite e derivados:
6.1. Do leite de consumo:
6.1.1. Leite pasteurizado ou esterilizado: isento; e
6.1.2. Leite aromatizado, fermentado e gelidificado: 0,03 UFM por 100 litros e fração proporcional acima de 100 litros.
6.2. Do leite desidratado:
6.2.1. Concentrado, evaporado, condensado e doce de leite: 0,15 UFM por 100 kg e fração proporcional em cada 100 kg;
6.3. Produtos lácteos:
6.3.1. Queijos: 0,5 UFM por 100 kg e fração proporcional em cada 100 kg;
6.3.2. Manteiga: 0,40 UFM por 100 kg e fração proporcional em cada 100 kg;
6.3.3. Requeijão Cremoso: 2 UFM por 100 kg e fração proporcional em cada 100 kg;
6.3.4. Margarina: 0,40 UFM por 100 kg e fração proporcional em cada 100 kg; e
6.3.5. Ricota: 0,30 UFM por 100 Kg e fração proporcional em cada 100 Kg.
7. Subprodutos comestíveis e não-comestíveis derivados do leite: 0,40 UFM por 100 kg e fração proporcional em cada 100 kg.
8. Pescados e derivados:
8.1. Peixes, moluscos, mamíferos frescos ou em qualquer processo de conservação: 1 UFM por 100 kg e fração proporcional em cada 100 kg;
8.2. Crustáceos frescos ou em qualquer processo de conservação: 1,60 UFM por 100 kg e fração proporcional em cada 100 kg; e
8.3. Subprodutos não comestíveis: 0,40 UFM por 100 kg e fração proporcional em cada 100 kg.
9. Ovos de aves: 0,30 UFM por 100 dúzias e fração proporcional em cada 100 dúzias.
10. Mel, cera de abelha e produtos à base de mel de abelha: 2 UFM por 100 kg e fração proporcional em cada 100 kg.
11. Produtos de origem vegetal:
11.1. Produtos elaborados: 1 UFM por 100 kg e fração proporcional em cada 100 kg;

11.2. Produtos miniprocessados 0,50 UFM por 100 kg e fração proporcional em cada 100 kg
II – Para estabelecimentos registrados:
1. Análise do projeto 25 UFM
2. Registro de estabelecimento novo 40 UFM
3. Renovação de registro 15 UFM
4. Registro de produto – rótulo 2,50 UFM
5. Alteração de razão social 15 UFM
6. Análise de Projeto Arquitetônico de Ampliação, remodelação e reconstrução do estabelecimento registrado 15 UFM
7. Análise de Rótulo de Produto de Origem Animal 2,50 UFM
8. Alteração de Rótulo Registrado 1 UFM
9. Cancelamento de Rótulo Registrado 0,50 UFM
10. Alteração de Classificação de Estabelecimento 8 UFM
11. Declaração do registro no Serviço de Inspeção Municipal - SIM 4 UFM
12. Vistoria de Terreno e Laudo de Inspeção Sanitária 5 UFM

Erivando Oliveira Amaral
Prefeito Municipal