PROJETO DE LEI Nº 05/2023

Dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal, no Município de Itapoá.

LEI

Art. 1º Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Itapoá, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal, cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Parágrafo único. Esta Lei está em conformidade com a Lei Federal nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, Lei Federal nº 9.712, de 20 de novembro de 1998, ao Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006 e ao Decreto nº 7.216, de 17 de junho de 2010, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa).

Art. 2º A Inspeção Municipal, depois de instalada, 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 previstos nesta Lei a inspeção deve ser executada de forma periódica:

I – os estabelecimentos com inspeção periódica devem ter a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos pela Secretaria de Agricultura e Pesca, 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.

§3º A inspeção sanitária deve ocorrer:

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

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 Cabe ao Serviço de Inspeção Municipal de Itapoá a responsabilidade das atividades de inspeção do controle sanitário dos produtos de origem animal durante a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição.

§5º Cabe ao Setor de Vigilância Sanitária, da Secretaria de Saúde, a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária dos produtos de origem animal durante a fase de comercialização até o consumo final.

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

I – promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

Rua Mariana Michels Borges, 201 – Itapema do Norte – Itapoá – SC / CEP: 89249-000
E-mail: gabinete@itapoa.sc.gov.br/ Fone: (47) 3443-8820

II – ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

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 técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 4º A Secretaria de Agricultura e Pesca pode estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado de Santa Catarina e a União, podendo 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 pode solicitar a adesão ao Suasa.

Parágrafo único. Após a adesão do SIM ao Suasa 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 na etapa de comercialização até o consumo final e é de responsabilidade do Setor de Vigilância Sanitária, da Secretaria de Saúde, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei Federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização sanitária devem ser 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 deve respeitar as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

Parágrafo único. Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a 250m², 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 destinado 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 8 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 toneladas de carnes por mês;

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 toneladas de carnes por mês;

Rua Mariana Michels Borges, 201 – Itapema do Norte – Itapoá – SC / CEP: 89249-000
E-mail: gabinete@itapoa.sc.gov.br/ Fone: (47) 3443-8820

e) estabelecimento de ovos – destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês;

f) unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas – destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano;

g) estabelecimentos industriais 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 litros de leite por mês.

Art. 7º Deve ser constituído um Conselho de Inspeção Sanitária com a participação de representantes da Secretaria de Agricultura e Pesca, Secretaria de Saúde e dos produtores, 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. 8º Deve ser criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único. É de responsabilidade da Secretaria de Agricultura e Pesca e da Secretaria de Saúde a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

Art. 9º Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deve apresentar o pedido, via processo digital, instruído pelos seguintes documentos:

I - requerimento, conforme modelo anexo I, dirigido ao Secretário de Agricultura e Pesca, solicitando o registro e inspeção no SIM;

II - licença ambiental ou dispensa de licença ambiental fornecida pelo órgão ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385, de 27 de dezembro de 2006 – estabelecimentos que se enquadram nesta Resolução são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única;

III - alvará de licença para funcionamento, expedido pela Prefeitura Municipal;

IV - memorial econômico sanitário do estabelecimento;

V - contrato ou estatuto social da firma, registrada no órgão competente, no caso de firma constituída;

VI - certificado de cadastro do imóvel rural – CCIR e da inscrição estadual, quando o imóvel for rural;

VII - cópia de identidade e CPF ou CNH, e do comprovante de residência do requerente;

VIII - cópia do registro no Cadastro Nacional de Pessoa Física – CNPJ;

IX – planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

X - manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos – BPF;

XI - boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais.

XII - responsável técnico – RT, registrado junto ao Conselho Regional de Medicina Veterinária de Santa Catarina – CRMVSC;

Rua Mariana Michels Borges, 201 – Itapema do Norte – Itapoá – SC / CEP: 89249-000
E-mail: gabinete@itapoa.sc.gov.br/ Fone: (47) 3443-8820

XIII - cadastro da empresa junto ao Conselho Regional de Medicina Veterinária de Santa Catarina – CRMVSC.

§1º Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas podem ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município, se houver.

§2º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, deve ser realizada uma inspeção prévia:

I - das dependências industriais e sociais, pelo Serviço de Inspeção Municipal, da Secretaria de Agricultura e Pesca;

II - da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno, pelo Setor de Vigilância Sanitária, da Secretaria de Saúde.

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, deve ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que, em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não podem constar impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos nesta Lei, estando os mesmos sob responsabilidade do órgão competente.

Art. 11. As embalagens dos produtos de origem animal devem 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.

§1º Quando a granel, os produtos devem ser expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

§2º As informações das embalagens e/ou dos folhetos e cartazes devem conter, no mínimo, as seguintes informações:

I – data de fabricação;

II – data de vencimento;

III – peso;

IV – composição;

V – período e local para armazenamento/conservação.

Art. 12. Os produtos devem 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 subprodutos e os insumos devem seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Art. 14. Devem ser editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal nº 5.741, de 2006.

Art. 15. Os recursos financeiros necessários à implementação desta Lei e do Serviço de Inspeção Municipal são fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria de Agricultura e Pesca, constantes no Orçamento do Município de Itapoá.

Rua Mariana Michels Borges, 201 – Itapema do Norte – Itapoá – SC / CEP: 89249-000
E-mail: gabinete@itapoa.sc.gov.br/ Fone: (47) 3443-8820

Art. 16. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução desta Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de decretos, resoluções e portarias, após debatido no Conselho de Inspeção Sanitária.

Art. 17. Esta Lei pode deve ser regulamentada, no que couber, no prazo de 120 dias a contar da data de sua publicação.

Art. 18. Revoga-se a Lei nº 506, de 13 de março de 2014.

Art. 19. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Itapoá, 24 de março de 2023.

JEFERSON RUBENS GARCIA:79192963900

Assinado de forma digital por JEFERSON RUBENS GARCIA:79192963900
Dados: 2023.03.24 11:54:52 -03'00'

JEFERSON RUBENS GARCIA
Prefeito de Itapoá

Documento assinado digitalmente pelo(s) autor(es), em conformidade com o art. 45, §3º e §4º, da Lei Orgânica de Itapoá, Resolução nº 14/2016, e conforme as regras da infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil).

Rua Mariana Michels Borges, 201 – Itapema do Norte – Itapoá – SC / CEP: 89249-000
E-mail: gabinete@itapoa.sc.gov.br/ Fone: (47) 3443-8820

EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS E JUSTIFICATIVAS AO PROJETO DE LEI Nº 05/2022, QUE DISPÕE SOBRE A CONSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, NO MUNICÍPIO DE ITAPOÁ.

Excelentíssimos Senhores Vereadores de Itapoá, este Projeto de Lei tem como finalidade tratar sobre a atualização e correção da Lei do Serviço de Inspeção Municipal de produtos de origem animal do município de Itapoá.

Esse Projeto de Lei se faz necessário para cumprir a solicitação do Ministério Público a respeito do programa de incentivo e diagnóstico dos Serviços de Inspeção Municipal, denominado "FORTALECE SIM", para uma melhor aplicabilidade e elaboração de Decreto regulamentador adequado à realidade do município. Ademais, o serviço é voltado para fornecer aos produtores o Selo de Inspeção Sanitária – SIM, que legaliza o produto para que o produtor possa ampliar as oportunidades no mercado, através de novas possibilidades de comercialização em conformidade com a legislação vigente.

Vale ressaltar que este projeto de lei seguiu a minuta do Manual de Orientações sobre constituição de Serviço de Inspeção Municipal, que foi elaborado Governo Federal com apoio de diversas instituições. Também, o SIM traz benefícios ao consumidor final, uma vez que garante, por meio de acompanhamento e orientação no processo de fabricação dos produtos, a qualidade sanitária dos alimentos a serem consumidos.

Paralelo à promoção da saúde dos consumidores, o selo é a oportunidade para expansão dos negócios ampliando as possibilidades de desenvolvimento econômico para as empresas produtoras, além de aprimorar a legislação referente a inspeção, fornecendo base para as atividades de fiscalização, instrução de procedimento administrativo e demais ações cabíveis.

Senhores Vereadores, são os motivos que nos levaram a encaminhar o presente Projeto de Lei à consideração e deliberação dessa honrada Casa Legislativa, solicitando-lhes que seja apreciado, discutido e aprovado em REGIME DE URGÊNCIA.

Itapoá, 24 de março de 2023.

Rua Mariana Michels Borges, 201 – Itapema do Norte – Itapoá – SC / CEP: 89249-000
E-mail: gabinete@itapoa.sc.gov.br/ Fone: (47) 3443-8820