LEI MUNICIPAL Nº 1384 DE 18 DE ABRIL DE 2007.

"Dispõe sobre regulamentação de inspeção e Fiscalização Sanitária dos Produtos de origem animal e dá outras providencias".

A Câmara Municipal de Rio Pardo de Minas MG, Aprova e eu Prefeito Municipal Sanciono a seguinte Lei:

CAPITULO I

Art. 1º- Esta Lei regulamenta as normas que regem a fiscalização Industrial e sanitária dos produtos e subprodutos de origem animal no Município de Rio Pardo de Minas- MG.

Art.2º- Estão sujeitos à fiscalização pela autoridade sanitária do Município, o açougue, o leite, o ovo, o mel, e os demais produtos advindos da produção agrícola bem como os produtos e subprodutos que prestem ao consumo humano.

Art.3º-É de competência exclusiva do Município a fiscalização e a inspeção de produtos de origem animal que se destinam ao comercio local, e será exercida pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento abrangendo, sob o ponto de vista industrial e sanitário o "ante e pós- mortem" dos animais e toda a cadeia produtiva dos produtos comestíveis de origem animal.

Art. 4º- A Fiscalização e inspeção dos estabelecimentos atacadistas e varejistas são de competência da Secretaria de Saúde e Vigilância Sanitária do Município.

Art. 5º- O objetivo da inspeção e fiscalização sanitária municipal, é preservar a saúde do consumidor, incentivar a melhoria da qualidade dos produtos, dinamizar as industrias locais, incentivando o incremento da produção e competitividade.

Art. 6º- A fiscalização e a inspeção municipal coordenarão e desenvolverão, ações que visem;

I- integrar–se aos órgãos estaduais de fiscalização e inspeção a troca de informações e ações conjuntas;

II- Formular instruções técnico-normativas de maneira a incentivar e uniformizar os procedimentos da inspeção e fiscalização sanitária;

III- Estabelecer normas para higienização e desinfecção das instalações industriais e a verificação do produto;
IV- Realizar inspeção permanente e ou periódicas das industrias de polvilho fécula, farinha de mandioca e alambiques, carnes e controle sanitário dos animais e dos procedimentos de abate;
V- Fomentar a produção artesanal orientando e regulamentando a atividade.
VI- Regulamentar o registro dos estabelecimentos que produzem, manipulem distribuem e comercializem produtos de origem animal no município.

Parágrafo primeiro os estabelecimentos mencionados no item VI não poderão funcionar sem o registro na Secretaria Municipal de Agricultura Pecuária e Abastecimento

Parágrafo segundo O Executivo Municipal, estabelecerá prazo para que os estabelecimentos se adeqüem às normas estabelecidas.

Art. 7º-A Inspeção e fiscalização sanitária, sem prejuízo de outras ações, legais, considerará;
I- prioridade de serviços nos estabelecimentos fiscalizados e inspecionados,
II- detecção de fontes de contaminação e de pontos críticos de controle

III- a notificação do setor de vigilância epidemiológica local de surtos e de doenças veiculadas por produtos de origem animal;
IV- a autuação em caráter educativo, seguido de punitivo e em caso de reincidência.

Art. 8º- A inspeção e fiscalização de que se trata esta lei, será exercida em;
I- estabelecimentos de abates de animais de qualquer espécie;
II- em estabelecimentos que recebam, produzam, manipulam e comercializem produtos de origem animal e seus derivados ;
III- nos entrepostos de aves e industrias de produtos derivados;
IV- nos entrepostos de recebimento de e distribuição de pescados e industrias que os beneficiem;

Art. 9º- A Inspeção e Fiscalização terão sua ações voltadas para a proteção ao consumidor, e abrangerão;

I- as condições de higiênico-sanitário,
II- as condições ambientais e o destino correto dos dejetos gerados pelas industrias e abatedouro de animais;
III- a inspeção "ante e pós-mortem" de animais de abates;
IV- o abate de animais dentro das normas legais;
V- a inspeção de matéria- prima utilizada pela industria.

VI- Inspeção constante dos produtos e subprodutos em toda cadeia
VII- produtiva, inclusive a sua classificação e padronização.
VIII- o registro do subproduto, aprovação do rotulo e embalagem;
IX- a coleta de material para análise laboratorial assim como
X- exames laboratoriais desses, e do subproduto e matéria prima
e a aplicação de penalidade decorrente do descumprimento dessa lei.

Art. 10- As normas e procedimentos técnicos, para o cumprimento desta lei, serão fixados através de Portaria do Executivo Municipal.

Art. 11- A Secretaria Municipal de Agricultura Pecuária articulará com a Secretaria Municipal de Saúde, métodos de fiscalização do comércio varejista e atacadista impondo a apreensão e a inutilização de produto clandestino ou impróprio para o consumo humano.

Art.-12-É de caráter exclusivo do município, a fiscalização e a inspeção sanitária em estabelecimentos que se destinam a produção ao comercio local, proibida a duplicidade da fiscalização.

Art.13- O Município, através da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, participará de programas de educação higiênica, sanitária, e tecnológica através de extensionismo rural, com a colaboração de empresas estatais, de fomento de atividade agropecuárias, como: o **IMA, EMATER, EPAMIG** e outras empresas governamentais, que direcionem seus serviços para estes fins.

Art.14-Os responsáveis pela inspeção e fiscalização sanitária, poderão coletar amostras de produtos de origem animal para fins de investigação laboratoriais.
Parágrafo Primeiro – As amostras serão coletadas em duplicidade para fins de contraprova, ficando uma em poder do proprietário do estabelecimento.
Paragrafo Segundo - Será de responsabilidade do proprietário, do estabelecimento, as custas das analises laboratoriais.

Art.15- Analise de rotina na Industria para averiguar a qualidade do produto, será feita pela Secretaria de Agricultura.

Art.16- Os estabelecimentos relacionados nesta Lei, ficam obrigados a fornecer à Secretaria de agricultura, a relação de seus fornecedores.

Art.17- Para efeito desta lei entende-se por estabelecimento de produto de origem animal:

a) qualquer instalação onde sejam abatidos industrializados, processados, ou comercializados animais, carnes, leite, mel, própolis, seus derivados, e qualquer produto e subproduto de origem animal comestível.

CAPITULO II
DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO

Art. 18- Todo estabelecimento para comercio de produtos de origem animal dentro do município deve estar sob regime de inspeção Federal Estadual, e ou Municipal.

Art. 19- Será concedido Registro provisório aos estabelecimentos ainda inadequados a esta lei, mediante compromisso de adequação deste, em prazo determinado sob pena de sua sumária cassação.

Art. 20-Estão sujeitos ao Registro todos os estabelecimentos que abatam ,produzam e industrializem produtos e subprodutos de origem animal, carne, leite, ovos, mel e própolis.

Art. 21-O pedido do registro será instruído com os seguinte documentos;
I - requerimento ao secretário Municipal de Agricultura;
II- cópia do Registro, do contrato social ou arrendamento da localidade em que se encontra instalado o estabelecimento;
III- cópia do CNPJ
IV - laudo técnico sanitário para funcionamento ;
V -alvará de licença para funcionamento
VI- autorização ambiental pelo órgão competente
VII - exame físico-químico e microbiológico da água abastecimento;

Paragrafo único – A Secretaria Municipal da Agricultura poderá exigir quando achar necessário, a apresentação de outros documentos.

Art. 22.-As autoridades municipais não permitirão o inicio de construção de qualquer estabelecimento destinado comercialização, e ou transformação de produtos de origem animal sem a aprovação de órgãos ambientais.

Art. 23- Qualquer alteração ou ampliação dos estabelecimentos que comercializem produtos de origem animal, só poderão ser realizadas com prévia aprovação da autoridade sanitária do Município.

Art. 24- Satisfeitas as exigências, será liberada a autorização para funcionamento da industria referente, após assinatura do termo de compromisso e responsabilidade pelo cumprimento das normas técnicas regulamentares.

Art, 25- Qualquer estabelecimento que interromper suas atividade por mais de um ano terá que se submeter a nova inspeção pela Secretaria Municipal de Agricultura para obter aprovação de seu funcionamento Município.

CAPITULO III
DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 26 - A aprovação de funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animais, deve ser atendidas as seguintes condições:

I- instalada em terreno cercado que previna a invasão de animais;
II- possuir boa ventilação e iluminação;
III- possuir piso de material impermeável resistente à corrosão com facilidade de escoamento, de limpeza e higiene.;
IV- paredes de cor clara de material impermeável e resistente até a altura de 02 (dois metros) com ângulos e cantos arredondados;- dispor de outras dependências como escritório, depósitos e almoxarifado separados da área industrial;
V- dispor de fonte de água suficiente para a demanda do abatedouro
VI- dispor de rede de esgoto em todas as dependências da área industrial com dispositivo que evite refluxo de odores e entrada de roedores e insetos;
VII- Possuir sanitários equipados adequados e suficientes ao numero de funcionários;
VIII- manter todos os equipamentos e utensílios do estabelecimento, em bom estado de conservação.

C APITULO IV
NORMAS TÉCNICAS PARA FUNCIONAMENTO DE ABATEDOUROS

Art.27- Carcaça: animal abatido, desprovido de cabeça, cauda víscera, mocotós e tórax;

I- meia carcaça; carcaça dividida ao longo da coluna vertebral em duas partes iguais entre as costelas, composto por dois quartos na anterior e posterior;
II- abatedouro: estabelecimento dotado de instalações para abate dos animais.

Art.28°- Os abatedores devem satisfazer as seguintes normas:

I- dispor de pé direito suficiente para abrigar equipamentos e facilitar procedimentos de abate e limpeza;
II- dispor de currais e pocilga de espera, pavimentados com piso ante-derrapante e provido de bebedouro;
III- dispor de locais para armazenamento de produtos de limpeza;
IV- dispor de locais para depósitos provisórios de vísceras comestíveis;
V - dispor de câmaras frias em tamanho adequado à produção;
VI- dispor de equipamentos necessários para o abate quais sejam: box trilhamento aéreo, plataforma de inspeção e limpeza de carcaça, mesas para inspeção de vísceras, pias, carrinhos de material impermeável, caixas desinfetadoras de focos com água morna, construídos em material de fácil higienização,
VII- dispor de local coberto para recepção e descanso dos animais no caso de aves e coelhos.

CAPITULO V
NORMAS TECNICAS PARA FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE MEL SEUS DERIVADOS E CERA

Art.29- Unidade apícola é o estabelecimento que se destina ao processamento do mel, cera e seus derivados, e, para seu funcionamento, deverá dispor dos equipamentos;
I - de dependências para recepção,

II - dependência para manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

CAPITULO VI
NORMAS TECNICAS PARA FUNCIONAMENTO DE ESTASBELECIMENTO DE AVES E DERIVADOS

Art. 30- Os estabelecimento de Aves e derivados, são classificados em entrepostos de aves e industria de conserva de aves.

I- entende-se por entreposto de aves, o estabelecimento destinado à sua produção, recebimento classificação, acondicionamento, identificação e distribuição das aves.

II- entende-se por industria de comércio de aves, o estabelecimento destinado à sua industrialização.

Art.31- O estabelecimento de aves e derivados, deve atender às seguintes normas:

I- dispor de local para recepção de aves e derivados quando for o caso;

II- dispor de local o exame de ovos, fluorescência da casca, e estado de conservação do ovo;

III- a industria de conserva de ovos terá dependência apropriada para recebimento, manipulação preparo, embalagem e depósito do produto.

CAPITULO VII
DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art.32-Todas as dependências, equipamentos, utensílios,uniformes de funcionários e veiculo dos estabelecimentos, devem ser mantidos sobre rigorosa condição de higiene, livres do contato de insetos e de outros animais.

Art.33-As águas residuais deverão Ter destino de acordo com as normas ambientais dos órgãos responsáveis.

Art-34-Os utensílios e equipamentos devem ser identificados com denominações para os fins que são utilizados.

Art- 35- Detetizações só serão permitidas em área onde não procede a manipulação ou armazenamento de produtos comestíveis e por empresas especializadas.

Art.-36- Os funcionários das áreas de manipulação e armazenamento de produtos comestíveis, devem usar uniformes de cor branca, botas brancas, e gorros de acordo com as orientações da inspeção.

Art-37–É proibido a entrada de pessoas na Industria, mesmo acompanhadas por responsáveis geral dela.

Art.38- É proibido fazer refeição, fumar e ou fazer uso de bebidas alcóolicas nas dependências da industria

Art.39- A reforma como pintura: pintura de paredes, mudança de pisos teto, e substituição de equipamentos, podem ser solicitados pela inspeção, quando estes não mias satisfazer as exigências legais.

Art.40-Será exigido exames dos funcionários quando de suas admissões e anualmente.

Art.41- As Industria de Leite e derivados, são obrigadas a proceder a lavagem e desinfecção dos utensílios após o seu uso, e diário.

CPITULO VIII
DA INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art.42-O produto julgado pela inspeção, impróprio, para o consumo, deve ser destruído seguindo orientações da inspeção; ou submetido à reinspeção a requerimento do seu proprietário

Parágrafo único- O produto condenado pela inspeção, pode ainda ser aproveitado como alimentação animal desde que, a sua amostra seja submetida a reinspeção e aprovado a sua adequação a este fim;

Art.43-A coleta de amostra de produto animal, considerado inadequado ao consumo humano, será lavrado auto de apreensão, e o produto ficará sob a guarda do proprietário ou responsável.

Art.44- As coletas de amostras serão coletadas em recipientes próprios, e serão coletado em (03) três amostras, sendo uma para o laboratório, uma contraprova para a inspeção, uma para o proprietário, lavrando-se o termo de coleta de amostras.

Art.45- O produto contaminado alterado ou adulterado, impróprio a alimentação até de animais, será destruído por determinação da Secretaria Municipal de Agricultura Pecuária e Abastecimento.

Art.-46 O produto clandestino, sem rotulo, selo da inspeção sanitária municipal, será apreendido e destruído ou destinado a doação desde que, próprio ao consumo humano.

Art-47 È proibido o uso de selo de inspeção em produto não liberado pelo órgão municipal competente.

CAPTULO IX
DOS EXAMES DE LABORATÓRIO

Art-48 Os produtos comestíveis, de origem animal, cujas características demonstrem indícios de impróprios ao consumo humano, deverão ser submetidos a exames, de analise físico-química, e microbiológica. laboratoriais, em laboratórios credenciados pela Prefeitura Municipal,

Art.49- As analises físico- químicas atentarão para a composição do produto com base em indícios constantes em técnicas oficiais padronizadas, e atestarão, as adulterações, alterações, corantes e conservantes.

Art.50 – O exame microbiológico deverá atender a norma oficial de analise para cada produto ;

CAPITULO X
DAS TAXAS

Art. – 51 serão cobradas taxas decorrentes do registro e vistoria para liberação do registro e Alvará do estabelecimento ,alem de taxas de inspeção e reinspeção sanitárias dos produtos de origem animal.

I- as taxas de inspeção e reinspeção, serão cobradas mensalmente pela prefeitura até o dia 20 de cada mês seguinte à execução das atividades da inspeção, e as demais serão cobradas no ato da atividade geradora.

II- O atraso do recolhimento implicara em multa de 10% ao devedor e juros de mora de 1% ao mês de infração,

III- O não pagamento implicará em lançamento do débito em divida ativa.

Art – 52, Todos os estabelecimentos mencionados nesta lei, estarão sujeitos ao pagamento das taxas a que se refere o art. anterior.

CAPITULO XI
DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. – 53 Ao descumprimento desta lei, sujeitará o infrator, a punição administrativamente e em casos também criminalmente;

PARAGRÁFO ÚNICO –Entre as infrações, incluem-se os atos que visem burlar ou impedir a fiscalização, bem como tentativa de suborno ou desacato ao fiscal.

Art. –54 Serão aplicadas ao infrator, isolada ou cumulativamente, as penalidades seguintes:

I- advertência quando for primário e não agir de má fé;

II- multa no valor de até mil reais Rs1.000,00 quando o infrator for primário;

III- interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a fiscalização considerar a infringência de normas desta lei, e que esta justificar.

suspensão do alvará e fechamento do estabelecimento quando a atividade implicar em risco iminente;

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A multa ou multa descrita no art. 54 item II poderá ser aumentada em até 10 vezes.

PARAGRAFO SEGUNDO - Nos casos de apreensão de produto, o proprietário servirá como depositário deste..

PARÁGRAFO TERCEIRO -A interdição suspensão do alvará e fechamento do estabelecimento, poderão ser restabelecidos, atendidas as exigências legais.

Art- 55 além do previsto nesta lei, considerar-se-ão impróprios ao consumo humano no todo ou em parte, os produtos animais que;

I- se aparentem danificados por umidade fermentação, ranço, mofo, bolor, com características físicas ou organoléptica anormal, contendo sujeira, que demonstre pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II- que contiverem substancias tóxicas ou nocivas à saúde

III- falsificados, ou adulterados não estando de acordo com as normas padrões ou formulas referentes ao produto;

IV- que não servirem ao consumo humano por qualquer motivo.

PARÁGRAFO UNICO O produto condenado, ou apreendido, poderá ser designado ao consumo humano após aprovado por fiscalização de saúde do Município, o seu estado de compatibilidade a este consumo;

Art. 56- Em caso de infringencia desta lei, aplica-se ao infrator, as normas contidas no art.54.

Art. 57- Todo produto de origem animal, exposto à venda no município, sem identificação rotulagem ou procedência, será considerado como de origem do município e estará sujeito às exigências e penalidades desta lei.

Art.58- As penalidades desta lei serão aplicadas sem prejuízo de outras previstas em lei.

PARAGRAFO ÚNICO- A cassação do alvará, suspensão da inspeção e a proibição de venda do produto no município **serão determinadas pelo prefeito municipal.**

Art. 59- A multa será aplicada mediante preenchimento do auto de infração que será lavrado pelo Fiscal, em 03 vias ficando uma com o infrator uma com o setor de fiscalização e outro com encaminhada à divisão de tributos do município.

Art.60 – O auto de infração será assinado pelo fiscal e pelo responsável pelo estabelecimento e duas testemunhas.
PARÁGRAFO ÚNICO – caso o infrator se recuse a assinar ou esteja ausente, deverá ser este assinado por duas testemunhas e remetida ao infrator em caráter de notificação com aviso de recebimento.

Art. 61- Caso fique evidenciada a inexistência de má fé e se tratar de infrator primário, poderá deixar de aplicar-lhe a multa.

Art62- O infrator poderá apresentar defesa ao responsável pelo órgão fiscalizador no prazo de 30 dias contrário o pagamento da multa.

Art. 63- A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento da exigência que tenha motivado.
Art. 64- O fiscal ou fiscalização, tem livre acesso aos estabelecimentos descritos nesta lei.

CAPITULO XII
DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Art.65- Será exigido em grandes estabelecimentos, a presença de responsável técnico que será có- responsável pela qualidade higiênico sanitária dos produtos do estabelecimento.
PARAGRAFO ÚNICO- É dispensado a contratação de responsável- técnico para estabelecimentos de pequeno porte.

CAPITULO XIII
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 66 - A inspeção só será realizada em estabelecimento registrado

Art.- 67- O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículo apropriado devidamente instalado para os fins de atender o serviço frigorífico.

Art.68- A inspeção municipal, trabalhará em cooperação com a inspeção Estadual e Federal.

Art.69- Esta lei poderá ser alterada para atender ás mesmas disposições técnicas referentes ao desenvolvimento da industria e o comercio do produto de origem animal.

Art.70- é de competência privativa do médico veterinário tudo que diz respeito à vigilância, defesa sanitária, planejamento e execução de trabalhos que direcionem à inspeção e fiscalização sob o ponto de vista sanitário, higiênico e tecnológico dos **MATADOUROS FRIGORÍFICOS, FABRICAS DE CONSERVAS DE CARNE,** dos produtos e subprodutos seus derivados, e o controle do animal, a ser abatido. Conforme dispõe o Art. 5º da Lei Federal 5.517 de 23 de outubro de 1.968

Art. 71- O Poder Executivo Municipal, regulamentará esta lei no que no que necessário à sua implementação.
Esta lei entrará em vigor na data de sua Publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Rio Pardo de Minas 18 de abril de 20007

ANTONIO PINHEIRO DA CRUZ
Prefeito Municipal