LEI MUNICIPAL, Nº 6.131 DE 22 DE AGOSTO DE 2022.

DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, REVOGA AS LEIS MUNICIPAIS 5.976 DE 19 DE JUNHO DE 2019 E 5.812 DE 22 DE JUNHO DE 2016.

O povo do Município de Conselheiro Lafaiete, por seus representantes, decretou e eu Prefeito Municipal, em seu nome, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º – Observada a competência comum da União, do Estado e do Município, prevista no inciso II, art. 23 da Constituição da República Federativa do Brasil, a prévia inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, sob a jurisdição do Município, será realizada por Serviço de Inspeção Municipal, vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico ou por serviço de inspeção gerido e executado por consórcio público intermunicipal, constituído na forma de associação pública, do qual o município faça parte, mediante delegação de competência.

Art. 2º - Fica autorizada a delegação de competência do poder de polícia administrativa, para fins de gestão e execução das atividades do serviço de inspeção sanitária e industrial, de que trata esta Lei, inclusive de fiscalização, ao consórcio público, constituído na forma de associação pública, do qual o Município faça parte.

§1º - Os produtos de origem animal inspecionados por serviço de inspeção executado por consórcio público, na forma delegada a que refere o caput deste artigo, atendidos os requisitos estabelecidos em ato do Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, poderão ser comercializados em quaisquer dos Municípios integrantes do respectivo consórcio.

§2º - Caso o consórcio público não adira ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal no prazo estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, os serviços de inspeção terão validade apenas para o comércio realizado na jurisdição do próprio Município.

Art. 3º - A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

Art. 4º - A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

Parágrafo único - 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.

Art. 5° - Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei a inspeção será executada de forma periódica.

Parágrafo único - Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente do Serviço de Inspeção Municipal, 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.

Art. 6° - Quando da delegação da prestação dos serviços públicos em regime de gestão associada, os municípios consorciados transferem ao Consórcio o exercício das competências de planejamento, a coordenação, de consentimento, da fiscalização dos serviços públicos de inspeção sanitária e a aplicação das sanções previstas neste Serviço.

Art. 7° - A fiscalização e a inspeção de produtos de origem animal têm por princípios:

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 - 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 serviços de inspeção;

III - incentivar a melhoria da qualidade dos produtos;

IV - proteger a saúde do consumidor;

V - estimular o aumento da produção.

VI- instruir e orientar melhorias nas instalações

Art. 8° – Para cumprir o disposto no artigo 7° desta Lei, o Consórcio desenvolverá, entre outras, ações que visem a:

I - promover a integração dos órgãos municipais de fiscalização por meio da criação de comissão sanitária, com vistas à troca de informações e à definição de competências e de ações conjuntas;

II - formular diretrizes técnico-normativas, com base nas diretrizes dos municípios, de maneira a uniformizar os procedimentos de inspeção e fiscalização sanitárias, respeitadas as peculiaridades dos mesmos;

III - estabelecer normas para a higienização e a desinfecção das instalações industriais e para a classificação e a verificação da qualidade dos produtos;

IV - regulamentar o registro dos estabelecimentos que produzam, distribuam, transportem, armazenem, processem e comercializem produtos de origem animal.

Parágrafo único - Os estabelecimentos mencionados no inciso IV do caput deste artigo não poderão funcionar nos municípios consorciados que aderirem a este programa sem que estejam previamente registrados na forma desta Lei e de seu regulamento.

Art. 9º - A competência dos municípios signatários deste serviço, prevista na Lei Federal 1.283/1950, para prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados manipulados, recebidos, acondicionados e depositados, será exercida pelo CODAP.

Art. 10 - São sujeitos à fiscalização e à inspeção prevista nesta Lei:

I - os animais destinados ao abate, seus produtos e subprodutos e matérias primas;

II - o pescado e seus derivados;

III - o leite e seus derivados;

IV - o ovo e seus derivados;

V - o mel e cera de abelhas e seus derivados.

Parágrafo único - A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante mortem e post mortem dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento e a expedição.

Art. 11 - A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Vigilância Sanitária, em conformidade com o estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

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

Art. 12 - O SIM-CODAP poderá celebrar convênio com as Secretarias Municipais da Saúde para estabelecer ação conjunta na inspeção e na fiscalização dos aspectos higiênico-sanitários dos produtos de origem animal no segmento varejista, visando à apreensão e à inutilização de produtos clandestinos ou impróprios para o consumo humano.

Art. 13 - O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria de pequeno porte descrita em norma complementar.

Art. 14 - 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 (duzentos e cinquenta metros quadrados), destinado 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:

I - estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, aves e rãs) – aqueles destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 05 (cinco) toneladas de carnes por mês;

II - 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 08 (oito) toneladas de carnes por mês;

III - fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 05 (cinco) toneladas de carnes por mês;

IV - 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 (quatro) toneladas de carnes por mês;

V - estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 (cinco mil) dúzias/mês;

VI - unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 (trinta) toneladas por ano;

VII - estabelecimentos industriais de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 2.000 (dois mil) litros de leite por dia.

Art. 15 - Para obter o registro no SIM – CODAP o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído com os seguintes documentos:

I - requerimento simples que será protocolizado junto ao departamento municipal responsável pela inspeção sanitária de produtos de origem animal, que encaminhará à central do SIM;

II - documento que ateste a regularidade ambiental, expedido pelo Órgão Ambiental competente;

III - alvará de localização e funcionamento, expedido pela Prefeitura Municipal;

IV - cópia do CNPJ ou CPF e da inscrição estadual ou inscrição de produtor rural;

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, escala mínima 1:100;

VI - memorial descritivo, assinado pelo proprietário e pelo responsável técnico, contendo informações de interesse econômico-sanitário;

VII - memorial descritivo da construção, assinado pelo proprietário e por profissional habilitado, contendo informações a respeito da construção, de acordo com modelo padrão;

VIII - atestado médico dos funcionários e/ou proprietários que manipulem matérias primas e/ou produtos;

IX - laudo de exame físico-químico e microbiológico da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais.

§1° - Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA n° 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.

§2° - Desde que se trate de agroindústria de pequeno porte, serão aceitos para estudo preliminar, simples "croquis" ou desenhos.

§3° - Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou relacionamento.

§4° - 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. 16 - A embalagem dos produtos de origem animal deverá 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.

Art. 17 - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art. 18 - A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Art. 19 - A análise laboratorial para efeito de fiscalização, necessária à execução deste programa, será feita em laboratório oficial ou credenciado, com ônus para o proprietário do estabelecimento.

Parágrafo único - A análise laboratorial destinada à contraprova, requerida pelo proprietário do estabelecimento, será feita em laboratório oficial ou credenciado pelo CODAP, ficando o proprietário responsável por seu custeio.

Art. 20 - Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal sujeitará, isolada ou cumulativamente, o infrator as seguintes sanções:

I - advertência escrita e orientação técnica quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;

II - multa de até R$25.000,00 (vinte e cinco mil reais) nos casos não compreendidos no inciso I do caput deste artigo, de acordo com a gradação prevista nesta lei;

III - apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;

IV - suspensão de atividades, quando cause risco ou ameaça de natureza higiênico sanitária ou no caso de embaraço a ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente;

VI - cassação do registro do estabelecimento no SIM-CODAP, em caso de reincidência.

§1° - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§2° - A suspensão de que trata o inciso IV deste artigo, cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de franquia da atividade à ação da fiscalização.

§3° - A interdição de que trata o inciso V deste artigo, poderá ser suspensa após atendimento das exigências que motivaram a ação.

§4° - Se a interdição não for suspensa nos termos do §3° deste artigo decorridos 06 (seis) meses, será cancelado o registro no SIM-CODAP.

Art. 21 - Para a aplicação da pena de multa serão observadas as seguintes condições para a graduação:

I - multa leve de R$200,00 (duzentos reais) a R$2.000,00 (dois mil reais) para:

a) realizar atividades de elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal sem inspeção oficial;

b) industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias-primas e produtos alimentícios sem observar as condições higiênico-sanitárias adequadas;

c) uso inadequado de embalagens ou recipiente;

d) não utilização dos carimbos oficiais;

e) ausência da data de fabricação;

f) saída de produtos sem prévia autorização do responsável pelo Serviço de Inspeção;

g) elaborar e comercializar produtos em desacordo com os padrões higiênico sanitários, físico-químicos, microbiológicos e tecnológicos estabelecidos por legislações federal, estadual ou municipal vigentes;

h) não tratamento adequado de águas residuais;

i) apresentar instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;

j) esteja utilizando equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;

k) realizar atividades de industrialização em estabelecimentos em mau estado de conservação, com defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;

l) permitir a presença de pessoas e funcionários, nas dependências do estabelecimento, em desacordo com as condições que serão previstas em regulamento e normas complementares;

m) não apresentar documentação sanitária necessária dos animais para o abate;

n) não apresentar a documentação necessária de exames médicos de funcionários;

o) aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no SIM.;

p) possuir manipuladores trabalhando nos estabelecimentos sem a devida capacitação;

q) não apresentar programas de autocontrole, como Boas Práticas de Manipulação;

r) não cumprimento dos prazos para saneamento das irregularidades mencionadas no auto de infração;

II - multa média de R$2.500,00 (dois mil e quinhentos reais) a R$5.000,00 (cinco mil reais) para:

a) não possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos ou não mantê-lo atualizado;

b) utilizar água não potável no estabelecimento;

c) utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar;

d) mistura de matérias primas em proporções diferentes das proporções aprovadas;

e) comércio de produtos sem inspeção;

f) não assegurar a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios, em acordo com o Manual de Boas Práticas de Manipulação;

g) não apresentar responsável técnico ou proprietário que assuma a responsabilidade;

h) industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida;

i) transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução;

j) apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;

k) deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores;

l) manter funcionários exercendo as atividades de manipulação sob suspeita de enfermidade passível de contaminação dos alimentos, ou ausente a liberação médica;

m) utilizar produtos de higienização não aprovados pelo órgão de saúde competente;

n) não apresentar análises e registros de análises de controle de qualidade;

III - multa grave de R$5.500,00 (cinco mil e quinhentos reais) a R$8.000,00 (oito mil reais) para:

a) uso indevido do carimbo do Serviço de Inspeção;

b) industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;

c) utilização de selo oficial do SIM em produtos oriundos de estabelecimentos não registrados;

d) utilização de selo oficial do SIM de determinado produto já registrado, em produto ainda não registrado, sendo ambos oriundos do mesmo estabelecimento;

e) modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo SIM;

f) apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios;

IV – multa gravíssima de R$10.000,00 (dez mil reais) a R$25.000,00 (vinte e cinco mil reais) para:

a) sonegar ou prestar informações inexatas sobre dados referentes à quantidade, qualidade e procedência de matérias-primas e produtos alimentícios, que direta e indiretamente interesse à fiscalização do SIM.;

b) aproveitamento de matérias primas condenadas ou de animais sem inspeção para alimentação humana;

c) suborno, tentativa de suborno ou uso de violência física contra funcionários da fiscalização, no exercício de suas atividades;

d) ocorrer atos que busquem burlar, impedir, dificultar, burlar, a ação de inspeção;

e) industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;

f) utilização de selo oficial do SIM em produtos oriundos de estabelecimentos não registrados;

g) utilização de selo oficial do SIM de determinado produto já registrado, em produto ainda não registrado, sendo ambos oriundos do mesmo estabelecimento;

h) modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

§1° - Os valores das multas serão corrigidos anualmente de acordo com índice oficial de inflação por ato do Secretário Executivo do CODAP.

§2° - A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no SIM.

Art. 22 - Para imposição da pena de multa e sua graduação dentro dos limites estipulados, a autoridade sanitária levará em conta:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;

III - os antecedentes do autuado quanto ao descumprimento da legislação sanitária;

IV - a capacidade econômica do autuado;

V - a reincidência.

Art. 23 - Não poderá ser aplicada multa sem que previamente seja lavrado o auto de infração, detalhando a falta cometida, o artigo infringindo, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social, conforme modelo a ser estabelecido em regulamentação e norma complementar.

§1° - O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando houver.

§2° - Sempre que os infratores e seus representantes se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito, no próprio auto, dando-se como ciente o infrator.

§3° - A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 03 (três) vias, a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida à equipe técnica do SIM e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

§4° - O infrator poderá apresentar defesa em até 15 (quinze) dias úteis após a lavratura do auto de infração, que será protocolizado junto ao departamento municipal responsável pela inspeção sanitária de produtos de origem animal, que emitirá parecer e encaminhará à central do SIM;

§5° - O julgamento do processo caberá a equipe técnica do SIM.

Art. 24 - As infrações às normas previstas nesta Lei serão apuradas em processo administrativo próprio, juntamente as sanções e penalidades, sem prejuízo da responsabilidade de natureza cível e penal cabível.

§1° - As penalidades serão aplicadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM e terão e natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

§2° - O processo administrativo a que refere o caput deste artigo será disciplinado nos termos do regulamento, observada a legislação do Serviço Municipal de Inspeção.

Art. 25 - Nos casos de cancelamento de registro no SIM a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues à Inspeção mediante recibo.

Art. 26 - O consócio baixará o regulamento e os atos complementares sobre inspeção sanitária dos estabelecimentos referidos nesta lei.

Art. 27 - A regulamentação de que trata o art. 26 desta Lei abrangerá:

I - a classificação dos estabelecimentos;

II - as condições e exigências para registro e relacionamento, como também para as respectivas transferências de propriedade;

III - a higiene dos estabelecimentos;

IV - as obrigações dos proprietários, responsáveis ou seus prepostos;

V - a inspeção dos animais abatidos;

VI - a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal e vegetal durante as diferentes fases da industrialização e transporte;

VII - a fixação dos tipos e padrões e aprovação de fórmulas de produtos de origem animal e vegetal;

VIII - o registro de rótulos e marcas;

IX - o trânsito de produtos e subprodutos e matérias primas de origem animal;

X - quaisquer outros detalhes, que se tornarem necessários para maior eficiência dos trabalhos.

Art. 28 - O CODAP apresentará semestralmente relatórios descrevendo todos os procedimentos de inspeção e fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis ao município.

Art. 29 – Esta lei entra em vigor na data da sua publicação.

Art. 30 – Ficam revogadas as Leis Municipais nº 5.976, de 19 de junho de 2019 e 5.812, de 22 de junho de 2016.

PALÁCIO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CONSELHEIRO LAFAIETE, AOS VINTE E DOIS DIAS DO MÊS DE AGOSTO DE 2022.

MÁRIO MARCUS LEÃO DUTRA
Prefeito Municipal

CAYO MARCUS NORONHA DE ALMEIDA FERNANDES
Procurador Geral