LEI MUNICIPAL Nº1.468 – em 25 de agosto de 2009

Dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal – SIM – e os procedimentos de inspeção sanitária de estabelecimentos que produzam alimentos e bebidas de consumo humano de origem animal e vegetal e dá outras providências e revoga a lei municipal n. 1460.

O Povo do Município de Manhumirim, Estado de Minas Gerais, por seus representantes na Câmara Municipal de Manhumirim aprova, e eu Prefeito sanciona e promulga a seguinte Lei:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º- Ficam estabelecidas as normas sanitárias no município de Manhumirim, para a industrialização,beneficiamento e a comercialização de alimentos e bebidas de origem animal e vegetal .

Parágrafo único. Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal S.I.M específico para agroindústrias de pequeno porte que produzam em pequena escala ou em regime artesanal, o qual atuará de acordo com as normas estabelecidas nesta lei.

Art. 2º- Serão objetos de inspeção e fiscalização previstas nesta lei:

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

II – O pescado e seus derivados;

III – O leite e seus derivados;

IV – Os ovos e seus derivados;

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

VI – Outros de produtos de origem animal e vegetal.

Art. 3º - O estabelecimento processador de alimentos manterá livro oficial, onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Municipal objetivando o controle sanitário e a melhoria na qualidade da produção.

Parágrafo Único. O Serviço de Inspeção Municipal poderá estabelecer, a seu critério, as análises rotineiras necessárias para cada produto processado, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar convenientes.

Art. 4º - O controle sanitário dos rebanhos que geram matéria-prima para produção artesanal de alimentos é obrigatório e deverá seguir orientação médico veterinário e dos órgãos oficiais de defesa sanitária animal.

Art. 5º - A inspeção sanitária das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal refere-se ao processo sistemático de acompanhamento, avaliação e controle sanitário, compreendido da matéria-prima até a elaboração do produto final e será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Saúde e da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Manhumirim/MG.

§ 1º. A presença do inspetor nos estabelecimentos é obrigatória no momento de abate de animais, quando se tratar de abatedouro, para a inspeção *ante* e pós *morten* dos animais e das carcaças.

§ 2º – Não será necessária a presença permanente do inspetor nos estabelecimentos, sendo que a inspeção se dará através de visitas rotineiras ou eventuais dos inspetores, exceto nos momentos de abate de animais, previsto no parágrafo anterior.

Art. 6º - A inspeção sanitária se dará:

I – nos estabelecimentos que recebem, animais, matérias-primas, produtos, sub-produtos e seus derivados, de origem animal e vegetal para beneficiamento ou industrialização, com o objetivo de obtenção de bebidas e alimentos de consumo humano;

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

Art. 7º - A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário das bebidas e produtos alimentícios de origem animal e vegetal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Secretária Municipal de Saúde e Secretária Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares e se dará em consonância ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

Art. 8º - Todas as ações da inspeção e da fiscalização sanitária serão executadas visando um processo de educação sanitária.

Art. 9º - Fica instituido Conselho de Inspeção Sanitária constituído de 09 (nove) membros, com representação do Poder Público, dos Agricultores, dos consumidores e dos setores comerciais da categoria, para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

§ 1º. Os membros do conselho da sociedade civil serão indicados em número de 06 (seis), pelas respectivas representações, através de processo eletivo organizado para esse fim, pelos respectivos pares, da seguinte forma:

I – 02 (dois) representates dos produtores rurais;

II - 02 (dois) representates da ACIAMA;

III - 02 (dois) representates das Associações de Bairros de Manhumirim.

§ 2º. Indicados os Conselhos, na forma dos parágrafos anteriores, o Chefe do Poder Executivo designará os integrantes do Conselho, da seguinte forma:

I – 01 (um) representante da Secretaria Municipal de Saúde;

II – 01 (um) representante da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente;

III – 01 (um) representante da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Economico e Geração de Emprego.

§ 3º. Os membros do Conselho deverão ser indicados até 20 (vinte) dias antes do término do mandato dos Conselheiros anteriores.

§ 4º. O mandato dos membros do Conselho será de 02 (dois) anos, permitida a recondução para o mandato subsequente, por uma única vez.

Art. 10 - O estabelecimento pode trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

Art. 11 - A embalagem das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 12 - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art. 13 - A matéria-prima, os animais, os produtos, os sub-produtos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Art. 14 - As construções de abatedouros, matadouros entrepostos de mel deverá seguir a legislação específica para cada atividade, federal, estadual e municipal pertinente.

CAPÍTULO II

DAS INSTALAÇÕES

Art. 15 - As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão preceitos mínimos de construção recomendados pelo Serviço de Inspeção Municipal, observando aspectos como:

I - Ter paredes lisas e piso de material impermeável claro, impermeabilizadas com material de fácil lavagem e desinfecção;

II - Dispor de telas em todas as janelas e outras aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos. É desejável, igualmente, que as Agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal sejam dotadas de eficiente proteção contra roedores;

III – Dispor de equipamentos e mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência aço inoxidável, para manipulação dos produtos comestíveis, e que permitam uma perfeita lavagem e desinfecção;

IV – Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes da realização dos trabalhos industriais e, depois deles;

V – Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados nas Agroindústria de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo S.I.M;

Art. 16 - A embalagem do produto quando necessário, deverá ser produzida por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde e conter as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor, indicando, quando for o caso, que é produto artesanal e com inscrição no Serviço de Inspeção Municipal, tendo rótulo com descrição do produto, lote, fabricação e validade e informações complementares.

§ 1º. Quando comercializados a granel, os produtos, serão expostos ao cosumo acompanhados de folhetos ou cartazes, contendo informações previstas no ”caput” deste artigo.

§ 2º – O S.I.M. determinará o tamanho padrão dos carimbos e das letras nele contido.

Art. 17 - O estabelecimento processador de alimentos de origem animal e vegetal deverá registrar-se na Secretaria de Saúde (Vigilância Sanitária) mediante formalização de pedido instruído pelos seguintes documentos:

I- Requerimento dirigido à autoridade de Vigilância Sanitária do Município solicitando a vistoria nas instalações e o registro do S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal);
II- Deverá apresentar Alvará Sanitário, expedido pela Secretaria Municipal de Saúde;
III- Registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou inscrições de produtor rural na Secretaria de Estado de Fazenda;
IV- Ter as plantas ou croquis do estabelecimento aprovado pelo S.I.M. e pelo Departamento de Obras da Prefeitura Municipal quando se tratar de Agroindústria seguindo a Legislação específica;
V- Outros atestados ou exames a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único – As atividades inerentes ao SIM serão realizadas pelo órgão de vigilancia sanitária municipal, com o apoio dos agentes epdemiológicos, fiscais de obras e posturas, técnicos agrícolas, médicos veterinários e fiscais sanitários.

CAPÍTULO III

DAS CONSIDERAÇÕES LEGAIS

Art. 18 - O estabelecimento processador de produtos comestíveis de origem animal e vegetal de agroindústria ou artesanal, responderá legal e juridicamente pelas consequências sobre a saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere aos aspectos higiênico-sanitários, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização.

Art. 19 - As infrações às normas previstas nesta Lei serão punidas, isoladamente ou cumulativa, com as seguintes sanções, sem prejuízo das punições de natureza civil e penal cabíveis:

I – A fiscalização no primeiro momento será em caráter orientadora;

II – Advertência, quando o infrator for primário ou não tiver agido com dolo ou má fé;

III – Multa de até 100 UFMM, nos casos de reincidência, dolo ou má fé;

IV – Os infratores terão 05 (cinco) dias úteis para apresentar defesa;

V – Apreensão ou inutilização de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas, ao fim a que se destinam ou forem adulterados;

VI – Suspensão das atividades dos estabelecimentos que causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço da ação fiscalizadora;

VII – Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

VIII – As multas poderão ser lavradas até o máximo de cinquenta vezes, quando o volume do negócio do infrator, façam prever que a punição será ineficaz;

X – Constituem agravantes o uso de artifícios, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal;

XI – A interdição poderá ser suspensa após o atendimento das exigências que motivarem a sanção;

XII – Se a interdição não for suspensa nos termos do parágrafo anterior decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o respectivo registro.

Art. 20 - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de resoluções e decretos baixados pela Secretaria de Saúde e Secretaria da Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente, após debatido no Conselho de Inspeção Sanitária.

Art. 21 - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação revogadas as disposições em contrário, em especial a lei municipal nº 1.460 de 08/05/2009, que dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal do Município de Manhumirim e dá outras providências.

Gabinete do Prefeito Municipal de Manhumirim – Estado de Minas Gerais, aos vinte e cinco dias do mês de agosto de dois mil e nove (25/08/2009).



Ronaldo Lopes Correa

Prefeito Municipal