‘

LEI MUNICIPAL N.º 1.219 DE 23 DE FEVEREIRO DE 2017

“Dispõe sobre a Constituição do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e os Procedimentos de Inspeção Sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e vegetal e dá outras providências”.

A Câmara Municipal de São Sebastião da Bela Vista, Estado de Minas Gerais, aprova e o Prefeito Municipal, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pela Lei Orgânica Municipal, inciso III do artigo 70, sanciona e promulga a seguinte Lei:

Capítulo I Das Disposições Gerais

Art. 1º - Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal e vegetal, cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e dá outras providências.

Parágrafo único – Esta lei está em conformidade à Lei Federal nº 8.171/1991, alterada pela Lei Federal nº 9.712/1998, ao Decreto Federal nº 5.741/2006.

Art. 2° - Ficam sujeitos a cadastro, registro, fiscalização e normatização pelo serviço de inspeção municipal, os estabelecimentos que venham a manipular, elaborar, transformar, preparar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar e rotular 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, e produtos de origem vegetal “in natura” e minimamente processados e seus subprodutos dentro dos limites municipais.

§ 1° Para fins de entendimento, define-se:

I – Produtos de origem vegetal “in natura” e minimamente processados e seus subprodutos, dentro do atendimento do serviço instituído pela presente lei, são aqueles os quais a atribuição de fiscalização encontra-se sob a competência do Departamento de Agricultura Municipal. São eles: frutas e hortaliças cruas e processadas (com exceção de conservas), vegetais minimamente processadas, polpa de frutas e vegetais, cereais e leguminosas;

II – Produtos artesanais - qualquer produto comestível de origem animal e vegetal elaborado em pequena escala que mantenha características tradicionais, culturais ou regionais, conforme legislação vigente;

III – Agroindústria artesanal - é o estabelecimento localizado em meio rural, onde se processa a transformação de produtos artesanais de origem animal e vegetal, elaborado em pequena escala, com características tradicionais ou regionais próprias, devidamente identificadas para a comercialização. Possua no mínimo 50% da matéria prima empregada na produção oriunda da propriedade;

IV - Estabelecimentos - são estruturas físicas destinadas à recepção e depósito de matéria prima, produzida na propriedade ou adquiridas de outras, para elaboração, acondicionamento, armazenamento e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal.

Art. 3º - A inspeção a que se referem os artigos que se seguem é privativa do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado ao Departamento de Agricultura que será responsável pela fiscalização e controle sanitário dos produtos de origem animal e vegetal, em cada etapa da cadeia de produção, nela compreendida a elaboração, armazenagem, transporte e distribuição daquilo que foi produzido, conforme lei n°8.080/1990 .

Art. 4º – A Vigilância Sanitária Municipal e o Departamento de Saúde ficarão responsáveis pela fiscalização e controle sanitário nas casas atacadistas, ou seja, nos estabelecimentos que recebem produtos de origem animal prontos para consumo, já devidamente acondicionados e rotulados e também nos estabelecimentos varejistas, conforme alínea d do artigo 4° c/c alínea g do artigo 3° da lei 1.283 de 18 de dezembro de 1950 c/c Art. 31 do Decreto 30691/52.

Parágrafo único – A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em harmonia pelo Departamento da Vigilância Sanitária Municipal e o SIM (serviço de Inspeção Municipal) vinculado ao Departamento de agricultura, evitando-se superposições, paralelismos, e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 5º – A Prefeitura Municipal de São Sebastião da Bela Vista poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com a União, entidades Estatais, Municípios e consórcios de municípios, para facilitar o desenvolvimento de atividades e execução do Serviço de Inspeção Municipal, bem como poderá aderir, a qualquer tempo, ao Sistema Único de Atenção à Sanidade Agropecuária (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 aplicada à matéria.

Art. 6º – O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, e, no caso de utilizar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

Capítulo II Dos Produtos de Origem Animal

Art. 7º - 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 conforme legislação vigente.

§ 2º - Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei a inspeção será executada de forma periódica.

I - os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente do Departamento de Agricultura, 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 se dará:

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/ou 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.

Art. 8º - Os estabelecimentos que venham a manipular alimentos de origem animal devem preencher os requisitos mínimos de instalação descritos abaixo:

I – localizar-se em prédios distante de fontes produtoras de contaminações como lixões e aterros sanitários, devendo, para tanto, a comprovação ser aferida por laudo técnico.

II – ser construído em alvenaria com área compatível ao volume máximo de produção e permitir um fluxograma operacional que facilite os trabalhos em todas as fases de processamento;

III – possuir ambiente interno a prova de insetos e animais;

IV – possuir paredes lisas, impermeáveis, de cores claras e de fácil limpeza;

V – possuir forro de material liso, de cor clara e que não seja de madeira, bom sistema de vedação, ventilação e luminosidade;

VI – possuir pisos antiderrapantes, impermeáveis e com inclinação que permita um perfeito escoamento das águas residuais e facilite limpeza e higienização;

VII – dispor de água potável encanada e com pressão, que permita a perfeita remoção dos resíduos, cuja fonte, assim como a tubulação e reservatório sejam protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

VIII – possuir sistema de escoamento de águas servidas, e quando for o caso de sangue e resíduos, interligados a um eficiente sistema de tratamento sem prejuízo para o meio ambiente;

IX – dispor de depósito para os insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos artesanais, e quando for o caso, de câmara fria ou freezer;

X – dispor de vestiários, quando a atividade necessitar, e instalações sanitárias compatíveis com o número de trabalhadores.

XI – dispor de fonte de energia elétrica que garanta o bom funcionamento dos equipamentos e a conservação dos produtos artesanais, e aplicando técnicas que visem o racionamento da energia utilizada.

Art. 9º – Produtos artesanais, produzidos em pequena escala por agricultores familiares, alocados em residência própria, terão sua avaliação quanto aos requisitos de instalação conforme legislação vigente.

Art. 10 – Para obter o registro no serviço de inspeção municipal, o estabelecimento deverá estar conforme os requisitos dos artigos anteriores e apresentar os seguintes documentos ao órgão responsável:

I – requerimento de registro, dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;

II – Caso seja necessário, licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006;

Parágrafo único – Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

III – atestado sanitário dos animais, brucelose e tuberculose, em casos de estabelecimentos beneficiadores de leite e carne;

IV – No caso de Pessoas Jurídicas, apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, e CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;

V - 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;

VI - memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados; VII - 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.

VIII – cópia do certificado de curso de Boas Práticas de Fabricação, expedido por entidades devidamente registradas;

§1º - Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos.

§2º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

Art. 11 – A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Capítulo III Dos Produtos de Origem Vegetal.

Art. 12 – Para entendimento definimos por Produtos de Origem Vegetal de que trata esse capítulo aqueles definidos no Art. 2º, § 1º, inciso I.

Art. 13 - Quanto aos produtos de origem vegetal minimamente processados, estabelece que os empreendimentos ou produtores que fizerem a opção por receberem a orientação, fiscalização e regulamentação através do SIM devem:

I - apresentar o requerimento de registro, dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;

II – participar das orientações e cursos oferecidos pelo SIM quanto à manipulação, higienização dos produtos, das instalações, das embalagens, da rotulagem e das boas práticas de fabricação. III – e os requisitos presentes no art. 10, inciso IV, V, VI, VII, VIII, parágrafo 1º e 2º, desta Lei.

Art. 14 - O Decreto de Regulamentação da presente Lei deverá detalhar os procedimentos a serem realizados pelo SIM para regularização dos produtos de origem vegetal minimamente processados.

Art. 15 – A matéria-prima, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Capítulo IV Das Disposições Finais e Transitórias .

Art. 16 – Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único – Serão de responsabilidade do Departamento de Agricultura e da Vigilância Sanitária a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

Art. 17 – As despesas decorrentes da execução da presente lei serão suportadas por dotações orçamentárias próprias.

Art. 18 - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de resoluções e decretos baixados pelo Chefe do Poder Executivo Municipal.

Art. 19 - As sanções para as infrações previstas nesta Lei, que variarão de cassação de licença, advertência até multa, bem como o modelo do selo/carimbo de licenciamento de produtos pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) serão objeto de tratamento detalhado em regulamento que será expedido pelo Chefe do Poder Executivo Municipal no prazo de cento e vinte dias a contar da data de sua publicação.

Art. 20 - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

São Sebastião da Bela Vista - MG, 23 de fevereiro de 2017.

Augusto Hart Ferreira
- Prefeito Municipal -