



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE MIRACEMA**  
**SECRETARIA ADMINISTRATIVA**

886

Aos vinte e um dias do mês de novembro do ano de dois mil e treze, às dezenove horas, no Plenário Francisco de Freitas, Salão Nobre do Pavimento Senador Dirceu Cardoso, localizado na Rua Marechal Floriano Peixoto, 340, neste Município foi realizada mais uma reunião ordinária da Câmara Municipal de Miracema, a de número cinquenta e nove, da atual legislatura, com a presença dos Vereadores Hugo Fernandes, Genessi Rodrigues da Silva, Alexandre Barbosa Machado, Gideão Duarte Gonçalves, Carlos Magno da Silva Peres, Fabrício de Sá Xavier, Gutemberg Medeiros Damasceno, João Siqueira Magalhães, Maurício Sant'Ana Soares e Paulo Sérgio de Azevedo, sob a presidência do primeiro. Após constatar a existência de número legal, o Sr. Presidente Vereador Hugo Fernandes, solicitou ao Vereador Genessi Rodrigues da Silva, que na oportunidade ocupava a cadeira do 1º Secretário da Mesa Diretora, que fizesse a chamada dos Vereadores presentes. O Vereador Carlos Magno da Silva Peres ocupou a 2ª Secretaria. Foi registrada a ausência do Vereador Gilson Teixeira Sales. Justificada. Em seguida o Sr. Presidente solicitou ao Vereador Maurício Sant'Ana Soares, que fizesse a leitura do seguinte texto bíblico: Salmo 120, Versículos 01 e 02. O Vereador Gideão Duarte Gonçalves solicitou que fosse realizada uma pequena inversão na ordem da reunião, pois precisa sair um pouco mais cedo, assim o Sr. Joseph seria escutado logo após a leitura da correspondência, com a realização da Ordem do Dia logo em seguida. Tal solicitação foi aprovada por unanimidade. Prosseguindo o Sr. Presidente solicitou ao Primeiro Secretário da Mesa Diretora que fizesse a leitura da seguinte correspondência: 01) Projeto de Resolução que Altera e acrescenta redação ao parágrafo único do artigo 2º da Resolução nº 1.134/2013, de autoria da Mesa Diretora. O Vereador Hugo Fernandes esclareceu que esta Resolução tem o objetivo de regularizar o pagamento do Auxílio Alimentação dos funcionários desta Casa Legislativa; 02) Requerimento do Dr. Maurício Monteiro Duarte. O Vereador Gutemberg Medeiros Damasceno esclareceu que não pode afirmar que o Dr. Maurício Monteiro recebeu um automóvel para renunciar a ação impetrada contra o concurso público, pois tinha ouvido dizer este fato e não sabe se isto é verdade. Entretanto, ficaria muito agradecido se o Sr. Maurício viesse explicar a pressão sofrida e qual foi o motivo



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE MIRACEMA**  
**SECRETARIA ADMINISTRATIVA**

887

que ele pediu o cancelamento da ação que pedia a anulação do concurso público. Frisou que não pode afirmar que ele recebeu um automóvel para pedir o cancelamento da ação, sendo que gostaria de contar com a presença do Dr. Maurício Monteiro para que ele possa explicar o que aconteceu no concurso de 1993; 03) Convite para o Leilão Girolando que acontecerá no dia 08 de dezembro de 2013; 04) Ofício Nr 41 – TG do Tiro de Guerra - 01-009 convidando os Vereadores para a solenidade e de Licenciamento da Turma de Atiradores/2013; 05) Convite para a I Mostra de Saberes e Fazeres dano CIEP Álvaro Augusto Lontra a ser realizado no dia 22 de novembro; 06) Ofício nº 745/2013 – GABIN/SNELIS/ME do Ministério do Esporte, respondendo ofício nº 572/2013. Os Vereadores Fabrício de Sá Xavier e Genessi Rodrigues da Silva solicitaram cópia deste ofício; 07) Ofício nº 643/2013 do Gabinete do Sr. Prefeito Municipal encaminhado o Projeto de Lei que Autoriza Abertura de Crédito Adicional Especial. O Vereador Paulo Sérgio de Azevedo solicitou que este Projeto de Lei fosse votado em Regime de Urgência Simples, com apenas uma votação. Tal solicitação foi aprovada por unanimidade. 08) Balancete da Câmara Municipal de Miracema referente ao Mês de Outubro/2013. A seguir o Sr. Presidente passou o tempo destinado ao cumprimento do convite realizado ao Sr. Joseph para falar sobre o Projeto de Lei que dá nova redação a Lei 1018/2003, acrescenta alterando o Art. 52 da Lei Nº 798/99, da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário, criando a Divisão do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (DSIMPOA). Com a palavra, o Sr. Joseph, após cumprimentar todos os presentes, disse que é honra comparecer na Câmara Municipal para explicar um assunto tão importante. De início esclareceu que a intoxicação alimentar é responsável por aproximadamente 5.000 (cinco mil) mortes por ano no Brasil. Continuou realizando uma explanação sobre a importância dos alimentos de origem animal, mostrando algumas situações precárias de armazenamento de alimentos. Esclareceu a inspeção municipal vai buscar fiscalizar o armazenamento e a origem dos produtos de origem animal. Esclareceu que o Serviço de Inspeção dos Alimentos foi criado pela Lei nº 595 de 1995, sendo que sua regulamentação foi feita pela Lei nº 679 de 1997 e pela Lei nº 1018, sendo que está última é a que



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE MIRACEMA**  
**SECRETARIA ADMINISTRATIVA**

888

está sendo alvo de modificações. Acrescentou que o está sendo um cargo para que a pessoa nomeada possa realizar a fiscalização dos alimentos e de sua armazenagem. O Vereador Paulo Sérgio de Azevedo perguntou se seria interessante esta Lei ficar vinculada ao serviço de vigilância sanitária, pois acredita que apenas uma pessoa não seja suficiente para realizar toda a fiscalização. O Sr. Joseph esclareceu que este Projeto Lei é um pouco dividido, sendo que ela estipula que o comércio varejista será fiscalização pela vigilância sanitária e as indústrias serão fiscalizadas pelo inspetor sanitário. Acrescentou que todos os estabelecimentos registrados serão fiscalizados pelo inspetor sanitário e, caso sejam aprovados, receberão um selo constatando a fiscalização municipal. Entretanto, caso um estabelecimento não queira se sujeitar a inspeção municipal, ele deverá cumprir as regras estabelecidas pelo Estado, que são bem mais rígidas do que as municipais. Informou que a intenção da Prefeitura Municipal não é punir os fabricantes destes produtos e sim beneficiá-los, pois com o selo de inspeção municipal, o Estado não realizará uma inspeção mais rigorosa. Esclareceu que os alimentos que estiverem com o selo municipal poderão ser aceitos em outros Municípios, sendo que os alimentos poderão ser vendidos para as escolas. O Vereador Maurício Sant'Ana Soares perguntou se é possível estender este Projeto para os alimentos de origem vegetal. O Sr. Joseph esclareceu que deveria ser feito um novo Projeto, pois a Projeto de Lei especifica os produtos de origem animal. O Vereador Maurício Sant'Ana Soares solicitou que fosse encaminhado um requerimento ao Sr. Prefeito Municipal no sentido de que seja estudada a possibilidade de criar um Projeto de Lei que estabeleça a fiscalização dos produtos alimentícios de origem vegetal. Deferido. O Sr. Joseph convidou os Vereadores para constatarem a situação de seu local de trabalho, sendo que a Secretaria Municipal de Agricultura está passando por dificuldades em relação ao espaço, uma vez que o local é pequeno. Por fim, esclareceu que já possui algumas indústrias interessadas em possuir o Selo de Inspeção Municipal. Por fim, mostrou o desenho do selo municipal e o exemplo de um rótulo de um produto já com o selo do município. O Vereador Gideão Duarte Gonçalves parabenizou o Sr. Carlos Armando pela forma com que ele vem exercendo o cargo de Secretário Municipal



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE MIRACEMA**  
**SECRETARIA ADMINISTRATIVA**

889

de Agricultura, sempre buscando melhorias para a Secretaria. Esclareceu que entregou uma cópia do Projeto de Lei para um açougueiro miracemense e pediu que ele discutisse o referido com os outros interessados para verificar se eles estavam se sentindo prejudicados. Dessa maneira, o açougueiro lhe disse que o Projeto de Lei estava de acordo com as necessidades dos miracemenses, pois é mais interessante existir uma fiscalização municipal. O Vereador Gutemberg Medeiros Damasceno esclareceu que o Sr. Joseph fez um curso de especialização em produção de tilápia com o objetivo de orientar os produtores miracemenses e inaugurar o posto de alevinos, por isso gostaria de saber como se encontra o referido posto. O Sr. Joseph esclareceu que atualmente se encontra afastado da piscicultura, mas possui a informação que o posto será terceirizado. Acrescentou que foi treinado e realizou diversos cursos sobre alevinos e, por isso sempre busca orientar os produtores. O Vereador Gutemberg Medeiros Damasceno esclareceu que o posto de alevinos foi um investimento com o dinheiro público e foi uma salvação quando ocorreu o desastre no Rio Pomba, uma vez que o posto de alevinos serviu como abastecimento de água. Dessa forma, pediu ao Líder do Governo que intercedesse junto ao Prefeito Municipal para que o Posto de Alevinos possa ser reativado, pois ele é uma excelente fonte de renda. O Vereador Fabrício de Sá Xavier esclareceu que existem notícias que o serviço em relação aos alevinos será terceirizado, dessa maneira, gostaria que fosse dada preferência aos produtores do Município de Miracema. O Vereador Gideão Duarte Gonçalves esclareceu que já existe uma pessoa que realizará o trabalho no posto de alevinos e o Sr. Prefeito Municipal está preocupado em beneficiar a população miracemense, sendo que qualquer produtor municipal que possua o desejo de obter auxílio do Poder Executivo, pode fazer sua inscrição na Secretaria de Agricultura. O Vereador Genessi Rodrigues da Silva acrescentou que a intenção do Poder Executivo é beneficiar os produtores municipais e a parceria firmada sobre o posto de alevinos acarretará grandes benefícios para o Município de Miracema. O Vereador Fabrício de Sá Xavier perguntou se existiram propostas de outar pessoas para gerenciar o posto de alevinos. O Vereador Genessi Rodrigues da Silva acredita que o Projeto escolhido foi o que se mostrou mais interessante para o



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE MIRACEMA**  
**SECRETARIA ADMINISTRATIVA**

890

Município. O Vereador Gutemberg Medeiros Damasceno esclareceu que não é contra a privatização, entretanto para gerenciar o posto de alevinos é preciso um trabalho altamente qualificado. O Vereador Maurício Sant'Ana Soares perguntou se quais as exigências que deveriam ser cumpridas pelos produtores para obter o Selo de Inspeção Municipal e, se isso geraria algum tipo de custo. O Sr. Joseph esclareceu que cada estabelecimento possui um tipo de exigência diferente, dependendo do alimento produzido, sendo que existem algumas existências básicas, acrescentando que o custo é 20 de UFIR, por inspeção, pago no momento da inscrição. Por fim, esclareceu que as inspeções serão feitas de acordo um critério previamente estabelecido. O Vereador Maurício Sant'Ana Soares solicitou que fosse encaminhado um requerimento ao Sr. Prefeito Municipal no sentido de que seja exigida a inscrição no SIM, para a Empresas que desejarem participar dos procedimentos licitatórios municipais. Deferido. A seguir o Sr. Presidente passou à Ordem do Dia. Foram apresentados 01 (um) Projeto de Lei: 01) Projeto de Lei que dá nova redação a Lei 1018/2003, acrescenta alterando o Art. 52 da Lei Nº 798/99, da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário, criando a Divisão do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (DSIMPOA), acrescentando ao anexo I – Quadro de Provimento em Comissão – da Lei nº 813 de 15 de dezembro de 1999, criando o Cargo de Chefe de Divisão do Serviço de Inspeção Municipal, Grupo de Chefia CH-02, Símbolo de Vencimento CC4; e dá outras providências. Em primeira e única votação o Projeto de Lei foi aprovado por unanimidade dando origem a Lei nº 1468, de 21 de novembro de 2013. A Câmara Municipal de Miracema aprova e eu Prefeito Municipal no uso das atribuições que me são conferidas pelo inciso III, do art 81 da Lei Orgânica Municipal, sanciono a seguinte LEI: Art. 1º - Esta Lei estabelece as normas que regulam, no Município de Miracema, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária dos produtos e subprodutos de origem animal. Art. 2º - Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização os animais de açougue, os animais silvestres para abate autorizado pelo Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis -IBAMA, o pescado, o leite, o ovo, o mel e a cera de abelha, bem como seus produtos, subprodutos e derivados, e qualquer espécie que se preste ao consumo humano. §





**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE MIRACEMA**  
**SECRETARIA ADMINISTRATIVA**

891

1º - São considerados animais de açougue os bovídeos, os equídeos, os muares, os suínos, os caprinos e ovídeos, as aves e os coelhos. § 2º - A inspeção e a fiscalização, a que se refere este artigo, abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais, o recebimento, a manipulação, a transformação, a elaboração, o preparo, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, o depósito, a rotulagem, o trânsito e o consumo de todo produto de origem animal e seus derivados, adicionados ou não de vegetal, destinados ou não à alimentação humana. Art. 3º -A inspeção e a fiscalização, a que se refere o artigo anterior, são da competência da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário (SMDA) e da Secretaria Municipal de Saúde (SMS) respectivamente. § 1º - A inspeção e a fiscalização do estabelecimento varejista são de competência da Secretaria Municipal de Saúde cujas normas e procedimentos estão regulamentados na LEI Nº679 de 30 de outubro de 1997. Art. 4º - A inspeção e a fiscalização de produtos de origem animal têm por objetivo: I -incentivar a melhoria da qualidade dos produtos; II -proteger a saúde do consumidor; III - estimular o aumento da produção. Art. 5º - Para cumprir o disposto nos artigos 1º e 2º deste regulamento, a SMDA, desenvolverá e coordenará, dentre outras, ações que visem a: I - promover a integração dos órgãos de inspeção (SIM) e de fiscalização (SMS) por meio da criação da Comissão Sanitária Municipal, visando à troca de informações, a definição de competências e de ações conjuntas; II - formular instruções técnico-normativas, com base nas diretrizes do Estado e da União, de maneira a uniformizar os procedimentos de inspeção e fiscalização sanitária, respeitadas as peculiaridades do Município; III - estabelecer normas para a higienização e a desinfecção das instalações industriais e para a classificação e a verificação da qualidade dos produtos; IV - regulamentar o registro e o relacionamento dos estabelecimentos que produzam, distribuam, transportem, armazenem, processem, manipulem e comercializem produtos de origem animal; V - realizar a inspeção permanente ou periódica das indústrias de laticínios e de carne e o controle sanitário dos animais e dos procedimentos de abate; VI - utilizar laboratórios regionalizados, composto de laboratórios oficiais, conveniados e credenciados, de modo a possibilitar as ações



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE MIRACEMA**  
**SECRETARIA ADMINISTRATIVA**

892

de inspeção, fiscalização e vigilância sanitária; VII - promover a divulgação do resultado da análise dos produtos, com a finalidade de orientar o consumidor; VIII - fomentar a produção artesanal por meio de orientação técnica e regulamentação da atividade, objetivando a melhoria de suas condições higiênico-sanitárias; IX - investir em recursos humanos e materiais, como forma de garantir a continuidade e o aperfeiçoamento das ações propostas. § 1º - Os estabelecimentos mencionados no inciso IV não poderão funcionar sem que estejam previamente registrados ou relacionados, na forma deste regulamento. § 2º - A SMDA e a SMS podem conceder prazo para os estabelecimentos se adaptarem às exigências desta Lei. Art. 6º - A SMDA e a SMS, na implantação das atividades de inspeção e fiscalização sanitária, considerarão, sem prejuízo de outras sanções legalmente estabelecidas: I - a definição das prioridades de serviço; II - a detecção das fontes de contaminação e dos pontos críticos de controle; III - a notificação e a investigação de surtos de doenças veiculadas por produtos de origem animal; IV - a formação de recursos humanos para trabalhar na área de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal; V - a divulgação de informações de interesse da área; VI - a recomendação de medidas de prevenção e controle. Parágrafo Único - As ações de inspeção e fiscalização terão caráter preponderantemente educativo e, secundariamente, punitivo, na forma estabelecida por este regulamento. Art. 7º - A inspeção e a fiscalização, de que trata este regulamento, será realizada: I - no estabelecimento industrial, especializado no abate de animais e no preparo ou industrialização de seus subprodutos, sob qualquer forma; II - no estabelecimento que receba, abata ou industrialize as diferentes espécies de animais silvestres de abate autorizado; III - na propriedade rural, no entreposto de leite e derivados e no estabelecimento industrial que recebam, produzam, manipulem, conservem, acondicionem ou armazenem produtos de origem animal e seus derivados; IV - no entreposto de ovos e na indústria de produtos deles derivados; V - no entreposto de recebimento e distribuição de pescado e na indústria que o beneficie; VI - no estabelecimento que produza ou receba mel e cera de abelha para beneficiamento ou industrialização; Parágrafo Único - Quando necessário, serão feitas reinspeção e fiscalização nos estabelecimentos atacadistas e varejistas de produtos e



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE MIRACEMA**  
**SECRETARIA ADMINISTRATIVA**

893

subprodutos de origem animal destinados ao consumo humano ou animal. Art. 8º - A SMDA e a SMS poderão realizar ações conjuntas na inspeção e fiscalização do aspecto higiênico-sanitário dos produtos de origem animal no setor varejista, visando à apreensão e à inutilização dos produtos clandestinos ou impróprios para o consumo humano. Parágrafo Único - As despesas necessárias à utilização de que trata este artigo serão custeadas pelo proprietário do estabelecimento infrator. Art. 9º - É proibida a duplicidade de inspeção e de fiscalização industrial e sanitária no mesmo estabelecimento. Art. 10 - O Município incentivará a educação higiênico-sanitária e tecnológica por meio de: I - capacitação e renovação de recursos humanos; II - divulgação da legislação sanitária e de normas de educação sanitária em sindicatos patronais, cooperativas, em associações comunitárias e demais entidades civis representativas da sociedade; III - divulgação do resultado do laudo de inspeção das empresas; IV - desenvolvimento de programa educativo de extensão rural para produtor, com a possibilidade de participação das demais esferas de governo; V - divulgação, no âmbito dos órgãos envolvidos no processo, das ações relativas à inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal; VI - fomento da educação sanitária no ensino fundamental e médio, com a participação de entidades privadas e oficiais, para conscientizar o consumidor sobre a importância da qualidade dos produtos de origem animal. Art. 11 - A SMDA e a SMS poderão coletar amostra de produto de origem animal, sem ônus para o erário público municipal, para análise laboratorial a ser realizada em laboratório oficial. Parágrafo Único - A análise laboratorial destinada à contraprova, requerida pelo proprietário do estabelecimento, será feita em laboratório oficial, ficando o proprietário responsável por seu custeio. Art. 12 - A análise de rotina na indústria, para efeito de controle de qualidade do produto, será custeada pelo proprietário do estabelecimento, podendo ser realizada em laboratório de sua propriedade ou em laboratório oficial. Art. 13 - O estabelecimento registrado ou relacionado, na forma desta Lei, é obrigado a apresentar a SMDA relação de seus fornecedores de matéria-prima de origem animal, acompanhada dos respectivos atestados sanitários dos rebanhos, de acordo com as normas regulamentares vigentes. Parágrafo Único - A reincidência no descumprimento do disposto neste artigo





**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE MIRACEMA**  
**SECRETARIA ADMINISTRATIVA**

894

sujeita o infrator às seguintes multas: I - duzentos e quarenta e quatro e noventa centésimos (244,90) Unidades Fiscais de Referência –UFIR-RJ, por fornecedor sem atestado sanitário, para os estabelecimentos que abatem animais; II - quarenta e oito e noventa e oito centésimos (48,98) Unidades Fiscais de Referência – UFIR-RJ por fornecedor sem atestado sanitário, para os estabelecimentos que recebam leite. Art. 14 - Entende-se por estabelecimento de produto de origem animal, para efeito deste regulamento, qualquer instalação ou local nos quais sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carne, bem como onde sejam recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial, a carne, o leite, o pescado, o mel e a cera de abelha, o ovo e os seus respectivos derivados, bem como os produtos utilizados em sua industrialização. Art. 15 - A inspeção e a fiscalização sanitária de produto de origem animal abrange: I - a classificação do estabelecimento; II - o exame das condições para o funcionamento do estabelecimento, de acordo com as exigências higiênico-sanitárias essenciais para a obtenção do título de registro ou de relacionamento, bem como para a transferência de propriedade; III - a fiscalização da higiene do estabelecimento; IV - as obrigações do proprietário, responsável ou preposto do estabelecimento; V - as normas de funcionamento do estabelecimento; VI - a inspeção “ante” e “post mortem” dos animais destinados ao abate; VII - a inspeção e a reinspeção dos produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal durante as fases de recepção, produção, industrialização, estocagem, comercialização, aproveitamento e transporte; VIII - a classificação do produto e subproduto, de acordo com o tipo e padrão ou fórmula aprovada; IX - a aprovação do tipo, padrão e formulados produtos e subprodutos de origem animal; X - a embalagem e rotulagem do produto e subproduto; XI – o registro do produto e subproduto, bem como a aprovação do rótulo e embalagem; XII - a matéria-prima na fonte produtora e intermediária; XIII - os meios de transporte de animal vivo, assim como do produto derivado e sua matéria-prima, destinados à alimentação humana; XIV - o trânsito de produto, subproduto e matéria-prima de origem animal; XV - a coleta de material para análise de laboratório; XVI - o exame microbiológico,



histológico e físico-químico da matéria-prima ou produto; XVII - o produto e o subproduto existentes no mercado de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das medidas estabelecidas nesta Lei; XVIII - a aplicação de penalidade decorrente de infração; XIX - outras instruções necessárias à maior eficiência dos trabalhos de inspeção e fiscalização sanitária. Art. 16 - A SMDA pode, quando julgar necessário, exigir que matéria-prima destinada a estabelecimento registrado, proveniente de local não fiscalizado, se faça acompanhar de certificado sanitário, expedido por serviço sanitário oficial. Art. 17 - O detalhamento das normas e os procedimentos de ordem tecnológica, sanitária e higiênica, serão fixados através de portarias específicas, expedidas pela SMDA. Do Registro e do Relacionamento Art. 18 - Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal, com produto de origem animal, sem estar registrado ou relacionado na SMDA, exceto aquele sob regime de inspeção estadual ou federal. Parágrafo Único - Estabelecimento relacionado é aquele que, não preenchendo todos os requisitos tecnológicos, inclusive os concernentes a instalações e equipamentos, para ser registrado, poderá, a juízo da SMDA, ser autorizado a comercializar matéria prima ou produto de origem animal. Art. 19 - Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos: I - matadouro de bovino, suíno, equídeo, ave, coelho, caprino, ovino e demais espécies, de abate autorizado; II - indústria de carne e derivados, entreposto de carne e derivados, e indústria de produto não comestível; III - usina de beneficiamento de leite, indústria de laticínios, entreposto de laticínios, posto de refrigeração, granja leiteira e micro-usina de leite; IV - entreposto de pescado e indústria de conserva de pescado; V - entreposto de mel, cera de abelha e derivados; VI - entreposto de ovos e indústria de conserva de ovos; Parágrafo Único - Os demais estabelecimentos previstos neste regulamento serão relacionados. Art. 20 - O pedido de registro de estabelecimento será instruído com os seguintes documentos: I - requerimento dirigido ao Chefe da Divisão de Inspeção Municipal, conforme modelo padrão; II - cópia do registro da propriedade, do contrato social ou contrato de arrendamento; III - cópia do CNPJ e da inscrição estadual ou inscrição de produtor rural; IV - memorial descritivo, contendo informações de interesse econômico-sanitário; V - alvará de licença da



Prefeitura Municipal ou requerimento de pedido do mesmo; VI - exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento; VII – planta do estabelecimento, compreendendo planta baixa de cada pavimento, na escala de um por cinquenta (1:50), planta da fachada, com cortes longitudinal e transversal, na escala de um por cinquenta (1:50), locação dos equipamentos, na escala de um por cinquenta (1:50), usadas as seguintes convenções: a) nos estabelecimentos novos, cor preta; b) nos estabelecimentos a reconstruir, ampliar ou remodelar, cor preta para as partes a serem conservadas; cor vermelha para as partes a serem construídas e cor amarela para as partes a serem demolidas; VIII - planta da situação, contendo detalhes sobre localização de todas as instalações existentes na área definida; afastamento em relação às vias públicas e confrontações, orientação e detalhes sobre as redes de abastecimento de água, esgoto e estação de tratamento de efluentes, na escala de um por quinhentos (1:500); IX - carteira de saúde ou atestado de saúde dos empregados do estabelecimento. § 1º - O estabelecimento de leite e derivados deve juntar, também, e exame sanitário de brucelose e tuberculose do rebanho de seus fornecedores, que devem ser renovados a cada seis (6) meses. § 2º - A SMDA pode exigir, quando julgar necessário, outros documentos sanitários. Art. 21 - O projeto compreendendo as plantas indicadas nos incisos VII e VIII do artigo anterior deve ser apresentado em três (3) vias, datadas e assinadas por profissional habilitado, de acordo com a legislação vigente. Parágrafo Único – Para o estudo técnico preliminar poderá ser aceito anteprojeto ou croquis. Art. 22 - Para construção de estabelecimento novo é obrigatório: I -“Licença Prévia de Localização”, fornecida pela Secretaria Municipal de Obras e SMDA; II - apresentação de projeto das respectivas construções nas escalas e cores previstas neste regulamento, acompanhado do memorial descritivo da obra a realizar, material a empregar e equipamentos a serem instalados. Art. 23 - A aprovação prévia pela SMDA e SMO do local para a construção de estabelecimento não isenta o requerente das demais obrigações legais. Art. 24 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado ou relacionado, em suas dependências ou instalações, somente pode ser feita após a aprovação do projeto pela SMO e SMDA. Art.25 - Apresentados os documentos



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE MIRACEMA**  
**SECRETARIA ADMINISTRATIVA**

897

exigidos nesta Lei, para efeito de registro e de relacionamento, a SMO e a SMDA mandarão vistoriar o estabelecimento para emissão do laudo técnico definitivo.

Art.26 - Satisfeitas as exigências fixadas nesta Lei, o Chefe da Divisão de Inspeção Municipal autorizará a expedição do “Título de Registro ou de Relacionamento”, de que constarão o número e o nome da empresa, a classificação do estabelecimento e sua localização. § 1º - O pedido de registro ou de relacionamento será dirigido ao Chefe da Divisão de Inspeção Municipal. § 2º - O proprietário ou responsável pelo estabelecimento registrado ou relacionado assinará termo de responsabilidade pelo cumprimento das normas técnicas e regulamentares.

Art. 27 -A SMDA e a SMO procederão a inspeção periódica da obra em andamento no estabelecimento em construção ou remodelação, conforme projeto aprovado.

Art. 28 -Qualquer estabelecimento que interromper seu funcionamento por prazo superior a seis (6) meses somente poderá reiniciar suas atividades após inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo Único -Quando o prazo de interrupção de funcionamento for superior a um (1) ano, o estabelecimento terá o seu registro ou relacionamento automaticamente cancelado.

SEÇÃO ÚNICA Da Transferência do Registro e do Relacionamento

Art. 29 - Nenhum estabelecimento registrado ou relacionado poderá ser vendido ou arrendado sem que, concomitantemente, seja feita pela empresa sucessora perante SMDA, a transferência de responsabilidade do registro ou do relacionamento. § 1º - Enquanto a transferência prevista neste artigo não se efetivar, continua responsável pelo funcionamento do estabelecimento a empresa em nome da qual foi efetuado o registro ou relacionamento na SMDA. § 2º - Adquirido o estabelecimento, com compra ou arrendamento do imóvel respectivo, e realizada a transferência do registro ou do relacionamento, a empresa sucessora será obrigada a cumprir todas as exigências feitas ao responsável anterior, independentemente de outras que venham a ser determinadas pela SMDA.

CAPÍTULO III Do Funcionamento dos Estabelecimentos

Art.30 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produto de origem animal, para comércio intermunicipal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, salvo aquele que se encontre com registro ou



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE MIRACEMA**  
**SECRETARIA ADMINISTRATIVA**

898

relacionamento provisórios, de acordo com o § 2º do artigo 5º desta Lei. Art. 31 - Para aprovação de estabelecimento de produto de origem animal devem ser atendidas as seguintes condições: I -localizar-se em ponto distante de fonte produtora de odores indesejáveis, de qualquer natureza; II -ser instalada, de preferência, em centro de terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo cinco (5) metros, e dispor de área de circulação interna, que permita a livre movimentação de veículos de transporte, exceção para os estabelecimentos já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar, desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas, hipótese em que as áreas limítrofes com as vias públicas deverão ser ocupadas por dependências que permitam a instalação de vitrais fixos ou a construção de paredes desprovidas de abertura para o exterior, com as áreas de ventilação e iluminação voltadas para os pátios internos ou entradas laterais existentes ou a critério do Chefe da divisão de Inspeção Municipal; III -dispor de luz natural e artificial e ventilação suficientes, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis; IV - possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado, construído de modo a facilitar a colheita e o escoamento de águas residuais e permitir sua boa limpeza e higienização; V -ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, aprovado pela SMDA, numa altura de pelo menos dois (2) metros, de fácil lavagem e higienização, com ângulos e cantos arredondados se assim a Inspeção julgar necessário; VI -possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente à umidade e vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e a contaminação, de fácil limpeza e higienização, vedado o uso de madeira, podendo ele ser dispensado no caso em que a cobertura proporcione perfeita vedação à entrada de poeira, insetos e pássaros, e assegure fácil higienização; VII -dispor de dependências e instalações mínimas segundo definição da SEMAMDA, respeitadas as finalidades a que se destine, para recepção, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produto comestível, sempre separadas, por meio de paredes totais, das destinadas ao preparo de produto não comestível; VIII





-dispor de dependências para administração, oficina e depósitos diversos, separadas do corpo industrial sempre que recomendado pela SMDA; IX -estar equipado com mesas revestidas de material impermeável, aprovado pela SMDA, para os trabalhos de manipulação e preparo de matéria-prima e produto comestível, dispostas ou construídas de forma a permitir fácil higienização; X -dispor de tanques, caixas, bandejas e outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e fácil lavagem e higienização, aprovados pela SMDA; XI -dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando necessário, de instalação para tratamento de água; XII -dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalação de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produto, como de subproduto não comestível; XIII -dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligado a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, o qual deverá ser dotado de estrutura que permita o tratamento de resíduos e efluentes, de conformidade com as normas de defesa ambiental; XIV -dispor, conforme legislação específica, de vestiário e instalação sanitária adequadamente instalados, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto à dependência industrial, quando localizados em seu corpo; XV -possuir, quando necessário, instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento; XVI -dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, observados os princípios da técnica industrial e facilidade de higienização, inclusive para aproveitamento e preparo de subproduto não comestível; XVII -dispor, quando necessário, de equipamento gerador de vapor, com capacidade adequada para atender às necessidades do estabelecimento, instalado em dependência externa; XVIII -dispor de depósitos adequados para insumos, embalagens, materiais e produtos de limpeza.

**CAPÍTULO IV Do Estabelecimento de Carne e Derivados** Art. 32 -O estabelecimento de carne e derivados é classificado em: I -matadouro: a) de bovino; b) de suíno; c) de ave e coelho; d) de equídeo; e) de caprino e ovino; f) de



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE MIRACEMA**  
**SECRETARIA ADMINISTRATIVA**

900

outras espécies autorizadas para o abate; II -indústria de carne e derivados; III - entreposto de carne e derivados; IV -indústria de produto não comestível. § 1º- Entende-se por “matadouro” o estabelecimento dotado de instalação adequada para a matança de qualquer das espécies vendidas em açougue, sem dependência para industrialização, visando ao fornecimento de carne ao natural para o comércio intermunicipal. Se necessário, disporá de instalação e equipamento para o aproveitamento de subproduto não comestível e instalação de frio. § 2º -Entende-se por “indústria de carne e derivados” o estabelecimento que industrialize carne das diversas espécies vendidas em açougue, com ou sem sala de matança anexa, dotado, se necessário, de instalação de frio industrial e equipamento adequado para o preparo de subproduto não comestível. § 3º - Entende-se por “entreposto de carne e derivados” o estabelecimento destinado à recepção, estocagem, manipulação, conservação, acondicionamento e distribuição de carne fresca, resfriada e congelada, das diversas espécies vendidas em açougue, e de outros produtos animais. § 4º -Entende-se por “indústria de produto não comestível” o estabelecimento que manipule matéria-prima e resíduos de origem animal, de várias procedências, para o preparo exclusivo de produto não utilizado na alimentação humana. Art. 33 -Por “carne de açougue” entende-se a massa muscular e demais tecidos que a acompanham incluindo ou não a base óssea do animal abatido sob inspeção veterinária oficial. Parágrafo Único - Consideram-se “miúdo” os órgãos e as vísceras do animal de açougue, usado na alimentação humana, tais como miolo, língua, coração, fígado, rim, rumem, retículo, mocotó e rabadão. Art. 34 -O animal abatido, formado da massa muscular e osso, desprovido da cabeça, mocotó, cauda, couro, órgão e vísceras torácicas e abdominais, constitui a “carcaça”. § 1º -No suíno, a carcaça pode ou não incluir o couro, a cabeça e os pés. § 2º -A carcaça, dividida ao longo da coluna vertebral, dá as “meias carcaças”, que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, dão os “quartos” anteriores ou dianteiros, e posteriores ou traseiros. Art. 35 -A simples designação “produto”, “subproduto”, “matéria-prima” ou “derivado” significa, para efeito deste regulamento, que se trata de “produto de origem animal ou sua matéria-prima”. SEÇÃO ÚNICA Normas para o



Funcionamento de Estabelecimento de Carne e Derivados Art. 36 – O estabelecimento de carne e derivados deve satisfazer, ainda ,as seguintes condições: I -dispor de suficiente pé-direito na sala de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente do trilhamento aéreo, numa altura adequada para se manterem as condições de higiene na sangria, evisceração, manipulação da carcaça e demais matérias-primas, de acordo com as especificações estabelecidas em portaria do Chefe da Divisão do Serviço de Inspeção Municipal; II -dispor de altura mínima do trilhamento aéreo, da área de atordoamento e sangria até a linha e matambre, no estabelecimento para abate de bovino e de equídeo, de acordo com as especificações estabelecidas em portaria do Chefe da Divisão do Serviço de Inspeção Municipal; III -dispor de curral e de pocilga coberta convenientemente pavimentados e providos de bebedouros; IV -dispor, no caso de matadouro frigorífico, de meio que possibilite a lavagem e a desinfecção do veículo utilizado no transporte de animais; V -dispor, de acordo com a classificação e a capacidade do estabelecimento, de dependência de matança suficientemente ampla para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações; VI -dispor, no estabelecimento de abate, de dependência para o esvaziamento e a limpeza do estômago e intestinos, para a manipulação de cabeça, mocotó, couro e vísceras comestíveis; CAPÍTULO V Do Estabelecimento de Leite e Derivados Art. 37 -O estabelecimento de leite e derivados é classificado em: I -propriedade rural, que pode ser: a) fazenda leiteira; b) micro-usina de leite; c) granja leiteira; d) queijaria; II - estabelecimento industrial, que compreende: a) posto de refrigeração; b) entreposto-usina; c) usina de beneficiamento; d) indústria de laticínios; e) entreposto de laticínios. Art. 38 - Entende-se por “propriedade rural” o estabelecimento produtor de leite para qualquer finalidade comercial, a saber: I - “fazenda leiteira”, o estabelecimento produtor de leite tipo “B” ou “C”, com destinação para outro estabelecimento, visando ao beneficiamento ou industrialização; II -“micro-usina de leite”, o estabelecimento localizado em propriedade rural, com equipamento adequado para o beneficiamento, a pasteurização e o envase de leite; III -“granja leiteira”, o estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e envasamento de leite tipo “A” para



consumo ou industrialização, exclusivamente de produção própria; IV -“queijaria”, o estabelecimento situado em propriedade rural, destinado exclusivamente à produção de queijo tipo minas, mussarela e provolone, cuja matéria prima seja de produção própria. Art. 39 -Entende-se por “estabelecimento industrial” o destinado ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, a saber: I -“posto de refrigeração”, o estabelecimento destinado à recepção e ao tratamento, pelo frio, de leite reservado ao consumo ou à industrialização; II -entrepasto-usina, assim denominado o estabelecimento localizado em centro de consumo, dotado de aparelhagem moderna e mantido em nível técnico elevado para recebimento de leite e que satisfaça as exigências deste regulamento, previstas para as fábricas de laticínios; III -“usina de beneficiamento”, o estabelecimento que tem por fim principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar, higienicamente, o leite destinado ao consumo humano, podendo, ainda, englobar a atividade de industrialização; IV -“indústria de laticínios”, o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e seus derivados, para o preparo de produto lácteo; V -“entrepasto de laticínios”, o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produto lácteo, excluído o leite ao natural. SEÇÃO ÚNICA Normas para Funcionamento do Estabelecimento de Leite e Derivados Art. 40 -O estabelecimento de leite e derivados deve satisfazer, ainda, as seguintes exigências: I -quando se tratar de seção industrial, possuir altura e dimensão compatíveis com o volume e o produto processado, a critério da SMDA; II -possuir dependência ou local próprio para higienização do vasilhame e do carro tanque, quando for o caso, os quais devem ser higienizados antes do retorno ao ponto de origem; III -dispor de cobertura adequada no local de carregamento e descarregamento de leite e seus derivados; IV -ter dependência para recebimento de matéria-prima ou produto, provida de laboratório de análise quando exigido pela SMDA; V -dispor de dependência distinta para tratamento do leite e parcial manipulação do produto, bem como para equipamento de produção de frio, visando mantê-lo em condição adequada de temperatura, quando destinado à



coagulação do leite e a sua parcial manipulação, até a obtenção de massa cozida, semi-cozida ou filada, de requeijão ou de caseína; VI -contar com dependência adequada para resfriamento, seleção, pré beneficiamento e remessa de leite em carro tanque isotérmico destinado ao beneficiamento complementar ou à industrialização em outro estabelecimento; VII -quando o estabelecimento se destinar ao recebimento de matéria-prima para o preparo de produtos e derivados de leite, acabados ou semi-acabados, ou destinado a receber esses produtos, para complementação e distribuição: a) possuir dependência para elaboração ou fabricação de produtos derivados, sua conservação e demais operações, incluindo-se a câmara de salga e cura de queijo com temperatura e umidade controladas, quando for o caso; b) contar com as dependências e os equipamentos previstos nos incisos V e VI, tendo em vista o produto que será fabricado; VIII -quando o estabelecimento se destinar ao beneficiamento de leite para consumo, para envio a outro estabelecimento, ou recebimento de leite já beneficiado para distribuição ao consumo, ou ainda, desde que instalado e equipado, elabore ou fabrique produto para complementação e distribuição, dispor de dependências para análise físico-química e microbiológica, para beneficiamento de leite destinado ao consumo direto e para as demais operações necessárias, incluindo-se, quando for o caso, dependências para fabricação e conservação de produtos derivados; IX -quando o estabelecimento se destinar ao recebimento de produto lácteo para distribuição, maturação, fracionamento e acondicionamento e, desde que convenientemente instalado e equipado, para recepção de leite beneficiado destinado ao consumo direto, ou, ainda, quando se destinar à elaboração de queijo fundido ou de queijo ralado, dispor de: a) dependência para recebimento de produto semi-acabado, sua classificação, fracionamento, embalagem, conservação e demais operações necessárias; b) dependência e equipamentos adequados a elaboração de queijo fundido ou de queijo ralado.

**CAPÍTULO VI Do Estabelecimento de Pescado e Derivados**

**Art. 41** - O estabelecimento destinado ao pescado e seus derivados é classificado em: I - entreposto de pescado; II - indústria de conserva de pescado.

**§ 1º** - Entende-se por “entreposto de pescado” o estabelecimento dotado de dependência e de instalação adequadas para recebimento, manipulação,





refrigeração, distribuição e comercialização de pescado. § 2º - Por “indústria de conserva de pescado” entende-se estabelecimento dotado de dependência, instalação e equipamento adequados para o recebimento e a industrialização de pescado. SEÇÃO ÚNICA Normas para Funcionamento de Estabelecimento de Pescado e Derivados Art. 42 -O estabelecimento de pescado e derivados deve satisfazer as seguintes condições: I -Dispor de instalação para depuração de peixe em água limpa não clorada por 24 horas antes do abate; a) possuir tanque para limpeza do peixe, antes da insensibilização com gelo em água clorada; b) possuir tanque para insensibilização com gelo em água clorada; II - quando receber, manipular e comercializar pescado fresco ou se dedicar à sua industrialização, para o consumo humano: a) dispor de dependência, instalação e equipamento para recepção, seleção, industrialização e expedição do pescado, compatível com sua finalidade; b) possuir instalação para o fabrico e armazenamento de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em região onde exista facilidade para a aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária; c) dispor de separação física entre a área de recebimento da matéria-prima e a destinada à manipulação e acondicionamento do produto final; d) dispor de equipamento destinado à hipercloração da água para lavagem de pescado, de limpeza e higienização da instalação, dos equipamentos e utensílios; e) dispor de instalação e equipamento para a colheita e transporte, para o exterior da área de manipulação de comestíveis, dos resíduos de pescado resultantes do processamento industrial; f) dispor de instalação e equipamentos para o aproveitamento dos resíduos de pescado resultantes do processamento industrial, visando à sua transformação em subproduto não comestível, podendo, em caso especial, ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos de pescado ao estabelecimento dotado de instalação e equipamentos próprios para essa finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículo apropriado; g) dispor de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato; h) dispor de equipamentos adequados para lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e



transporte de pescado e seus derivados; i) dispor, no estabelecimento que elabore produto congelado, de instalação frigorífica independente, para seu congelamento e estocagem final; j) dispor, no caso de elaboração de produto curado de pescado, de câmara fria em número e dimensão necessária à sua estocagem, podendo, em caso especial, ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimento dotado de instalação frigorífica adequada ao seu armazenamento; l) dispor, no caso de elaboração de produto curado de pescado, de depósito de sal; m) dispor, no caso de industrialização de laboratório para controle da qualidade de pescado e derivados.

**CAPÍTULO VII Do Estabelecimento de Mel, Cera de Abelha e Derivados**

**Art. 43 -** O estabelecimento destinado ao mel, à cera de abelha e derivados, é classificado em: I - apiário; II - entreposto de mel, cera de abelha e derivados.

§ 1º - Entende-se por “apiário” o estabelecimento destinado à produção, industrialização e classificação do mel e seus derivados.

§ 2º - Entende-se por “entreposto de mel, cera de abelha e derivados”, o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel, da cera de abelha e de seus derivados.

**SEÇÃO ÚNICA Normas para Funcionamento de Estabelecimento de Mel, Cera de Abelha e derivados.**

**Art. 44 -** O estabelecimento de mel, cera de abelha e derivados deve satisfazer, ainda, as seguintes exigências: I - dispor de dependência para a recepção; II - dispor de dependência para a manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

**CAPÍTULO VIII Do Estabelecimento de Ovos e Derivados**

**Art. 45 -** O estabelecimento de ovos e derivados é classificado em: I - entreposto de ovos; II - indústria de conserva de ovos.

§ 1º - Entende-se por “entreposto de ovos” o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos ao natural, dispondo ou não de instalação para sua industrialização.

§ 2º - Entende-se por “indústria de conserva de ovos” o estabelecimento destinado à industrialização de ovos.

**SEÇÃO ÚNICA Normas para Funcionamento de Estabelecimento de Ovos e Derivados**

**Art. 46 -** O estabelecimento de ovos e derivados deve satisfazer o seguinte: I - dispor de sala ou área coberta para recepção; II - dispor de dependência para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação do ovo; III -



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE MIRACEMA**  
**SECRETARIA ADMINISTRATIVA**

906

dispor de área para classificação comercial; IV - dispor de câmara frigorífica quando exigida pela SMDA; V - dispor, quando for o caso, de dependência para industrialização. Art. 47 - A indústria de conserva de ovos terá dependência apropriada para recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e depósito do produto. CAPÍTULO IX Art. 48 - Toda dependência e equipamento dos estabelecimentos devem ser mantidos em boas condições de higiene, antes, durante e após a realização do trabalho industrial de rotina, e as águas servidas e residuais terão destino de acordo com a legislação vigente. Art. 49 - Os utensílios e equipamentos serão convenientemente identificados, usando-se a denominação “de comestível” e “de não-comestível”, conforme a sua finalidade. Art. 50 - O piso e as paredes, assim como os utensílios e equipamentos utilizados na indústria, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados com substância previamente aprovada pela SMDA. Art. 51 - Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, sob a mais rigorosa condição de higiene e de ventilação, livres de insetos e outros animais, agindo-se cautelosamente quando do emprego de veneno, cujo uso só é permitido em dependência não destinada à manipulação ou depósito de produto comestível, sempre com autorização da SMDA. Art. 52 - O pessoal que trabalha com produto comestível, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniforme próprio e limpo, inclusive gorro, aprovados pela SMDA. Art. 53 - O pessoal que manipula produto condenado ou trabalhe em necropsia fica obrigado a desinfetar mãos, instrumentos e vestuário com produto anti-séptico. Art. 54 - É proibido fazer refeição no local onde se realiza trabalho industrial, bem como depositar produto, objeto e material estranho à finalidade da dependência. Art. 55 - Toda vez que for necessário, a SMDA pode determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma de piso, parede, teto, equipamentos, dependências e anexos. Art. 56 - A instalação própria, utilizada para animal vivo ou depósito de resíduo industrial, deve ser lavada e desinfetada, tantas vezes quantas forem necessárias. Art. 57 - Durante a fabricação, expedição, transporte e estocagem, o produto deve ser conservado ao abrigo de contaminação de qualquer natureza. Art. 58 - É proibido empregar na coleta, embalagem e conservação de matéria-prima ou produto usado na alimentação humana, utensílio



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE MIRACEMA**  
**SECRETARIA ADMINISTRATIVA**

907

que, pela sua composição e estado de conservação, possa comprometer a qualidade dela. Art. 59 - Será exigido exame médico, pelo menos uma vez por ano ou tantas vezes quantas forem necessárias, de todos os empregados dos estabelecimentos, inclusive de seus proprietários, se exercerem atividade industrial. Art. 60 - Será permitido o reaproveitamento de recipiente destinado ao acondicionamento de produto utilizado na alimentação humana, quando previamente inspecionado, condenando-se o que após ter sido limpo e desinfetado por meio de vapor ou substância permitida pela SMDA não for julgado em condições satisfatórias. Parágrafo Único - Não é permitido o acondicionamento de matéria-prima e de produto destinado à alimentação humana em recipiente que tenha servido para produto não comestível. Art. 61 - Não é permitido residir na área da indústria delimitada no projeto. Art. 62 - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes de seu retorno à origem. CAPÍTULO X Das Obrigações dos Estabelecimentos Art. 63 - Os proprietários ou responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a: I - observar e fazer observar as exigências contidas neste regulamento e nas normas expedidas pela SMDA; II - responsabilizar-se pela qualidade do produto, sob o ponto de vista higiênico-sanitário e tecnológico; III - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado, julgado indispensável ao trabalho de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostra para exame de laboratório; IV - fornecer a seus empregados e servidores da inspeção uniformes completos e adequados ao serviço, de acordo com as orientações técnicas da SMDA; CAPÍTULO XI Das Taxas Art. 64- Serão cobradas taxas decorrentes do registro e vistoria de estabelecimento, registro ou alteração de rótulo de produto, alteração de razão social e da inspeção de produto de origem animal, bem como serão cobradas as multas decorrentes de infrações cometidas na área de inspeção sanitária animal, estas serão recolhidas em banco a critério da SMDA para crédito do FUMDA e as multas decorrentes de infrações cometidas na área de fiscalização sanitária serão recolhidas em banco a critério da SMS. § 1º - A guia de recolhimento obedecerá a modelo da SMDA, em (3) três vias, com a seguinte destinação: 1ª via, banco; 2ª via, estabelecimento; 3ª via, SMDA. §2º - As taxas de



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE MIRACEMA**  
**SECRETARIA ADMINISTRATIVA**

908

inspeção, devidas em razão da atividade desenvolvida pelo estabelecimento no mês, serão recolhidas até o (10º) décimo dia do mês seguinte, sendo as demais recolhidas imediatamente após o fato gerador. § 3º - O atraso no recolhimento sujeitará o devedor à multa de dois por cento (2%), juros de mora de um por cento (1%) ao mês ou fração, e atualização do valor pela variação da Unidade Fiscal de Referência –UFIR-RJ. § 4º - O não pagamento da taxa importará inscrição do débito em dívida ativa, para cobrança judicial. § 5º - As taxas de registro e vistoria serão de 20 (vinte) UFIR-RJ. Art. 65 - Todos os estabelecimentos mencionados nesta Lei estão sujeitos ao pagamento das taxas a que se refere o artigo anterior.

**CAPÍTULO XII Das Infrações e Penalidades** Art. 66 - A infração de disposição desta Lei será punida, administrativamente e, quando for o caso, também criminalmente. Parágrafo Único - Entre as infrações se incluem os atos que procuram embaraçar a ação da inspeção municipal no exercício de sua função, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de inspeção e de fiscalização, bem como os de desacato, suborno ou simples tentativa, informação inexata sobre dado estatístico referente à qualidade, quantidade ou procedência do produto e, de modo geral, qualquer irregularidade que, direta ou indiretamente, interesse à inspeção e à fiscalização sanitária de produto de origem animal. Art. 67 - Serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, sem prejuízo das sanções de natureza civil e penal cabíveis, as seguintes penas: I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé; II - multa de até doze mil duzentos e quarenta e cinco (12.245) Unidades Fiscais de Referência \_ UFIR-RJ, aplicável também ao infrator primário que agir com dolo ou má-fé; III - apreensão, condenação e inutilização da matéria-prima, do produto, do subproduto ou do derivado de produto de origem animal que não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem ou quando estiverem adulterados; IV - suspensão da atividade, quando houver risco ou ameaça de risco de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora; V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação de produto ou quando inexistir condição higiênico-sanitária ou ambiente adequados. § 1º - As multas, sem prejuízo das demais penalidades, poderão ser agravadas em





**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE MIRACEMA**  
**SECRETARIA ADMINISTRATIVA**

909

até cem (100) vezes o valor previsto neste artigo, nos casos de artifício, ardil, desacato, embaraço, resistência, reincidência ou simulação diante da ação fiscal, levadas em consideração as atenuantes e agravantes. § 2º - A interdição e a suspensão poderão ser revogadas após atendidas as exigências que a motivaram. § 3º - Se a interdição ultrapassar doze (12) meses, será cancelado o título de registro ou de relacionamento. § 4º - Ocorrendo a apreensão mencionada no inciso III deste artigo, o proprietário ou responsável pelo estabelecimento será nomeado fiel depositário do produto, cabendo-lhe a obrigação de zelar pela sua adequada conservação. Art. 68 - As despesas decorrentes da apreensão, interdição e inutilização de produto e subproduto de origem animal, incluídas as de manutenção e as de sacrifício de animal, serão custeadas pelo respectivo proprietário. Art. 69 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, considera-se impróprio para o consumo, no todo ou em parte, o produto de origem animal: I - que se apresente danificado por umidade ou fermentação, rançoso, mofado ou bolorento, com característica física ou organoléptica anormal, contendo sujidade ou que demonstre pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento; II - que for adulterado, fraudado ou falsificado; III - que contiver substância tóxica ou nociva à saúde; IV - que for prejudicial ou imprestável para a alimentação, por qualquer motivo; V - que não estiver de acordo com o previsto neste regulamento ou nas normas específicas determinadas pela SMDA, SMS, ANVISA e MAPA. Parágrafo Único - Independentemente de qualquer outra pena que couber, tal como multa, suspensão e interdição parcial ou total da atividade do estabelecimento, serão adotados os seguinte critério: a) no caso de condenação poderá ser, a critério da SMDA, permitido, sob o seu acompanhamento o aproveitamento da matéria-prima e do produto para fim não comestível ou alimentação animal. Art. 70 - Além dos casos específicos previstos nesta Lei, são consideradas adulteração, fraude ou falsificação, como regra geral: I - adulteração: a) quando o produto tiver sido elaborado em condição que contrarie as especificações e determinações a ele referentes; b) quando, no preparo do produto, tiver sido empregada matéria-prima alterada ou impura; c) quando tiver sido empregada substância de qualidade, tipo e



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE MIRACEMA**  
**SECRETARIA ADMINISTRATIVA**

910

espécie diferente da composição normal do produto, sem prévia autorização da SMDA; d) quando o produto contiver qualquer aditivo sem prévia autorização e sem declaração no rótulo; e) quando se constatar intenção dolosa de mascarar a data de fabricação e o prazo de validade; II - fraude: a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com o padrão estabelecido ou fórmula aprovada pela SMDA; b) execução das operações de manipulação e de elaboração com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão do produto fabricado; c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando ao aumento de volume ou de peso do produto, em detrimento da sua composição normal ou de seu valor nutritivo intrínseco; d) conservação com substância proibida; e) especificação total ou parcial, na rotulagem, de produto que não seja o contido na embalagem ou no recipiente; III - falsificação: a) quando o produto for elaborado, preparado e exposto ao consumo com forma, característica e rótulo que constituam processo especial de privilégio ou exclusividade de outrem, sem prévia autorização do seu legítimo proprietário; b) quando for usada denominação diferente da prevista neste regulamento ou em fórmula aprovada. Art. 71 - Ao estabelecimento que infringir as disposições desta Lei, e das portarias que forem expedidas pela SMDA, serão aplicadas as seguintes multas: I - de 244,90 a 2.449,00 UFIR-RJ: a) ao que descumprir qualquer exigência sanitária, sobretudo no tocante ao funcionamento do estabelecimento e à higiene da dependência, do equipamento, do trabalho de manipulação, preparo de matéria-prima e de produto; b) ao que permitir a permanência em trabalho de pessoa que não possua carteira de saúde ou documento equivalente, expedido pelo órgão de Saúde Pública competente; c) ao que acondicionar ou embalar produto em continente ou recipiente não permitido; d) ao que não colocar em destaque, no rótulo ou no produto, o carimbo do SIM; e) ao que elaborar ou comercializar produto que não contenha data de fabricação, prazo de validade, composição e temperatura de conservação; f) ao que fornecer produto de origem animal para comércio sem prévia certificação sanitária expedida pela SMDA; g) ao que infringir qualquer outra exigência sobre rotulagem do produto de origem animal, para a qual não tenha sido especificada outra penalidade; h) ao estabelecimento de leite e



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE MIRACEMA**  
**SECRETARIA ADMINISTRATIVA**

911

derivados que não realizar a perfeita higienização do vasilhame, carro-tanque e demais veículos; i) ao estabelecimento que, após o término do trabalho industrial e durante as fases de manipulação e preparo, não proceder à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos, destinados ao trabalho de matéria-prima e de produto para alimentação humana e animal; j) ao estabelecimento registrado ou relacionado que não providenciar, perante a SMDA, a transferência de responsabilidade prevista neste regulamento; l) ao responsável pela confecção, impressão, litografia, grafia ou gravação de carimbo do SIM a ser usado, isoladamente ou em rótulo, por estabelecimento não registrado ou que esteja em processo de registro; m) ao estabelecimento que mantiver produto estocado em desacordo com os critérios da SMDA e que possa ficar prejudicado em sua condição para consumo; n) ao estabelecimento de produto de origem animal que realizar construção nova, reforma ou ampliação, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela SMDA e SMO; II - de 2.497,98 a 4.898,00 UFIR-RJ: a) à pessoa física ou jurídica que embaraçar ou burlar a ação de servidor da SMDA ou da SMS no exercício de sua atividade; b) ao que lançar no mercado produto cujo rótulo não tenha sido aprovado pela SMDA; c) ao estabelecimento que enviar para consumo produto sem rótulo; d) ao estabelecimento que fizer comércio sem que seu produto tenha sido previamente registrado; III - de 4.946,98 a 7.347,00 UFIR-RJ: a) ao que lançar mão de rótulo ou carimbo oficial para facilitar a saída de produto ou subproduto industrial de estabelecimento que não esteja registrado ou relacionado na SMDA; IV - de 7.395,98 a 12.245,00 UFIR-RJ: a) ao que utilizar indevidamente certificado sanitário, rótulo ou carimbo de inspeção para acobertar escoamento de produto de origem animal que não tenha sido inspecionado pela SMDA; b) ao que expuser à venda produto oriundo de um estabelecimento como se fosse de outro; c) ao que adulterar, fraudar ou falsificar produto de origem animal; d) ao que aproveitar, no preparo de produto usado na alimentação humana, matéria-prima condenada ou procedente de animal não inspecionado; e) ao que subornar ou usar de violência contra servidor da SMDA ou da SMS no exercício de sua atribuição; f) ao que der aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela SMDA; Art. 72 -



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE MIRACEMA**  
**SECRETARIA ADMINISTRATIVA**

912

Todo produto de origem animal exposto à venda no Município sem identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência em relação ao estabelecimento de origem, localização e empresa responsável, será considerado produzido no Município e como tal sujeito às exigências e penalidades previstas neste regulamento. Art. 73 - As penalidades previstas nesta Lei serão aplicadas sem prejuízo de outras que possam ser impostas na forma da lei. Art. 74 - As multas, a que se refere esta Lei, serão dobradas na reincidência e, em nenhuma hipótese, isentam o infrator da inutilização do produto e de ação criminal. § 1º - A ação criminal cabe não só pela natureza de infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência, nos termos da legislação penal. § 2º - A ação criminal não exime o infrator de penalidade, podendo a SMDA determinar a suspensão da inspeção estadual e a cassação do registro ou do relacionamento, ficando o estabelecimento impedido de realizar comércio municipal. § 3º - As penas de suspensão da Inspeção Municipal e de cassação do registro ou relacionamento serão aplicadas pelo Chefe da Divisão do Serviço de Inspeção Municipal. Art. 75 - Não pode ser aplicada multa sem que previamente seja lavrado o auto de infração com o nome do infrator e seu respectivo endereço, especificando a falta cometida, o dispositivo legal infringido e a natureza do estabelecimento. Art. 76 - O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que a constatou, pelo proprietário do estabelecimento ou seu representante e por duas testemunhas. Parágrafo Único - Se o infrator ou seu representante não estiver presente ou se recusar a assinar o auto, será feita declaração a respeito do ocorrido no próprio auto, remetendo-se uma das vias, em caráter de notificação, ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, contra recibo, ou por correspondência registrada, com aviso de recebimento. Art. 77 - O auto de infração será lavrado em três (3) vias, sendo a primeira entregue ao infrator, a segunda remetida para a SMDA/SMS, permanecendo a terceira no talão de autos de infração. Art. 78 - Nos casos em que fique evidenciada a inexistência de dolo ou má-fé, e tratar-se de infrator primário, a SMDA/SMS pode não aplicar a multa, cabendo ao servidor que lavrou o auto de infração advertir e orientar, convenientemente, o proprietário ou o responsável pelo estabelecimento, para que cumpra e faça cumprir integralmente as normas legais



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE MIRACEMA**  
**SECRETARIA ADMINISTRATIVA**

913

vigentes sobre a inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal. Art. 79 - O infrator poderá apresentar defesa ao Chefe da Divisão do Serviço de inspeção municipal -SIM (SMDA)/Chefe do serviço de fiscalização sanitária (SMS) até quinze (15) dias a contar da data de recebimento do auto de infração. Parágrafo Único - Das decisões contrárias dos Chefes do serviço de inspeção municipal - SIM (SMDA) e do serviço de fiscalização sanitária municipal (SMS) cabe recurso no prazo de quinze (15) dias, para os respectivos conselhos. Art. 80 - O infrator, uma vez multado, terá quinze (15) dias de prazo para efetuar o pagamento da multa, comprovando seu recolhimento a SMDA ou a SMS. Art. 81 - A omissão ou conivência de servidor da SMDA/SMS com irregularidade passível de punição, será apurada na forma da legislação de pessoal vigente. Art. 82 - São responsáveis pela infração de disposição legal e desta Lei, para efeito de aplicação das penalidades: I - o produtor de matéria-prima de qualquer natureza aplicável à indústria animal, desde a fonte de origem até o recebimento no estabelecimento registrado ou relacionado na SMDA ou na SMS; II - o proprietário ou arrendatário de estabelecimento registrado ou relacionado onde for produzido, recebido, manipulado, transformado, elaborado, preparado, conservado, acondicionado, distribuído ou expedido produto de origem animal; III - o proprietário ou o arrendatário de casa comercial atacadista, exportadora ou varejista que receber, armazenar, vender ou expedir produto de origem animal; IV - o que expuser à venda produto de origem animal; V - o que expedir ou transportar produto de origem animal. Parágrafo Único - A responsabilidade, a que se refere este artigo, abrange a infração cometida por empregado ou preposto da pessoa física ou jurídica. Art. 83 - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado, devendo o servidor da SMDA marcar-lhe, se for o caso, prazo para seu cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da infração, aplicar-lhe nova multa por reincidência e, ainda, indicar ao Chefe do serviço de Inspeção municipal a necessidade de suspender ou cassar-lhe o registro ou o relacionamento. Art. 84- O servidor da SMDA/SMS, quando em serviço de inspeção e fiscalização sanitárias, tem livre acesso, com a apresentação da carteira de identidade funcional, em qualquer dia ou hora, a todo





**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE MIRACEMA**  
**SECRETARIA ADMINISTRATIVA**

914

estabelecimento que produza, processe, manipule, armazene ou transacione produto de origem animal. CAPÍTULO XIII Disposições Gerais e Transitórias Art. 85 - A inspeção municipal não será exercida em estabelecimento que não esteja registrado ou relacionado na SMDA. Art. 86 - No caso de cancelamento de registro ou de relacionamento, a pedido do interessado, bem como no de cassação como penalidade, deve ser inutilizado o carimbo oficial no rótulo e, a matriz, entregue a SMDA, contra recibo. Art. 87 – Esta Lei poderá ser regulamentada por Decreto, para atender a novas disposições técnicas referentes ao desenvolvimento da indústria e do comércio de produto de origem animal. Art. 88 - É de competência exclusiva do Médico Veterinário a coordenação, execução e supervisão das disposições desta Lei, inclusive a chefia da Divisão do Serviço de inspeção de produtos de origem animal municipal (SIM) e fiscalização sanitária municipal. Art. 89- Fica criado a Divisão do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (DSIMPOA) vinculada ao Departamento de Agropecuária da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário, acrescentando ao art 52, da Lei nº 798/99 de 04 de novembro de 1999 e demais alterações, com a finalidade de auxiliar a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário. Art. 90 - Fica alterado o Anexo I – Quadro de Provimento em Comissão – da Lei nº 813, de 15 de dezembro de 1999, acrescentando o Cargo de Chefe de Divisão do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, pertencente à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário, Grupo de Chefia CH – 02, Símbolo de Vencimento CC4, Recrutamento Limitado, cujas atribuições passarão a constar do Anexo V da Lei nº 813/99. I – Supervisionar, fiscalizar e orientar as pessoas físicas e jurídicas que manipulem ou processem produtos de origem animal no âmbito do município de Miracema; II – Fazer o registro de relacionamento e conceder o SIM (Selo de Inspeção Municipal); III – Fazer cumprir os dispositivos da presente Lei. Art. 91 - As despesas decorrentes da presente Lei tem sua classificação na forma do presente artigo: Unidade Orçamentária: Fundo Municipal de Desenvolvimento Agropecuário; Classificação Funcional: 02.09.20.122.0001.2.130.000; Elemento de Despesa: 3.1.90.11.00. Art. 13 - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas todas as disposições



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE MIRACEMA**  
**SECRETARIA ADMINISTRATIVA**

915

em contrário. Continuando, os Vereadores Gideão Duarte Gonçalves e Gutemberg Medeiros Damasceno pediram licença da reunião, uma vez que possuem compromissos. A seguir o Sr. Presidente passou ao tempo destinado a Requerimentos e Indicações. Foram apresentados os seguintes: 01) Vereador Fabrício de Sá Xavier - Ao Ministro da Educação e Cultura (MEC), Sr. Aloizio Mercadante - Solicitação no sentido de que envide esforços a fim de que seja construída no Município de Miracema uma creche para atender a demanda da população. Solicitamos, ainda, que interceda junto a UFF (Universidade Federal Fluminense) para que a referida universidade tome providências para que o curso de Ciências Contábeis seja concluído no Município de Miracema. Aprovado. Continuando, o Vereador Fabrício de Sá Xavier solicitou Moção de Aplausos para o Presidente da Liga Desportiva, extensiva a toda Diretoria e a todos os jogadores, por terem sido Campeões do Campeonato de Seleções do Interior do Estado do Rio de Janeiro. Todos os Vereadores irão assinar esta Moção. Os Vereadores Fabrício de Sá Xavier e Genessi Rodrigues da Silva também solicitaram licença da reunião, uma vez que possuem prova para realizar na faculdade. 02) O Vereador João Siqueira Magalhães - Reiteração ofício nº 174/2013 - Solicitação no sentido de que seja estudada com carinho a possibilidade de ser encaminhado a esta Casa Legislativa, os prospectos do Projeto Familiar que contempla as famílias e as Instituições. Aprovado. 03) Vereador Hugo Fernandes - Ao Secretário Municipal de Defesa Civil e Segurança Pública, Cap. Peterson Tostes - Solicitação no sentido de que seja realizada uma vistoria no calçamento da Rua Pedro Elídio, especialmente em frente ao nº 77, pois segundo informações durante a realização do Gabinete Itinerante, o referido encontra-se em risco de desmoronar. 04) Vereador Hugo Fernandes - Ao Secretário Municipal de Obras e Urbanismo, Sr. Luiz Godoy - Solicitação no sentido de que envide esforços a fim de que seja estudada a possibilidade de colocar bueiros na extensão da Rua Pedro Elídio, bem como a realização da pavimentação do calçamento. Ressalta-se que as referidas solicitações foram realizadas pela população daquela localidade, durante a realização do Gabinete Itinerante. A seguir o Sr. Presidente passou o tempo destinado à Tribuna Livre. Inscrito o Sr. Gustavo de Souza Oliveira para falar sobre



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE MIRACEMA**  
**SECRETARIA ADMINISTRATIVA**

916

o Fechamento da Rua Aristides Barbosa. Com a palavra, o Sr. Gustavo, após cumprimentar todos os presentes esclareceu que uma pessoa está realizando uma obra no meio da Rua Aristides Barbosa, sendo que os moradores do local estão sendo prejudicados. Dessa maneira, informou que está precisando da ajuda dos Vereadores para resolver esta situação, pois já foi ao Secretário Municipal de Obras e Urbanismo e ele lhe disse que o loteamento do local é irregular e, por isso, a Prefeitura Municipal não poderia realizar a fiscalização, bem como lhe orientou a procurar o Ministério Público para denunciar a respectiva obra. O Vereador Hugo Fernandes esclareceu que já foi feito um documento em relação a este problema, sendo que o referido já foi encaminhado ao Sr. Prefeito Municipal. Dessa maneira a Câmara Municipal está aguardando a resolução destes problemas. O Vereador Paulo Sérgio de Azevedo esclareceu que, ao invés do Secretário Municipal ter sugerido ao Sr. Gustavo ir ao Ministério Público, ele deveria tomar as atitudes possíveis, pois todas as obras municipais precisam da autorização da Prefeitura Municipal, sendo que o Secretário Municipal de Obras e Urbanismo possui o poder de embarcar a obra. O Vereador João Siqueira Magalhães acrescentou que é preciso haver uma fiscalização da Prefeitura Municipal na referida obra. Por fim, o Sr. Gustavo acrescentou que a construção está sendo realizada no meio da rua, sendo que a referida rua foi nomeada no ano de 1999. O Vereador Hugo Fernandes solicitou que fosse encaminhado um convite para o Secretário Municipal de Obras e Urbanismo, para que ele compareça na Câmara Municipal na próxima segunda-feira com o objetivo de esclarecer a situação mencionada. A seguir o Sr. Presidente passou o tempo destinado à Explicações Pessoais. O Vereador Maurício Sant'Ana Soares solicitou Moção de Pesar para os familiares da Sra. Sebastiana da Silva, em virtude de seu falecimento. Todos os Vereadores irão assinar esta Moção. O Vereador Alexandre Barbosa Machado solicitou Moção de Pesar para os familiares do Sr. José Ferreira, em virtude de seu falecimento. Todos os Vereadores irão assinar esta Moção. Agradecendo a presença de todos o Sr. Presidente encerrou a reunião, os convidando para a próxima a ser realizada no dia 25/11/2013, às 19 horas. Nada mais havendo eu, Roger Rabello Frazão Corrêa, Agente Administrativo da Câmara Municipal de Miracema, para constar,



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE MIRACEMA**  
**SECRETARIA ADMINISTRATIVA**

917

lavrei a presente ata que vai assinada pelos Senhores Vereadores presentes. Sala das Sessões, 25 de novembro de 2013.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---