PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE OURO PRETO DO OESTE
GABINETE DO PREFEITO

CÂMARA MUNICIPAL DE OURO PRETO - RO
Proc. 619/05
Folha 002
Protocolo

Ofício nº 039 /Gab/05

Ouro Preto do Oeste, 25 de outubro de 2005.

À Sua Excelência o Senhor
EDISON LUIZ GASPAROTTO
Presidente da Câmara Municipal
Ouro Preto do Oeste – RO

Senhor Presidente,

Através deste, encaminhamos à Vossa Excelência, o Projeto de Lei nº 1005 de 25 de outubro de 2005 que dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal, define normas e critérios para a elaboração, beneficiamento, industrialização e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Ouro Preto do Oeste e dá outras providências, para a devida apreciação e deliberação por esta Casa Legislativa.

Considerando a relevância da matéria, solicito que seja observado o regime de urgência especial, convocando-se sessões extraordinárias.

Na oportunidade, renovamos os protestos de elevada estima e consideração.

Atenciosamente.

CÂMARA MUNICIPAL DE OURO PRETO DO OESTE
Protocolo nº 509
Recebido em
25/10/05
Às 13:25 Horas

IRANDIR OLIVEIRA SOUZA
PREFEITO

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE OURO PRETO DO OESTE
GABINETE DO PREFEITO

CÂMARA MUNICIPAL DE OURO PRETO - RO
Proc. 619/05
Folha. 03
Protocolo

Mensagem nº 986

Excelentíssimo Senhor Presidente,

Honra-nos encaminhar o Projeto de Lei nº 1005 de 25 de outubro de 2005, que dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal, define normas e critérios para a elaboração, beneficiamento, industrialização e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Ouro Preto do Oeste e dá outras providências, para que seja submetida à elevada apreciação desta Augusta Casa de Leis.

A matéria procura estabelecer o Serviço de Inspeção Municipal, com o intuito de oferecer produtos comestíveis de origem animal e vegetal com melhor qualidade a todo o consumidor e, também, valorizar os produtos da região.

A matéria estabelece algumas condições para o funcionamento e dependerá de regulamentação, o que será realizado no prazo máximo de cento e oitenta dias.

Assim, com este intuito é que sujeitamos a presente matéria, à apreciação dos Senhores Vereadores, aguardando desde já, em regime de urgência, a sua aprovação.

Palácio dos Pioneiros, em 25 de outubro de 2005.

IRANDIR OLIVEIRA SOUZA
PREFEITO

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE OURO PRETO DO OESTE
GABINETE DO PREFEITO

CÂMARA MUNICIPAL DE OURO PRETO DO OESTE
Proc. 619/05
Folha 004
Protocolo

PROJETO DE LEI Nº 1005, DE 25 DE OUTUBRO DE 2005

CÂMARA MUNICIPAL DE OURO PRETO DO OESTE
APROVADO
1ª. VOTAÇÃO
Quorum 09 Favor 09 contra -0-
Sessão ORDINÁRIA Horas 15:00
Em 15 de 05 de 06

"Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal, define normas e critérios para a elaboração, beneficiamento, industrialização e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Ouro Preto do Oeste e dá outras providências"

O Prefeito do Município de Ouro Preto do Oeste,

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

Art. 1º Fica criado no Município de Ouro Preto do Oeste o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, órgão que atuará de acordo com esta lei e outras normas de venham ser fixadas, cabendo a sua implantação e funcionamento à Secretaria Municipal de Saúde (vigilância sanitária) em conjunto com a Secretaria Municipal de Infra-Estrutura e Agricultura.

Parágrafo Único. O Serviço de Inspeção Municipal — SIM, será responsável pela fiscalização das atividades de elaboração, beneficiamento, industrialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal no município, de acordo com as normas técnicas, sanitárias e ambientais com respectivos estudos e impactos, a serem fixadas por esta lei e demais normatizações específicas.

Art. 2° São consideradas passiveis de elaboração, industrialização, beneficiamento e comercialização, as seguintes matérias primas, seus derivados e subprodutos:

I. produtos avícolas;
II. ovos;
III. frutas;
IV. cereais;
V. leite;
VI. carnes;
VII. peixes;
VIII. microorganismos;
IX. outros produtos de origem animal e vegetal.

CÂMARA MUNICIPAL DE OURO PRETO DO OESTE
APROVADO
2ª. VOTAÇÃO
Quorum 09 Favor 09 contra -0-
Sessão ORDINÁRIA Horas 15:00
Em 22 de 05 de 06

CÂMARA MUNICIPAL DE OURO PRETO - RO
Proc. 6190
Folha 005
Protocolo

§ 1° Os produtos de que se trata este artigo poderão ser comercializados no município mediante o cumprimento do disposto nesta lei e no regulamento do SIM.

§ 2° Para os fins desta lei, entende-se por elaboração de produtos comestíveis de origem vegetal, o processo utilizado na obtenção de produtos que mantenham características tradicionais, culturais ou regionais, produzidos em pequena escala, obedecendo aos parâmetros lixados em regulamento.

Art. 3° Para possibilitar a comercialização em todo o estado dos produtos mencionados no artigo 2º, poderá ser firmado, através do Serviço de Inspeção Municipal, convênios ou acordos de natureza afim com o governo do Estado, através da Secretaria de Estado da Agricultura, dos demais órgãos de fiscalização estaduais ou municipais, cujas atividades digam respeito ao objeto desta lei.

Parágrafo único. Fica também autorizada a celebração de acordos de qualquer natureza com outros entes de direito publico interno, de qualquer esfera, bem como com entes de direito privado, deste que o objetivo seja possibilitar a colocação da produção local em outros mercados.

Art. 4° O Serviço de Inspeção Municipal criará selo próprio com o fim de atestar a qualidade dos produtos a serem comercializados no Município:

1 - para obtenção do selo em seus produtos, o interessado deverá formular previamente requerimento ao Secretário de Saúde do Município, solicitando o registro de inspeção no Serviço de Inspeção Municipal, sujeitando-se às normas especificas;

II - as características do selo e as condições para seu recebimento, serão definidas, alem do disposto nesta lei, no regulamento do Serviço de Inspeção Municipal.

III - o Serviço de Inspeção Municipal poderá requerer a apresentação de outros atestados ou exames conforme dispuser o regulamento.

Art. 5° O estabelecimento processador de alimentos manterá livro oficial onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Municipal objetivando o controle da qualidade e sanidade da produção.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal poderá estabelecer, a seu critério, as análises rotineiras necessárias para cada produto processado sem ônus pra os produtores, bem como coletar novas amostras e repetir análises que julgar conveniente, devendo, para tanto, ser dotado de estrutura necessária.

CÂMARA MUNICIPAL DE OURO PRETO - RO
Proc. 6196
Folhas 006
Protocolo

Art. 6° O estabelecimento processador de alimentos manterá, em arquivo próprio, sistemas de controle que permitam confrontar qualidade e quantidade de cada produto, entre o levado à venda e o lote que lhe deu origem.

Parágrafo único. Além do registro e controle interno no estabelecimento processador. os produtos a serem comercializados serão obrigatoriamente catalogados junto a Secretaria Municipal de Agricultura, com suas fórmulas, especificações e marcas, nos arquivos do Sistema de Inspeção Municipal.

Art. 7° A construções de estabelecimento processadores de alimentos obedecerão as exigências mínimas recomendadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, observadas sem prejuízos do que dispuser o regulamento do SIM, os seguintes requisitos:

I. serem dotados de compartimento individualizados, tais corno, sala para preparo e armazenamento da produção; local de recepção da matéria prima e lavagem de equipamentos e utensílios; banheiros e vestuários, devendo ter altura e dimensões compatíveis com a capacidade de produção e necessidade de instalação dos equipamentos;

II. possuírem adequada aeração e luminosidade;

III. vedação contra insetos e animais;

IV. desinfecção dos equipamentos e utensílios;

V. adequada destinação de resíduos e rejeitos;

VI. água potável encanada e sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento;

VII. distancia mínima de fontes de contaminação e mau cheiros, rios, fontes de água e esgoto.

§ 1° Para regulamentação das exigências deste artigo, poderá ser aplicado no que couber, o previsto nas normas estaduais e federais relativas ao controle da produção alimentícia.

§ 2° Uma vez inscrito, os estabelecimentos que precisarem fazer alterações em suas instalações, além das exigências legais, deverão solicitar autorização prévia do SIM, instruído seu pedido com memorial descritivo e projeto básico simplificado.

§ 3° As alterações que forem autorizadas pelo SIM deverão ser procedidas dentro do prazo de 120 (cento e vinte) dias, podendo haver prorrogações a critério do órgão de inspeção, levando-se em consideração a linha de produção e

CÂMARA MUNICIPAL DE OURO PRETO - RO
Proc. 619/05
Folha 007
Protocolo

situações especificas como nos casos de pendência de liberação de recursos financeiros objeto de financiamentos.

Art. 8° As pessoas envolvidas na manipulação de alimentos deverão portar carteira de saúde e usar uniformes próprios e limpos, inclusive botas impermeáveis e gorros, de acordo com a linha de produção, sem prejuízo do que dispuser o regulamento do SIM.

Art. 9° Para fins de obtenção de registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal, os estabelecimentos ligados a produção animal deverão comprovar a efetiva inspeção do órgão estadual de defesa animal.

Parágrafo único. A comprovação da inspeção do órgão estadual de defesa animal será exigido sempre que a produção partir de matéria-prima não inspecionada ou cuja inspeção do órgão não tenha sido comprovada pelo SIM.

Art. 10. Compete à Secretaria Municipal de Infra-Estrutura e Agricultura, através do Serviço de Inspeção Municipal a execução das ações que visem o cumprimento da normas de implantação, registro, funcionamento, produção e comercialização dos produtos. devendo orientar. inspecionar e fiscalizar os estabelecimentos, em observância a esta lei e ao regulamento próprio, podendo valer-se de outros órgãos da administração Municipal cujas atividades convirjam para finalidade do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 11. Os produtos locais que venham ser colocados a venda no mercado interno ou fora dele, deverão ser armazenados e transportados em condições adequadas para preservação de sua qualidade, conforme dispuser as normas especificas do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 12. As embalagens dos produtos deverão conter todas as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor, indicando, obrigatoriamente, a composição do produto, sua validade, os dados do fabricante, o número de registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal e o selo do SIM.

§ 1° Quando comercializados a granel, os produtos serão expostos ao consumidor acompanhados de folhetos ou cartazes que contenham as informações previstas no "caput" deste artigo.

§ 2° Quando se tratar de convênio com a Secretaria de Estado da Agricultura, através de inspeção estadual, deverá constar esta informação.

CÂMARA MUNICIPAL DE OURO PRETO - RO
Proc 619/05
Folha 008
Protocolo

Art. 13. Após a efetiva instalação do Serviço de Inspeção Municipal e a aprovação do seu regulamento, o Poder Executivo Municipal definirá, em lei especifica, as infrações e penalidades a que se sujeitarão os estabelecimentos industriais. de serviços e comerciais cuja atuação esteja sob o controle do SIM.

Parágrafo único. Será também objeto desta lei especifica os valores pecuários relativos as atividades do Serviço de Inspeção Municipal, principalmente quanto ao registro dos estabelecimentos, a catalogação de seus produtos e a emissão do selo do SIM.

Art. 14 O poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de 180 (cento e oitenta) dias a contar da data de sua publicação.

Art. 15. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação

Ouro Preto do Oeste, em 25 de outubro de 2005, 116° da República.

IRANDIR OLIVEIRA SOUZA
PREFEITO