ESTADO DE SANTA CATARINA
CÂMARA MUNICIPAL DE MAJOR VIEIRA

Projeto de lei nº 33/2000

DISPÕE SOBRE O BENEFICIAMENTO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

DAVID FERENS PRIMO, vereador pelo partido da frente liberal (PFL), no uso de suas atribuições apresenta a soberana decisão e votação do plenário, o projeto de lei a seguir identificado:

PROJETO DE LEI

CAPITULO I
Disposições Gerais

Art. 1º - A presente lei regulamenta as normas sanitárias, para elaboração e comercialização de produtos comestíveis de origem animal, no município de Major Vieira.

Art. 2º - Fica criado o SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), específico para agro-indústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala, atuando de acordo com as normas estabelecidas nesta lei.

Art. 3º - Para efeitos desta lei, são considerados passíveis de beneficiamento e elaboração, as seguintes matérias, seus derivados e seus produtos:

a) - carnes;
b) - outros produtos de origem animal.

Parágrafo único - Os produtos de que trata este artigo, poderão ser comercializados no município de Major Vieira, desde que cumpridos os requisitos nesta lei.

Art. 4º - O serviço de inspeção municipal - SIM, para agro-indústria de pequeno porte, que prozam em pequena escala, terá como objetivo:

a - agilizar e orientar os procedimentos para instalação de agro-indústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala;

b - reaguardar a saúde da população de doenças de zoonoses e demais doenças veiculadas, de origem animal;

c - inspecionar e reinspecionar as agroindústrias de pequeno porte que produzam em pequena escala, sob o ponto de vista higiênico e sanitário, realizando a inspeção e reinspeção, o recebimento, acondicionamento, processamento, embalagem, estocagem e expedição de produtos destinados ou não a alimentação humana;

produtos oriundos das agro-industrias de pequeno porte; que produzam em pequena escala;

e - aprovar o número do registro do estabelecimento, bem como o uso de rótulos e carimbos nos produtos de origem das agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala;

f - registar estaticamente dados de abate, condenações, produção e outros que se tornarem necessários.

Art. 5º - O serviço de inspeção municipal - SIM, fica subordinado ao chefe do poder executivo municipal.

Art. 6º - O serviço de inspeção municipal - SIM, será composto por um médico veterinário, sendo este, o inspetor chefe responsável pelo trabalho de fiscalização , com capacitação técnica e pelo responsável no município, pela vigilância sanitária municipal e tantos outros quantos necessários, a critério do executivo municipal.

Art. 7º - O estabelecimento processador de alimentos de origem animal, deverá registar-se na prefeitura municipal, em órgão competente, mediante formalização de pedido instruído pelos seguintes documentos:

a - requerimento dirigido ao chefe do poder executivo, solicitando laudo prévio de instalação, registro de inspeção no serviço de inspeção municipal - SIM;

b - deverá apresentar alvará sanitário, expedido pela secretaria municipal da saúde;

c - ter a planta ou croquis do estabelecimento aprovado pelo SIM;

d - registro no cadastro geral de contribuintes do ICMs ou inscrição de produtor rural na secretaria de estado da fazenda;

e - outros atestados ou exames a critério do SIM.

Art. 8º - O estabelecimento processador de alimentos manterá livro oficial, onde serão registradas as informações recomendadas e visitas do SIM, 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 sem ônus para os produtores, bem como, coletar novas amostras e repetir as análises que julgar convenientes.

Art. 9º - Cada tipo de produto deverá ter fórmula e descrição do processo de industrialização registrado em separado junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM e opcionalmente ao ministério da agricultura, respeitada a legislação vigente.

Art. 10 - O controle sanitário dos rebanhos que geram matéria prima para produção de alimentos é obrigatório e deverá seguir orientação médico veterinária e dos órgãos oficiais de defesa sanitária animal.

Art. 11 - As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos deverão portar carteira de saúde e usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros.

Art. 12 - Nas unidades de processamento de produtos de origem animal é necessário o uso de botas impermeáveis.

Art. 13 - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para preservação de sua qualidade.

CAPITULO II - das instalações

Art. 14 - As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão preceitos mínimos de construção recomendados pelo serviço de inspeção municipal (SIM), observando aspectos como:

a - adequada área de luminosidade;
b - adequada destinação de resíduos e rejeitos;
c - água potável encanada e sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento;
d - distância mínima de fontes de contaminação e mau cheiro, rios, fontes de água e esgoto;
e - a localização das agro-indústrias de pequeno porte, que produzem em pequena escala, poderão ser no meio rural, suburbanas ou urbanas, a critério do SIM e dependendo do produto, desde que não transgrida as normas urbanísticas do plano diretor e do código de posturas municipal e não causem problemas de poluição;

f - ser instalado, de preferência, em centro de terreno devidamente cercado e com áreas que possibilite a circulação interna de veículo para facilitar a chegada de matérias primas e a saída de produtos acabados;

g - possuir piso de material impermeável, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento de águas residuais, bem como, permitir a fácil lavagem e desinfecção;

h - ter paredes lisas, impermeabilizadas, com material claro de fácil lavagem e desinfecção, preferencialmente com cantos e ângulos arredondadas e com os parapeitos das janelas chanfrados;

i - possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeiras, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcione uma perfeita vedação a entrada de poeira, insetos, pássaros e assegure perfeita higienização;

j - 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;

l - todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes da realização dos trabalhos industriais e depois deles;

m - os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados nas agro-indústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo SIM.

Art. 15 - 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, com a inscrição do SIM.

§ 1º - Quando comercializadas a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes, contendo as informações previstas no caput deste artigo.

§ 2º - O SIM determinará o tamanho padrão dos carimbos e das letras nele contido.

CAPITULO III - das Características específicas dos mini-abatedouros suinos

Art. 16 - Entende-se como mini-abatedouro de suinos, o estabelecimento voltado a industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que abata até o máximo de 20 (vinte) suinos por dia, más que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 17 - O mini-abatedouro de suinos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre água suja, limpa, miúdos, depósito, estocagem, banheiro e vestiário.

Art. 18 - A critério do SIM, nos mini-abatedouros de suínos, poderão ser abatidos ovinos, caprinos e produzidos embutidos.

CAPITULO IV
DAS CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DO MINO-ABATEDOURO DE BOVINOS

Art. 19 - Entende-se como mini-abatedouro de bovinos, o estabelecimento voltado para a industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que abata até no máximo 05 (cinco) bovinos por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 20 - O mini-abatedouro de bovinos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área suja, limpa miúdos, depósito, secagem, banheiro vestiário.

Art. 21 - A critério do SIM, nos mini-abatedouros de bovinos, poderão ser abatidos bufalinos, suinos, caprinos e ovinos.

CAPITULO V - Das considerações legais

Art. 22 - O estabelecimento processador de produtos comestíveis de origem animal responderá legal e juridicamente pelas consequências sobre a saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere aos aspectos higiênicos-sanitários, a adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização.

Art. 23 - A característica de qualquer tipo de fralde ou descumprimento desta lei, sujeitará ao infrator, as sanções previstas na legislação vigente, bem como, cessará a inscrição do mesmo no SIM.

Art. 24 - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as demais disposições em contrário.

VEREADOR DAVID FERENS PRIMO (PFL)

PROJETO CONSIDERADO DE URGÊNCIA URGENTÍSSIMA
DISPENSADO INTERSTICIO APROVADO EM
TURNO ÚNICO DE VOTAÇÕES.
ENCAMINHA-SE O PROJETO AO PREFEITO P/SANÇÃO
EM: 15 / 08 / 00
PRESIDENTE DA CÂMARA