LEI Nº 2.836, DE 20 DE AGOSTO DE 1998

"Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., para produtos de Origem Animal e dá outras providências."

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA:

Faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte lei:

CAPÍTULO I

DA CRIAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

ARTIGO 1º - Fica criado, no Município de Adamantina, o **SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.**, que terá como objetivo a fiscalização do abate e venda a varejo dos produtos de origem animal, com competência concorrente com os demais órgãos do Governo Federal e Estadual.

PARÁGRAFO ÚNICO - Os produtos "in natura" finais a que se refere esta lei, só deverão ser comercializados no Município de Adamantina, com excessão àqueles que tiverem inscrição no Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo - SISP e Serviço de Inspeção Federal - SIF.

ARTIGO 2º - Estão sujeitos a fiscalização prevista nesta lei:

I - os animais destinados ao abate (matança), seus produtos, subprodutos e matérias primas;

II - os pescados e seus derivados;

III - o leite e seus derivados;

IV - o ovo e seus derivados, e

V - o mel, cera de abelha, outros produtos da colmeia e seus derivados.

ARTIGO 3º - A fiscalização dos produtos de origem animal, comercializados no âmbito do Município, de que trata a presente lei, será exercida pelos órgãos de fiscalização do Poder Executivo, Secretaria de Agricultura, Secretaria de Saúde do Município e demais órgãos do Governo Federal e Estadual e abrangerá:

I - o controle das condições higiênico-sanitárias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento, transporte e comercialização de produtos de origem animal e suas matérias primas, adicionadas ou não de vegetais e produtos similares;

II - o controle da qualidade e das condições técnico-higiênico-sanitários dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados, distribuídos e comercializados os produtos de origem animal;

III - a fiscalização das condições de higiene e saúde das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;

IV - a fiscalização e o controle dos aditivos e todos os materiais utilizados na industrialização, manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal e seus derivados;

V - disciplinar os padrões higiênicos sanitários e tecnológicos dos produtos de origem animal e seus derivados;

VI - o controle e a fiscalização dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados de suas matérias primas, destinados à alimentação humana e/ou animal;

VII - a fiscalização dos produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das normas existentes.

ARTIGO 4º - Para a regularização das análises referentes aos produtos de origem animal, o Município utilizará dos laboratórios de sua estrutura própria, dos demais laboratórios da rede oficial Estadual, Federal, dos particulares e outros, quando necessário, mediante convênio com os órgãos competentes.

ARTIGO 5º - A fiscalização de que trata esta lei, far-se-á:

I - nas propriedades rurais ou fontes produtoras;

II - no trânsito, dentro do território do município, de produtos de origem animal, destinados ao abate (matança) e consumo humano;

III - nos estabelecimentos industriais especializados à industrialização para o consumo;

IV - nos entrepostos ou estabelecimentos de modo em geral, que recebam, armazenem, manipulem, conservem e acondicionem produtos de origem animal;

V - no abate de animais;

VI - nos entrepostos de recebimento e distribuição de pescados;

VII - nas usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite e seus derivados;

VIII - nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas, que vendam ou exponham ao comércio produtos de origem animal, destinados a alimentação humana e ou animal;

IX - nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;

ARTIGO 6º - Será competente para realizar a fiscalização prevista na presente lei, a Secretaria de Agricultura ou Secretaria de Saúde do Município, sob supervisão de profissionais habilitados.

ARTIGO 7º - O Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., deverá coibir o abate clandestino de animais e, respectivamente, a sua industrialização, podendo os agentes de fiscalização, se necessário, requisitar reforço policial para cumprimento das normas.

ARTIGO 8º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para os fins desta lei, quaisquer instalações ou locais onde são utilizadas matérias primas ou produtos provenientes da produção animal, bem como quaisquer locais onde serão recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados, com a finalidade industrial ou comercial, a carne de várias espécies animal e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o mel, a cera de abelha, colmeia e seus derivados.

ARTIGO 9º - Na inspeção e fiscalização de que trata esta lei, a Secretaria de Agricultura e Secretaria de Saúde do Município, observarão as prescrições estabelecidas pelo Ministério da Saúde e Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, relativamente aos coagulantes, condimentos, corantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e outros aditivos utilizados na indústria de produtos de origem animal, elementos e substâncias contaminantes.

ARTIGO 10 - Compete ao Poder Executivo estabelecer normas e técnicas:

I - de produção e classificação de produtos de origem animal;

II - para atividades de fiscalização, controle e inspeção dos produtos de origem animal.

PARÁGRAFO ÚNICO - Enquanto o Município não dispuser de normas para o cumprimento do disposto nesta lei, prevalecerá, como norma geral, para todos os estabelecimentos, as Normas Técnicas Especiais relativas aos produtos de origem animal estabelecidas pela legislação Federal e Estadual.

ARTIGO 11 - O Poder Executivo baixará regulamento e atos complementares sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos referidos nesta lei.

ARTIGO 12 - A regulamentação de que trata o artigo anterior abrangerá:

I - a classificação dos estabelecimentos;

II - as condições e exigências para registro dos estabelecimentos no município;

III - a higiene dos estabelecimentos;

IV - as obrigações dos proprietários, responsáveis ou prepostos;

V - a inspeção "ante e post mortem" dos animais destinados ao abate (matança);

VI - a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal durante as diferentes fases da industrialização e transporte;

VII - a fixação de tipos e padrões dos produtos de origem animal;

VIII - a análise de laboratório;

IX - o trânsito de produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal; e

X - quaisquer outras normas, que se tornem necessárias para maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária no território do município.

ARTIGO 13 - Os trabalhos e atividades de fiscalização, serão regidos pelo regime de preços públicos, fixados pela presente Lei e pela Administração Pública do Município, que os atualizará sempre que necessário e disporá sobre o seu recolhimento.

ARTIGO 14 - Os veículos utilizados para transporte de carne bovina, deverão obter certificado de vistoria expedido pela Vigilância Sanitária do Município.

ARTIGO 15 - Os estabelecimentos que já estejam funcionando em desacordo com as normas da presente lei, mesmo dentro dos padrões técnicos exigidos, terão prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua publicação, para procederem sua regularização.

ARTIGO 16 - As autoridades de saúde pública federal ou estadual, os servidores públicos municipais em geral, os órgãos de defesa do Consumidor, a Curadoria de Defesa do Meio Ambiente e da Cidadania, no exercício do policiamento dos produtos de origem animal, oficiarão ao Secretário de Saúde do Município os resultados de sua fiscalização, que possam interessar aos fins específicos da presente lei.

ARTIGO 17 - O Poder Executivo poderá solicitar apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização Estadual e Federal, naquilo que for necessário ao fiel cumprimento desta lei, podendo, ainda, no interesse da saúde pública, exercer fiscalização conjunta com esses órgãos e requerer, no que couber, a participação de associações profissionais ligadas à matéria.

CAPÍTULO II

DAS PENALIDADES

ARTIGO 18 - Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à presente lei acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II - multa de 100 (cem) Unidades Fiscais do Município - UFM, quando o infrator não mais for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;

III - multa de 200 (duzentas) Unidades Fiscais do Município - UFM, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

IV - apreensão e ou condenação das matérias primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, forem adulteradas ou forem originárias de abate clandestino;

V - interdição da atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço a ação fiscalizadora;

VI -interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação do produto ou se verificar, mediante inspeção, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

VII - será aplicada a multa de 100 (cem) Unidades Fiscais do Município - UFM aos infratores do regulamento, atos complementares e instruções que forem expedidas nos termos desta lei, e aos que:

a - desobedecerem a quaisquer exigências sanitárias e higiênicas do estabelecimento, dos equipamentos, do trabalho de manipulação, inclusive aos que fornecerem leite em mistura sem classificação;

b - acondicionarem ou embalarem produtos em recipientes não permitidos;

c - forem responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;

d - forem responsáveis pela não colocação em destaque do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. nas traseiras, rótulos, produtos ou ainda que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem;

VIII - será aplicada a multa de 200 (duzentas) Unidades Fiscais do Município - UFM, aos que:

a - lançarem mão de rótulos ou carimbos oficiais, para facilitarem a saída e trânsito de produtos, subprodutos de origem animal de estabelecimentos que não estejam registrados no Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.;

b - destinarem a fins comerciais produtos para o consumo privado;

c - receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados ingredientes ou matérias primas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos comestíveis ou alimentação humana;

d - forem responsáveis por mistura de matérias primas em porcentagens divergentes das previstas em lei;

e - manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de estabelecimentos não registrados ou de procedência incerta;

f - expuserem à venda produtos a granel que devam ser entregues ao consumo em embalagens originais;

g - embaraçarem ou burlarem a ação dos fiscais do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., Secretaria da Agricultura e Secretaria de Saúde do Município, no exercício de suas funções;

h - forem responsáveis por estabelecimentos que não procedam a higienização rigorosa das dependências e equipamentos;

i - forem responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de estocagem e produção permitidas;

j - forem responsáveis pela permanência em trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento oficial equivalente;

k - forem responsáveis por estabelecimentos registrados que não promovam as transferências de responsabilidades, por ocasião da venda ou locação;

l - lançarem no mercado produtos cujos rótulos e fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.;

IX - será aplicada a multa de 300 (trezentas) Unidades Fiscais do Município - UFM, aos que:

a - lançarem mão de documentos, rótulos e carimbos da inspeção para facilitarem o escoamento de produtos de origem animal que não tenham sido inspecionadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.;

b - forem responsáveis pela realização de construções novas, reformas ou ampliações, sem prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal;

X - Será aplicada a multa de 400 (quatrocentas) Unidades Fiscais do Município - UFM, aos que:

a - usarem indevidamente o carimbo do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.;

b - forem responsáveis por quaisquer alterações, fraude ou falsificações de produtos;

c - aproveitarem matérias primas e produtos condenados ou produtos de origem animal não inspecionados no preparo de produtos para alimentação humana;

d - embora notificados, mantiverem na produção de leite animais em estado de saúde impróprio para a produção e consumo;

e - subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra os servidores do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., no exercício de suas funções;

f - derem aproveitamento condicional diferentes do que o determinado pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., no exercício de suas funções;

g -forem responsáveis pela fabricação de produtos em desacordo com os padrões fixados nas fórmulas aprovadas ou que sonegarem elementos informativos sobre a composição química e tecnológica do processo de fabricação.

XI - será aplicada a multa de 500 (quinhentas) Unidades Fiscais do Município - UFM, aos que cometerem outras infrações.

§ 1º - As multas previstas serão dobradas no caso de reincidência.

§ 2º - As multas previstas neste artigo, serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência a ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes e agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 3º - A interdição de que trata o inciso V do presente artigo, poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção;

§ 4º - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, no prazo de 12 (doze) meses, será efetuada a cassação do alvará de funcionamento.

§ 5º - As infrações de que tratam este artigo, serão especificamente regulamentadas por Decreto do Executivo, bem como o procedimento de autuação e defesa dos órgãos competentes.

§ 6º - Os produtos, subprodutos, matérias primas e derivados que, quando apreendidos e inspecionados, tiverem condições de serem consumidos, serão distribuídos às instituições filantrópicas instaladas no município.

CAPÍTULO III

DO RECOLHIMENTO DAS TAXAS

ARTIGO 19 - Ficam instituídas taxas de classificação, inspeção e fiscalização, relativas a produtos de origem animal.

ARTIGO 20 - O valor das taxas será determinado em Unidade Fiscal do Município - UFM., a saber:

I - pela inspeção sanitária para abate de gado bovino: 07 (sete) Unidades Fiscais do Município - UFM.

II - pela inspeção sanitária, para abate de suínos e outros: 02 (duas) Unidades Fiscais do Município - UFM.

III - por Registro de Estabelecimento: 25 (vinte e cinco) Unidades Fiscais do Município - UFM, por estabelecimento.

IV - análise pericial: depósito mínimo de 50 (cinqüenta) Unidades Fiscais do Município - UFM, por amostra de produto, com recolhimento da diferença do montante cobrado pelo respectivo laboratório de análise.

PARÁGRAFO ÚNICO - A conversão em moeda corrente nacional far-se-á pelo valor da Unidade Fiscal do Município - UFM, no dia em que se efetivar o recolhimento.

ARTIGO 21 - O fato gerador das taxas, de que trata o artigo anterior, é a prestação dos serviços pelo contribuinte, pessoa jurídica ou física, que executar atividades sujeitas à inspeção sanitária e industrial prevista na presente lei.

ARTIGO 22 - O sujeito passivo das taxas, é a pessoa física ou jurídica a quem o serviço seja prestado ou posto à disposição ou o paciente do poder de polícia, cada vez que este seja efetivamente exercido.

ARTIGO 23 - A falta ou insuficiência de recolhimento de taxas acarretará ao infrator a aplicação de multa igual a importância devida ou insuficiente, nunca inferior ao valor de 50 (cinqüenta) Unidades Fiscais do Município - UFM.

ARTIGO 24 - Os débitos decorrentes das taxas, não liquidados até o vencimento, serão atualizados, na data do efetivo pagamento acrescidos de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, contado do dia seguinte ao do vencimento.

ARTIGO 25 - O não recolhimento das multas que vierem a ser aplicadas no prazo estipulado, acarretará a inscrição na dívida ativa do Município, nas formas da legislação vigente.

CAPÍTULO IV

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS, DA ROTULAGEM E FUNCIONAMENTO

ARTIGO 26 - Para o Registro dos Estabelecimentos junto ao Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., deverão ser protocolados na Prefeitura do Município, os seguintes documentos:

a - requerimento encaminhado ao Prefeito do Município solicitando o registro, acompanhado de plantas do estabelecimento, nas seguintes escalas:

- situação, na escala 1:500, em quatro vias;
- baixa, na escala 1:100, em quatro vias;
- cortes e fachadas, na escala de 1:50, em quatro vias;

- detalhes, na escala de 1:20, em quatro vias.

b - memorial descritivo econômico de sanitário e construção, respectivamente subscritos por médico veterinário e engenheiro (civil, arquiteto), conforme a legislação Federal ou Estadual, pertinente a matéria, em três vias;

c - comprovante de recolhimento de taxas para requerimento e aprovação de projeto.

d - comprovante de solicitação de licença de funcionamento junto a Vigilância Sanitária do Município.

ARTIGO 27 - aprovado o projeto de construção, reforma ou ampliação e estando o estabelecimento apto a funcionar, deverá ser providenciada a aprovação da rotulagem, plano de marcação, etiquetas ou carimbos a serem utilizados nos produtos e ou matérias primas.

ARTIGO 28 - Para o registro de rotulagem, etiquetas, planos de marcação ou carimbos, são necessários:

a - requerimento encaminhado ao Prefeito do Município, que será assinado pelo responsável legal;

b - croquis da rotulagem mencionando as cores dos letreiros e desenhos, contendo o número do processo de aprovação de funcionamento, em duas vias.

ARTIGO 29 - Para registro dos estabelecimentos, além das exigências constantes desta lei, serão necessários, ainda, declarações da CETESB, Secretaria de Saúde do Município e Corpo de Bombeiros, não opondo à construção do estabelecimento.

ARTIGO 30 - A Administração deverá dar ampla divulgação a esta lei, visando a propiciar seu conhecimento e observância pelos interessados diretos e pelo povo em geral.

CAPÍTULO V

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

ARTIGO 31 - As despesas decorrentes da execução da presente Lei, correrão à conta de dotações próprias constantes dos orçamentos vigentes e futuros, suplementadas se necessário.

ARTIGO 32 - A presente Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

ARTIGO 33 - Revogam-se as disposições em contrário.

Adamantina, 20 de agosto de 1998.

JOSÉ LAÉRCIO ROSSI
Prefeito do Município

JOSÉ ROBERTO FERREIRA
Secretário de Agricultura e Abastecimento

Ato Publicado
Em __/__/98.