



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Câmara Municipal de Mangaratiba

Somente Consulta



PROJETO DE LEI Nº 54 /2017

“DISPÕE SOBRE A CONSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (S.I.M.) E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.

O Prefeito Municipal de Mangaratiba faz saber que a Câmara Municipal de Mangaratiba, aprovou e eu sanciono a seguinte LEI:

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 – S.I.M. 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, a Lei Estadual nº 10.507/2000 bem como os demais Decretos, Resoluções e Portarias dos órgãos competentes da Secretaria da Saúde e Agricultura.

Art. 2º - Compete ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. inspecionar e fiscalizar o cumprimento das normas sanitárias municipais, estaduais e federais aplicáveis à produção, ao beneficiamento, à industrialização e/ou a comercialização de produtos de origem animal e vegetal no Município de Mangaratiba e, especialmente:

I - Manter inventário atualizado dos estabelecimentos produtores, beneficiadores, Industrializadores e/ou comercializadores de produtos de origem animal no Município, com registros das Inspeções/fiscalizações neles realizadas;

II - Controlar o cumprimento das condições e exigências para o registro de estabelecimentos produtores, beneficiadores, industrializadores e/ou comercializadores de produtos de origem animal e vegetal no Município;

III - Controlar as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas, de produção, manipulação, beneficiamento, industrialização, armazenamento, embalagem transporte e comércio de produtos de origem animal e vegetal, respectivos subprodutos e derivados;

IV - Proceder a inspeção "ante" e "post mortem" dos animais destinados ao abate; a Inspeção e fiscalização do rebanho leiteiro; a Inspeção e fiscalização dos produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal e vegetal, equipamentos e maquinários utilizados durante as diferentes fases de produção, beneficiamento e/ou industrialização; a Inspeção e fiscalização da manipulação e do transporte dos produtos de origem animal e vegetal;

Somente Consulta



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Câmara Municipal de Mangaratiba



Somente Consulta

- V - Controlar as condições técnico-sanitárias dos locais e/ou estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados, distribuídos e comercializados produtos de origem animal e vegetal e das pessoas que nos mesmos atuam;
- VI - Velar pela padronização dos produtos produzidos, beneficiados, industrializados e comercializados, de origem animal e vegetal, de sorte a obedecerem a legislação pertinente, assim como velar pela utilização de rótulos identificadores, e pelo respeito à legislação aplicável, no que refere ao respectivo conteúdo;
- VII - Realizar a carimbagem dos produtos de origem animal, com o símbolo do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., atestando as inspeções realizadas;
- VIII - Proceder a inspeções e reinspeções quando localizada qualquer infração às normas de higiene e saúde;
- IX - Exigir, quando necessário, análises laboratoriais toxicológicas, microbiológicas, fisiológicas, físico-químicas, enzimáticas, dos caracteres organolépticos, e o que mais cabível, relativamente a matéria-prima e/ou produtos finais;
- X - Controlar o uso de aditivos na produção, no beneficiamento e na industrialização dos produtos de origem animal e respectivos subprodutos e derivados;
- XI - Opinar sobre os projetos de edificação, reforma e/ou instalação de estabelecimentos destinados a produção, ao beneficiamento, a industrialização e/ou a comercialização de produtos de origem animal e vegetal no Município;
- XII - Fazer uso de todos os recursos disponíveis na legislação municipal, estadual e/ou federal, de sorte a cumprir com eficiência as normas sanitárias aplicáveis à produção, ao beneficiamento, a industrialização e/ou a comercialização de produtos de origem animal e vegetal no Município de Mangaratiba;
- XIII - Promover processo educativo permanente para os produtores, beneficiadores, industrializadores e/ou comercializadores de produtos de origem animal, assim como parcerias de cooperação técnica com outros entes da Federação, e, inclusive, convênio com o Serviço de Inspeção Estadual - SIE, e adesão ao Sistema Único de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA);
- XIV - Promover treinamento técnico do pessoal envolvido na fiscalização, inspeção, classificação e produção dos produtos e subprodutos de origem animal e vegetal;
- XV - Manter mecanismos permanentes de divulgação e esclarecimentos junto às redes públicas e privadas, bem como junto à população, de sorte a garantir a plena orientação do consumidor sobre a produção, o beneficiamento, a industrialização e/ou a comercialização de produtos de origem animal e vegetal.

Somente Consulta



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Câmara Municipal de Mangaratiba



Parágrafo único - As atribuições do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., por nenhuma forma prejudicam as atribuições e competências do Sistema de Vigilância Sanitária Municipal, mantidas inalteradas.

Art. 3º - O Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. será coordenado por profissional Médico Veterinário, assessorado por um Engenheiro Agrônomo e realizado por fiscal municipal, com o auxílio de um assistente administrativo ou auxiliar administrativo, e ainda por demais profissionais habilitados, segundo o ramo de atividade específica a que se destina cada estabelecimento inspecionado.

§ 1º - Os servidores incumbidos da execução desta lei terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca, da qual constará, além da denominação do órgão, o número de ordem, nome, fotografia, cargo, data da expedição e validade e, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional.

Art. 4º - 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.

Parágrafo único - 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 da Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca de Mangaratiba. São eles: frutas e hortaliças cruas e processadas (com exceção de conservas), vegetais minimamente processados, 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 (utilizando-se predominantemente do trabalho manual) de origem animal e vegetal com no mínimo 50% da matéria prima empregada na produção oriunda da propriedade, elaborado em pequena escala, com características tradicionais dando uma identidade geográfica, histórica, cultural ou regional ao produto, devidamente identificadas para a comercialização;

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.

Somente Consulta



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Câmara Municipal de Mangaratiba



Art. 5º - A inspeção a que se refere os artigos que se seguem é privativa do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca de Mangaratiba, em harmonia com o Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

Art. 6º – A Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca de Mangaratiba ficará 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, distribuição e comercialização final daquilo que foi produzido, seja em estabelecimentos localizados na zona urbana ou na zona rural, conforme estabelecido na Lei Federal nº 8.080/1990.

Parágrafo único – A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em harmonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

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 ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§ 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 da Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca de Mangaratiba, 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 nos seguintes locais:

I - nos estabelecimentos que recebem matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal e vegetal para matança, beneficiamento, industrialização e comercialização;

II - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal e vegetal, 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 – Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal de Mangaratiba a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

Somente Consulta



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Câmara Municipal de Mangaratiba



Art. 8º - 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;

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. 9º - O Serviço de Inspeção Municipal respeitará 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 como o empreendimento de pequeno porte que não têm como foco a produção e ganho de larga escala, de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250m²).

Art. 10º – A Prefeitura Municipal de Mangaratiba 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 à realização de convênio com o Serviço de Inspeção Estadual – SIE e à adesão do S.I.M. ao SUASA- de que trata a Lei Federal nº 8.171/1991, regulamentada pelo Decreto Federal nº 5.741/2005 -, os produtos inspecionados pelo S.I.M. poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação aplicada à matéria.

Art. 11º – Será criada uma Câmara Técnica de Inspeção Sanitária, vinculada ao Conselho Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural com a participação de representante da Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca e da Secretaria Municipal de Saúde, dos agricultores e dos consumidores para aconselhar, sugerir e debater assuntos ligados à execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

Art. 12º – Poderá ser exigido para todos os manipuladores de alimentos e proprietários das agroindústrias e/ou do proprietário da residência quando a mesma for utilizada para fins de processamentos de alimentos, exame de saúde e laudo médico e/ou odontológico quando o S.I.M. julgar necessário.

Somente Consulta



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Câmara Municipal de Mangaratiba



Somente Consulta

Parágrafo único - As inspeções médicas poderão ser solicitadas quantas vezes o S.I.M. julgar necessário.

Art. 13º – O estabelecimento poderá 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, deverá 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 neste Regulamento, estando os mesmos sob responsabilidade do órgão competente.

Art. 14º – É proibido o funcionamento no Município de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal ou vegetal que não esteja previamente registrado, na forma desta lei.

Art. 15º – Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art. 16º – A matéria-prima (animal ou vegetal), os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Art. 17º – Os estabelecimentos registrados que preparam subprodutos não destinados a alimentação humana, só podem receber matérias-primas de locais não fiscalizados, quando acompanhados de certificados sanitários da Divisão de Defesa Sanitária Animal da região.

Art. 18º – Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

I – requerimento simples dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal;

II - laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca de Mangaratiba;

III - Licença Ambiental Prévia emitida pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente de Mangaratiba 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.

IV – Em casos de estabelecimentos beneficiadores de leite e carne, estes deverão apresentar atestado sanitário dos animais, negativos de brucelose e tuberculose;

V - Documento da Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca, da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e da Secretaria Municipal de Saúde não se opondo à instalação do estabelecimento;

Somente Consulta



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Câmara Municipal de Mangaratiba



VI - Apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou 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;

VII - Planta baixa 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;

VIII – Planta de localização do empreendimento;

IX - Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

X - 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;

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

§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.

XI - Cópia do certificado de curso de Boas Práticas de Fabricação, expedido por entidades devidamente registradas ou pelo Departamento de Extensão Rural do Município.

Art. 19º – Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito desta lei, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, rotulados e embalados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, a caça e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel, a cera de abelhas e seus derivados, o leite e seus derivados.

Art. 20º – 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;

Somente Consulta



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Câmara Municipal de Mangaratiba



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

VIII – 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;

IX – Possuir pé-direito de no mínimo 2,80 m, que seja compatível com os equipamentos e que proporcione boa ventilação e climatização;

X – 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, segundo as normas ambientais vigentes para a matéria;

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

XII – Dispor de vestiários, quando a atividade necessitar, e instalações sanitárias compatíveis com o número de trabalhadores;

XIII – 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. 21º – O estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte, destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, deverá dispor 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) – aquele destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 05 toneladas de carnes por mês;
- b) Estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aquele destinado ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês;
- c) Fábrica de produtos cárneos – aquele destinado à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 05 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 04 toneladas de carnes por mês;
- e) Estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês;

Semente Consulta



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Câmara Municipal de Mangaratiba



Somente Consulta

f) Unidade de extração e beneficiamento do produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano;

g) Estabelecimento industrial 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. 22º – A Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca de Mangaratiba, através do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal e vegetal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, suínos, caprinos, ovinos e aves) e a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do Município, podendo para tanto, requisitar força policial.

Art. 23º – Demais exigências de conformidades industriais e sanitárias deverão seguir ao decreto de regulamentação da presente Lei e poderão seguir o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) e por legislações vigentes sobre produtos de origem animal.

Art. 24º – Para entendimento definimos por Produtos de Origem Vegetal de que trata esse capítulo aqueles definidos no Art. 4º, § 1º, inciso I.

Art. 25º – O Decreto de Regulamentação da presente Lei deverá detalhar os procedimentos a serem realizados pelo S.I.M. para regularização dos produtos de origem vegetal minimamente processados.

Art. 26º – 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 da Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca e o Departamento de Vigilância Sanitária a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do Município de Mangaratiba.

Art. 27º – Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca de Mangaratiba, constantes no Orçamento do Município, suplementados se necessário.

Art. 28º – Esta lei deverá ser regulamentada por decreto expedido pelo Chefe do Poder Executivo Municipal no prazo de cento e vinte dias (120) a contar da data de sua publicação. Esta regulamentação estabelecerá, entre outras medidas:

- I – Classificação, funcionamento, registro e higiene dos estabelecimentos;
- II – Obrigação dos proprietários dos estabelecimentos;
- III – Inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados; leite e derivados;
- IV – Inspeção e/ou reinspeção industrial e sanitária de ovos, mel, pescado e seus derivados;
- V – Inspeção industrial e sanitária de matérias primas e produtos de origem vegetal;

Somente Consulta



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Câmara Municipal de Mangaratiba

Somente Consulta



VI – Embalagem e rotulagem;

VII – O modelo do selo/carimbo de licenciamento de produtos pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.);

VIII – Exames de laboratório;

IX – Infrações e penalidades.

Art. 29º – Os produtores, beneficiadores, industriais e/ou comerciantes de produtos de origem animal, no território municipal, terão o prazo de 18 (dezoito) meses contado da edição do Decreto que regulamentar este Diploma, para se adequar aos ditames deste novo regramento.

Art. 30º – 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, depois de debatidos na Câmara Técnica de Inspeção Sanitária e encaminhados pela instância competente, conforme definido no Artigo 9º da presente Lei.

Art. 31º – Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas todas as disposições em contrário.

Sala das Sessões, em 30 de maio de 2017.

Somente Consulta

Emilson dos Santos Coelho
(EMILSON DA FARMÁCIA)
Vereador autor



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Câmara Municipal de Mangaratiba



JUSTIFICATIVA

O referido Projeto de Lei para constituição do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., tem o objetivo de contribuir para que o município que ainda não dispõe de um serviço de inspeção, possa constituí-lo.

Esse modelo de Lei contempla o Serviço de Inspeção Municipal para os produtos de origem animal e vegetal.

Esse Projeto de Lei de Serviço de Inspeção Municipal está adequado ao novo Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - Suasa. Portanto, depois que o S.I.M. estiver implantado a Prefeitura Municipal poderá solicitar adesão ao Suasa. A adesão do S.I.M. ao Suasa permitirá os empreendimentos inspecionados pelo S.I.M. comercializarem seus produtos em todo o território Brasileiro.

O que é o S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal

O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M) é vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca de Mangaratiba, e é responsável pela inspeção e fiscalização da produção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e vegetal, comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produtos animais ou vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no município de Mangaratiba.

São atribuições do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.:

- Inspecionar e fiscalizar os estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal e seus produtos;
- Realizar o registro sanitário dos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal e seus produtos;
- Proceder a coleta de amostras de água de abastecimento, matérias-primas, ingredientes e produtos para análises fiscais;
- Notificar, emitir auto de infração, apreender produtos, suspender, interditar ou embargar estabelecimentos, cassar registro de estabelecimentos e produtos; levantar suspensão ou interdição de estabelecimentos;
- Realizar ações de combate a clandestinidade;
- Realizar outras atividades relacionadas a inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal e vegetal que, por ventura, forem delegadas ao S.I.M..



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Câmara Municipal de Mangaratiba



Além de suas atividades regulamentares o S.I.M. de Mangaratiba desenvolve atividades de caráter informativo, orientativo e educativo, tais como:

- Utilização de meios e mecanismos de comunicação diversos destinados à população, com orientações sobre o trabalho do S.I.M. para a regularização dos produtores e seus estabelecimentos e para a produção de alimentos dentro das normas e leis vigentes;
- Reuniões nas comunidades rurais divulgando os serviços prestados para regularização das atividades produtivas/agroindústrias;
- Palestras destinadas à Comunidade Estudantil e Organizações da Sociedade Civil Organizada.

Tendo a certeza da concordância dos nobres pares desta Casa para sua aprovação.

Concluindo, com o devido respeito, submeto o presente Projeto de Lei à elevada apreciação dos nobres vereadores que integram esta Casa Legislativa, na certeza de que, após regular tramitação, seja a final deliberado e aprovado na devida forma regimental.