PROJETO DE LEI Nº ____/2013
Data: 22 de Novembro de 2013

DISPÕE SOBRE A ELABORAÇÃO, BENEFICIAMENTO E COMÉRCIO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL, INSTITUI O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

LEI

Art. 1º. Esta lei estabelece normas sanitárias para elaborar e comercializar produtos alimentícios de origem Animal e Vegetal no Município de Itapoá e cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, nos temos da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

Art. 2º. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, terá jurisdição em todo o território do Município de Itapoá e atuará fiscalizando e/ou inspecionando produtos comestíveis de origem Animal e Vegetal, em toda e qualquer etapa de sua criação e produção, manipulação e processamento, sejam industrializados ou fabricados artesanalmente, com adição de vegetais ou não, produtos químicos, saborizantes, conservantes, flavorizantes ou qualquer outro aditivo utilizado.

Art. 3º. São considerados alimentos inspecionáveis as seguintes matérias-primas, seus derivados e subprodutos:

1. mel;
2. ovos;
3. leite;
4. frutas e verduras;
5. carnes;
6. peixes crustáceos e moluscos;
7. outros produtos e subprodutos de origem animal ou vegetal.

Parágrafo único – Os produtos tratados no *caput* poderão ser comercializados dentro do Município de Itapoá, cumpridos os requisitos desta lei.

Art. 4º. Fica autorizada a Secretaria de Agricultura e Pesca a firmar convênio com a União, Estados e Municípios que já tenham serviços semelhantes regulamentados e atuantes, para possibilitar a comercialização dos produtos que trata o artigo 3º, quando produzidos no processo artesanal, ou ainda para permitir a entrada no Município de mercadorias ou produtos originados em outros Municípios, podendo neste caso delegar e receber competências.

Parágrafo Único – Para fins desta lei, entende-se por elaboração de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal, o processo utilizado na obtenção de produtos que mantenham características tradicionais, culturais ou regionais, e/ou produzidos em pequena escala, obedecidos os parâmetros fixados em regulamento.

Art. 5º. O Serviço de Inspeção Municipal de Itapoá ficará vinculado à Secretaria de Agricultura e Pesca, dirigido exclusivamente por Médico Veterinário.

Parágrafo Único – A atividade de fiscalização deverá ser exercida por Médico Veterinário ou pessoal devidamente treinado sob a responsabilidade técnica deste.

Art. 6º. O estabelecimento processador de alimentos de origem animal e vegetal deverá registrar-se na Secretaria de Agricultura e Pesca do Município de Itapoá, mediante formalização de pedido munido dos seguintes documentos:

I - Requerimento, dirigido ao Secretário de Agricultura e Pesca, solicitando o registro e inspeção no S.I.M.;

II - Registro no Cadastro Geral de Contribuintes do ICMS ou Inscrição de produtor rural na Secretaria da Fazenda;

III - Outros documentos e atestados ou exames que ficam a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 7º. O estabelecimento produtor de alimentos oriundos de abatedouros, manterá livro oficial onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Municipal, objetivando o controle sanitário da produção.

§ 1º O Serviço de Inspeção Municipal poderá estabelecer, a seu critério, as análises de rotina necessárias para cada produto processado, sem ônus aos produtores, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar conveniente.

§ 2° O estabelecimento processador de alimentos, manterá em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem.

Art. 8º. Cada tipo de produto deverá ter registro de fórmula em separado junto a Secretaria de Agricultura e Pesca, sendo cada qual objeto de norma específica a ser editada, previamente estabelecida com os produtores, respeitada a legislação vigente.

Art. 9º. Compete ao Serviço de Inspeção Municipal dos produtos de origem Animal e Vegetal:

I. Classificação dos estabelecimentos;

II. Condições e exigências para o registro e condições de funcionamento;

III. Regulamentar as condições de higiene dos estabelecimentos;

Iç. Determinar as obrigações dos proprietários, responsáveis e/ou entrepostos;

ç. Inspeção ante e post-mortem dos animais;

çI. Inspeção e reinspeção de todos os produtos e subprodutos e matérias-primas de origem animal e vegetal durante as diferentes fases de industrialização e transporte nos estabelecimentos citados no art. 3º desta lei;

çII. Fixação dos diferentes tipos de padrões e aprovação de famílias, grupos e subgrupos de produtos de origem animal e vegetal;

çIII. Registro de rótulos e marcas;

IΞ. As penalidades a serem aplicadas pelo não cumprimento de normas sanitárias ou falsificação de produtos, rótulos, carimbos ou registros;

Ξ. Análises laboratoriais dos produtos inspecionados quando necessário;

ΞI. Regulamentar o sistema de transporte dos produtos e subprodutos de origem animal e vegetal.

Art. 10. As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão regras mínimas de construção recomendados pelo Serviço de Inspeção Municipal, atentando para as seguintes exigências:

I. Ficar distante de fontes de contaminação;

II. As instalações devem ter uma sala ou setor para o armazenamento de embalagens, vasilhames, recipientes e aditivos;

III. Local de recepção de matéria-prima;

IV. Setor de lavagem e desinfecção de utensílios;

V. Ventilação e iluminação adequadas e suficientes;

VI. Portas, janelas e outras saídas devem ter vedação com tela de malha fina para impedir a entrada de insetos;

VII. Proteção contra roedores;

VIII. Setor de eliminação de resíduos protegido contra a ação de vetores carreadores de contaminação;

IX. Vestiários, banheiros e refeitórios para funcionários (a necessidade ou não dessas instalações fica a critério do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.);

X. Água potável em condições suficientes de quantidade e pressão de acordo com o tipo de estabelecimento e as atividades realizadas;

XI. Piso de material facilmente lavável, impermeável, resistente a abrasão e a corrosão (de preferência na cor clara) com inclinação leve para o escoamento das águas residuais;

XII. Paredes lisas, laváveis, impermeáveis, resistentes à corrosão e de cor clara, com ângulos sanitários e parapeitos de janelas chanfrados;

XIII. Mesas de fácil higienização e desinfecção, preferencialmente de aço inoxidável;

XIV. Bandejas, caixas, tanques e recipientes deverão ser de material facilmente lavável e que permitam a desinfecção, sem produzir substâncias ou gases tóxicos.

Art. 11. A não observância das normas legais ocasionará as seguintes sanções:

I. Advertência quando primário no erro, ou no caso de não ter agido com dolo ou má fé;

II. Multa de 1 (um) a 100 (cem) salários mínimos quando seja infringida a lei em vigor, incluindo neste caso o risco sanitário à população consumidora, dobrando a cada reincidência;

III. Apreensão ou condenação das matérias-primas ou produtos ou subprodutos que não cumpram algum dos requisitos da presente Lei;

IV. Suspensão, impedimento, interdição temporária ou definitiva de acordo com a infração seja ela provocada por negligência, reincidência culposa ou dolosa ou que eventualmente tenha alguma das seguintes características:

a) cause risco ou ameaça de natureza higiênico sanitária;

b) adulteração ou falsificação do produto;

c) embaraço à ação fiscalizadora;

d) desacato, suborno ou tentativa;

e) seja comprovada a impossibilidade do estabelecimento permanecer em atividade.

Parágrafo Único – A apreensão de produtos e subprodutos de origem animal, destinados ao consumo humano ou não, poderão ser inutilizados ou aproveitados para fins sociais, de acordo com os critérios estabelecidos pelo S.I.M. e as autoridades sanitárias competentes.

Art. 12. O controle sanitário dos rebanhos que geram matéria-prima para a produção artesanal de alimentos é obrigatório e deverá seguir orientação dos órgãos de defesa sanitária animal.

Art. 13. Os proprietários de estabelecimentos que trabalham com matéria-prima relacionados no art. 3 °. desta lei, deverão estar cadastrados junto ao Serviço de Inspeção Municipal S.I.M. com os seguintes documentos:

I – Requerimento preenchido;

II – Documento de identidade pessoal e do estabelecimento;

III – CPF/CNPJ;

IV – Cadastro de produtor quando corresponda;

V – Carteira de saúde vigente das pessoas encarregadas da manipulação ou que trabalham e que possam ter contato direto com os produtos, usando uniformes limpos e próprios com botas e gorros;

VI – Planta das instalações do estabelecimento, incluindo a origem da água potável utilizada, assim como o tratamento de efluentes, de acordo com as normas ambientais em vigor atualmente;

VII – Planta de localização e situação;

Parágrafo Único – A água utilizada seguirá os padrões nacionais de potabilidade em relação às condições físico-químicas, microbiológicas, matéria orgânica ou substâncias tóxicas.

Art. 14. Compete a Secretaria de Agricultura e Pesca, através do Serviço de Inspeção Municipal, a execução de ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, orientação, inspeção e fiscalização dos estabelecimentos.

Art. 15. O transporte e o armazenamento dos produtos deverá ser feito em condições adequadas para a preservação da sua qualidade.

Art. 16. A embalagem do produto quando for necessário, deverá ser produzida por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde e conter todas as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor, indicando, quando for o caso, que é produto artesanal e com a inscrição no Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo Único – Quando comercializados a granel, os produtos, serão expostos ao consumo, acompanhados de folhetos ou cartazes, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Art. 17. Cada estabelecimento devidamente cadastrado receberá um número de cadastro único (exemplo: SIM 001/02), sendo que o primeiro número representa o número correlativo ao estabelecimento na inscrição do Serviço de Inspeção Municipal e o segundo número correspondente ao produto inscrito que se comercializa.

§ 1° Cada estabelecimento deverá ter tantos números de produtos cadastrados quantos àqueles que produza para serem comercializados;
§ 2° Fica dispensado o cadastramento de número de produto quando se comercialize um único produto tal como: leite, carne, mel, etc; sendo suficiente neste caso o número de registro do estabelecimento;
§ 3° Todos os produtos embalados, carimbados ou empacotados, serão devidamente identificados com carimbos ou etiquetas onde constarão os seguintes dizeres:
a) tipo de produtor;
b) nome comercial;
c) registro do SIM,
d) nome do produtor;
e) endereço do produtor;
f) CPF/CNPJ;

g) telefone de contato/reclamações;

h) telefone do Serviço de Inspeção Municipal;

i) quadro de valor nutricional;

j) data de produção e validade;

k) forma e temperatura de conservação.

Parágrafo Único – No caso de abatedouros de bovinos, suínos, caprinos, ovinos, eqüinos que comercializem carne sem empacotamento, será suficiente o carimbo do SIM com o número identificador do estabelecimento.

Art. 18. Todos os estabelecimentos que estejam atuando na data de publicação da presente Lei terão um prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias para se adequarem às normas legais, contados a partir da publicação desta Lei.

Art. 19. Os estabelecimentos que manipulem ou produzam alimentos deverão se adequar às normas sanitárias e arquitetônicas de acordo com as legislações municipais, estaduais e federais vigentes.

Art. 20. A caracterização de qualquer tipo de fraude, infração ou descumprimento desta lei, sujeitará o infrator às penalidades previstas pela lei.

Art. 21. O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de 120 (cento e vinte) dias, contando a partir da data de sua publicação.

Art. 22. Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Itapoá (SC), 22 de Novembro de 2013.

SÉRGIO FERREIRA DE AGUIAR
PREFEITO MUNICIPAL