



L E I N.º 3.290, DE 18 DE AGOSTO DE 2014.

AUTOR: PREFEITA MUNICIPAL, MARIA DA CONCEIÇÃO CALDAS RABHA

A CÂMARA MUNICIPAL DE ANGRA DOS REIS
APROVOU E EU SANCIONO A SEGUINTE LEI:

**DISPÕE SOBRE A CONSTITUIÇÃO DO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E OS
PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA
EM ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E DÁ
OUTRAS PROVIDÊNCIAS”, NO MUNICÍPIO
DE ANGRA DOS REIS.**

CAPÍTULO I

Seção I – Disposições Preliminares

Art. 1º Esta Lei fixa normas de inspeção sanitária no Município de Angra dos Reis, para a industrialização e o beneficiamento de produtos de origem animal, artesanais ou não e cria o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Parágrafo único. Esta Lei está em conformidade à Lei Federal nº 9.712/1998, ao Decreto Federal nº 5.741/2006 e ao Decreto nº 7.216/2010, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

Art. 2º A inspeção sanitária de produtos de origem animal, artesanais ou não, será regulamentada pela Subsecretaria de Agricultura e exercida por seus profissionais devidamente habilitados, através do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. Angra dos Reis.

§ 1º O Serviço de Inspeção Municipal de Angra dos Reis – S.I.M. Angra dos Reis será composto por profissionais de nível superior e profissionais de nível técnico. Os produtos de origem animal (P.O.A.) serão fiscalizados por médicos veterinários, do quadro de servidores permanente da P.M.A.R. e tantos quantos se fizerem necessários, sendo um médico veterinário o inspetor-chefe responsável pelos trabalhos de fiscalização.

§ 2º Os profissionais da equipe do Serviço de Inspeção Municipal de Angra dos Reis farão jus ao adicional de produtividade, segundo Lei Municipal nº. 2.020 de julho de 2008. Os profissionais de nível superior e de nível técnico deverão ser submetidos a um treinamento qualificação técnica em inspeção sanitária de alimentos.

§ 3º A inspeção sanitária se dará:

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



LEI Nº 3.290, DE 18 DE AGOSTO DE 2014.

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

§ 4º Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal a responsabilidade das atividades de inspeção durante todo o processo de produção que compreende desde a recepção da matéria – prima até o beneficiamento final, dentro das agroindústrias.

Art. 3º Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I – Garantir a qualidade sanitária dos produtos finais das agroindústrias, mantendo os padrões higiênico-sanitários de acordo com a legislação vigente;

II – Promover a prevenção da saúde humana e do meio - ambiente e, ao mesmo tempo, otimizar as ações para instalação e legalização de agroindústrias de pequeno porte.

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 técnicas e científicas nos sistemas de inspeção.

Art. 4º A Subsecretaria de Agricultura do Município de Angra dos Reis poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com Municípios, Estado do Rio de Janeiro e a União; poderá participar de consórcio de Municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção Sanitária em conjunto com outros municípios; bem como, poderá solicitar a adesão ao SUASA (Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária).

Parágrafo único. Após a adesão do S.I.M. ao SUASA (Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária), os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

Art. 5º A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal e vegetal após a etapa de elaboração, compreendendo a armazenagem, o transporte, a distribuição e a comercialização até o consumo final; e será de responsabilidade da Vigilância Sanitária Municipal, incluindo restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.e legislação sanitária vigente.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 6º O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, priorizando a agroindústria rural de pequeno porte e a produção artesanal.

MM



LEI Nº 3.290, DE 18 DE AGOSTO DE 2014.

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

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

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

§ 2º Nos demais estabelecimentos que constam neste Decreto a inspeção será executada de forma periódica.

I - os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente do Serviço de Inspeção Municipal, 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 Para fins desta Lei serão adotadas as seguintes definições:

I – estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte - estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados, destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês;

b) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês;

c) fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 (cinco) toneladas de carnes por mês;



LEI Nº 3.290, DE 18 DE AGOSTO DE 2014.

d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 (quatro) toneladas de carnes por mês;

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

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

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

II - instalações - toda a área “útil” do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas;

III - equipamentos - tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos;

IV – agro industrialização - beneficiamento, processamento, industrialização e/ou transformação de matérias-primas provenientes de exploração pecuárias, pesca, aquícolas, extrativistas, incluído o abate de animais, abrangendo desde processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos mais complexos que incluem operações física, química ou biológica;

Parágrafo único. A designação “estabelecimento” abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal previstas no presente Regulamento.

V – entende-se por produtos artesanais comestíveis de origem animal que ao serem processados, mantenham características tradicionais , culturais ou regionais , e produzidos em pequena escala e com mão de obra predominante familiar;

a) os produtos artesanais podem ser oriundos de matéria-prima de origem animal : como a carne, o leite, o pescado, apícolas e outros devidamente aprovados pelo S.I.M.;

b) entende-se por Estabelecimento Industrial , a propriedade rural destinada também ao recebimento de matéria-prima e seus derivados, além da produção própria, para classificação, manipulação, transformação, acondicionamento e distribuição de vegetais, adicionados ou não de produtos de origem animal.



LEI Nº 3.290, DE 18 DE AGOSTO DE 2014.

Art. 9º Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária com a participação de representante da Subsecretaria Municipal de Agricultura, Secretaria Municipal de Saúde, Conselho Municipal de Saúde e Conselho Municipal de Desenvolvimento Agrário, 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.

Art. 10. Um banco de dados com informações sobre as agroindústrias do Município, deverá ser criado e sua manutenção realizada pelo serviço de inspeção de forma a otimizar o acesso às informações e será de responsabilidade da Subsecretaria de Agricultura.

Seção II – Registro dos Estabelecimentos

Art. 11. O título de registro é o documento emitido pelo chefe do S.I.M. ao estabelecimento após cumpridas todas as especificações técnicas necessárias, contidas na presente Lei.

Art. 12. O registro dos estabelecimentos no S.I.M. se dará após abertura de processo administrativo no protocolo geral da Prefeitura Municipal de Angra dos Reis com seguinte documentação em anexo :

I – requerimento dirigido ao Subsecretário de Agricultura, solicitando o registro e a inspeção pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) ;

II – croqui ou planta baixa do estabelecimento, em escala ou proporção apropriada, com a denominação de todas as áreas e instalações presentes, a determinação das instalações internas, a locação de equipamentos, maquinários, portas, janelas e as demais informações que se façam necessárias;

III – detalhamento das atividades, formulações, origem da matéria-prima, processamento, conservação e meio de transporte;

IV – cópia do documento de registro no CNPJ ou CPF;

V – Alvará de Funcionamento expedido pela Secretaria Municipal de Fazenda;

VI – Memorial Descritivo do estabelecimento, expondo:

- a) disposição das instalações e fluxo de produção;
- b) natureza do piso e material de impermeabilização das paredes;
- c) janelas, portas, teto, sistema de bloqueio sanitário, controle de odores, roedores e insetos;
- d) descrição de maquinários;
- e) descrição de equipamentos, mesas e utensílios;



LEI Nº 3.290, DE 18 DE AGOSTO DE 2014.

- f) número estimado de empregados;
- g) banheiros / vestiário / instalações para funcionários;
- h) depósito de embalagem, matérias-primas, condimentos e utensílios, administração;

i) sistema de abastecimento de água do estabelecimento;

j) destino dado às águas servidas;

l) processo de limpeza e higienização e controle de vetores;

VII – apresentação do Boletim Oficial de exames de água do consumo do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos;

Parágrafo único. Nos estabelecimentos de origem animal destinados a alimentação humana é considerado básico, para efeito de registro a apresentação prévia de boletim oficial de exame de água de consumo do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos.

VIII – contrato com o responsável técnico conforme o volume de produção, que se dará mediante celebração de contrato - padrão e empresa de assistência técnica oficialmente reconhecida ou médico veterinário, no caso de produtos de origem animal, credenciados no S.I.M.;

Parágrafo único. Ao responsável técnico compete a execução do Programa de Sanidade Animal o controle de qualidade nas fases de manipulação do produto.

IX – declaração da Vigilância Sanitária Municipal não se opondo à instalação do estabelecimento.

X - os estabelecimentos devem apresentar além das demais exigências fixadas nesta Lei, o Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) ou outro instrumento considerado equivalente pelo S.I.M. para ser implementado no estabelecimento em referência, após o início das atividades do mesmo.

XI – a designação de “Estabelecimento” abrange a todos os tipos e modalidades de estabelecimentos agro industriais e de manipulação de produtos artesanais comestíveis de origem animal e de micro-organismo ou fungo. Previstas neste regulamento;

XII – os estabelecimentos registrados que operem com matérias-primas de terceiros são obrigados a manter o controle permanente de procedência, registrando as informações referentes à data de entrada, o número da partida ou lote original e do resultante, a quantidade e o número de registro ou relacionamento do estabelecimento remetente;



LEI Nº 3.290, DE 18 DE AGOSTO DE 2014.

§ 1º Se o processo de fabricação proposto descrito no art. 10 não for aprovado, não será permitida sua aplicação sem as prévias modificações exigidas pelo serviço de inspeção, de conformidade com a presente Lei.

§ 2º Os processos de fabricação, conforme mencionados no art. 10, após aprovados, não poderão ser alterados sem a prévia autorização do serviço de inspeção, bem como das informações contidas no rótulo do produto deverão seguir rigorosamente o modelo aprovado e sob guarda do serviço de inspeção.

Art. 13. Nenhum estabelecimento poderá ultrapassar em 20% (vinte por cento) a capacidade de sua produção, sem a prévia anuência do serviço de inspeção.

Art. 14. A licença definitiva será liberada mediante o cumprimento de todas as exigências conforme a presente Lei e de acordo com a atividade do estabelecimento a que se propõe, juntamente com a apresentação do contrato de responsabilidade técnica, conforme descrito no art. 10.

Art. 15. Entende-se por Certificado de Inspeção Sanitária (C.I.S. Angra dos Reis), o documento que atesta a conformidade dos estabelecimentos, meios de transporte e congêneres que entrem em contato direto com os produtos ou matérias-primas, aos preceitos da presente Lei, ressalvadas as exceções previstas.

§ 1º O Certificado de Inspeção Sanitária será firmado exclusivamente por Agente Fiscal Sanitário lotado no Serviço de Inspeção Municipal com Habilitação pertinente para execução de tal ação, produzido a partir do termo oficial "Relatório Técnico", onde serão relatadas as condições sanitárias observadas.

§ 2º O certificado terá validade de 01 (um) ano e deverá ser revalidado até 30 de abril de cada ano, através de novo procedimento de inspeção pelo agente de inspeção do Serviço de Inspeção Municipal, conforme já mencionado na Seção II, art. 13 desta Lei.

§ 3º O Certificado de Inspeção Sanitária poderá a qualquer tempo, ser cassado pelo Agente Fiscal Sanitário do Serviço de Inspeção Municipal sem prejuízo das demais sanções administrativas prescritas, desde que observadas irregularidades relativas ao funcionamento dos estabelecimentos, acondicionamento incorreto de matérias-primas ou produtos, ou ainda qualquer alteração na estrutura dos estabelecimentos sem a prévia solicitação por parte do proprietário junto ao Serviço de Inspeção Municipal e que coloquem em risco o *status* sanitário do estabelecimento e produtos.

§ 4º O requisitante deverá dar entrada no Protocolo Geral da Prefeitura Municipal de Angra dos Reis, solicitando a vistoria para revalidação do Certificado de Inspeção Sanitária, endereçado ao Subsecretário de Agricultura até o dia 30 de abril de cada ano corrente.

Seção III – Transferência de Registro

Art. 16. Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova empresa.



LEI Nº 3.290, DE 18 DE AGOSTO DE 2014.

§ 1º No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deverá ser feita pelo vendedor ou locatário, imediata comunicação escrita ao Serviço de Inspeção Municipal esclarecendo os motivos da recusa.

§ 2º As empresas responsáveis por estabelecimentos registrados durante as fases do processamento da transação comercial, devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências desta Lei.

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a empresa em nome da qual esteja registrado.

§ 4º No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos à respectiva transferência é suspenso o registro do estabelecimento, o qual só será restabelecido depois de cumprida a exigência legal.

§ 5º Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizada a transferência do registro, a nova empresa é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 17. O processo de transferência deve obedecer no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

Art. 18. A embalagem de produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação dos produtos, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas na RDC nº. 259 de 20 de setembro de 2002/MS e a RDC nº. 360 de 23 de dezembro de 2003/MS.

Parágrafo único. Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo as seguintes informações:

- I - denominação da venda do alimento;
- II - lista dos ingredientes (todos os ingredientes devem constar em ordem decrescente, da respectiva proporção);
- III - conteúdo líquido (ml ou g);
- IV - o nome ou razão social e endereço do produtor;
- V - identificação do lote;
- VI - prazo de validade;



LEI Nº 3.290, DE 18 DE AGOSTO DE 2014.

VII - modo de conservação;

VIII - Rotulagem nutricional obrigatória – Resolução RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003;

IX - Número de registro no SIM Angra dos Reis.

Art. 19. Serão editadas normas específicas para a venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto federal nº5741/2006.

Art. 20. Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Subsecretaria de Agricultura e constantes no orçamento do Município de Angra dos Reis.

Art. 21. 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 Subsecretaria de Agricultura, após debatido no Comitê de Inspeção Sanitária.

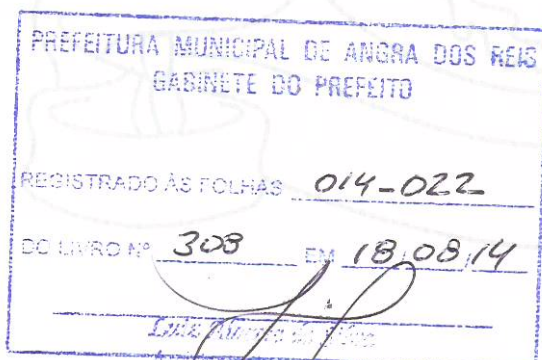
Art. 22. Ficam revogadas as disposições em contrário a esta Lei.

Art. 23. O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 90 (noventa) dias a contar da data de sua publicação.

Art. 24. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANGRA DOS REIS, 18 DE AGOSTO DE 2014.

marbha
MARIA DA CONCEIÇÃO CALDAS RABHA
Prefeita



Registrado as fls. 041/051
Livro nº 057 em 18 de 08 de 2014
Publicado no 30
Nº 516 de 22 de 08 de 2014

[Signature]
SERGIU DE SOUZA LOPE
Secretário de Legislação
CMAR - 6048