LEI Nº 3.177, DE 30 DE JUNHO DE 2015.

Dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e os procedimentos de Inspeção Sanitária de estabelecimentos que produzam alimentos de origem animal e vegetal para o consumo humano, e dá outras providências.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE CURRAIS NOVOS, ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE,** no uso das atribuições legais,

Faço saber que a Câmara Municipal de Currais Novos/RN aprovou o Projeto de Lei nº 014/2015 e EU sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º. Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Currais Novos/RN, para a industrialização, o beneficiamento e 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 com a Lei Federal nº 9.712/1998, o Decreto Federal 5.741/2006 e o Decreto 7.216/2010, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

Art. 2º. São princípios norteadores da presente lei:

I. Promoção da preservação da saúde humana e do meio ambiente em consonância com a não implicação de obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;
II. Foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;
III. Promoção do 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 agroindústria, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 3º. A inspeção sanitária de alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal se refere ao processo sistemático de acompanhamento, avaliação e controle

sanitário, compreendido da matéria-prima até a elaboração do produto final e será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Abastecimento do município.

§ 1.º. A presença do inspetor nos estabelecimentos é obrigatória no momento de abate de animais, quando se tratar de abatedouro, para a inspeção *ante* e *pós mortem* dos animais e carcaças.

§ 2.º. Com execução do parágrafo anterior, a inspeção será realizada por meio de visitas rotineiras ou eventuais, ocorrendo:

I. nos estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal e vegetal para beneficiamento ou industrialização, com objetivo de obtenção de alimentos de consumo humano, excluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares;
II. nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal e vegetal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal e vegetal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos nos estabelecimentos industrial.

Art. 3º. A Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Abastecimento estabelecerá parceria e/ou cooperação técnica com Municípios, órgãos dos governos Estadual e Federal, podendo participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades relativas à inspeção sanitária, em consonância ao SUASA.

§ 1.º. Caberá ao Serviço de Inspeção do Município de Currais Novos/RN, a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

§ 2.º. Após a adesão do SIM ao SUASA, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional.

Art. 4º. A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal e vegetal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será responsabilidade da Secretaria Municipal de Saúde, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, e se dará em consonância ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

Parágrafo único. As ações de inspeção e de fiscalização sanitária serão precedidas de amplo processo de educação sanitária, envolvendo todos os segmentos da população do município.

Art. 5º. A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismo e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária.

Art. 6º. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM – respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo os estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte, observadas as características e procedimentos preconizados em normas específicas vigentes para cada caso.

Parágrafo único. O atendimento às especificidades citadas no *caput*, quando não existentes em normas especificas, poderá ser estabelecido no ato de regulamentação da presente lei, desde que não exceda competência e/ou norma maior.

Art. 7º. Será constituído em Comitê Municipal de Inspeção Sanitária, sob a responsabilidade da Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Abastecimento, para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados à execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros. Terá como composição, representação:

I. Da Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Abastecimento;
II. Da Secretaria Municipal de Saúde;
III. De Sindicatos da Agricultura Familiar, de Trabalhadores Rurais e dos Proprietários, ou de associações rurais;
IV. Dos consumidores.

§ 1º. Cada Órgão indicará seu representante Titular e Suplente para composição do Comitê.

§ 2.º. O Comitê poderá convidar demais Órgãos/Entidades e pessoas com conhecimentos necessários ao aprimoramento das orientações a serem expedidas.

Art. 8º. Será criado um sistema único de informações das atividades e dos procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, visando em especial, celeridade e transparência destas informações.

Parágrafo único. Serão de responsabilidade da Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Abastecimento e da Secretaria Municipal de Saúde, a alimentação e manutenção do sistema exposto no *caput*.

Art. 9º. Para obter o registro no Serviço de Inspeção Municipal – SIM – o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

I. Requerimento dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção;

II. CNPJ ou inscrição do produtor rural na Secretaria da Fazenda Estadual;

III. Planta baixa ou *croquis* das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto de obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistemas de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

IV. Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

V. Memorial descritivo de construção;

VI. Descrição da rotulagem para cada produto;

VII. Boletim oficial de exame da água de abastecimento, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

VIII. Nome do Responsável técnico;

IX. Licença Ambiental Prévia ou dispensa emitida pelo Órgão Ambiental competente.

§ 1.º. Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte, quando inexistentes as plantas, estas poderão ser substituídas por *croquis* elaborados por engenheiros ou técnicos devidamente registrados no conselho competente.

§ 2.º. 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. 10. O estabelecimento pode 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 outra.

Parágrafo único. Deverão ser observados os cuidados necessários com produtos que possam ocasionar a contaminação cruzada.

Art. 11. As embalagens dos alimentos deverão obedecer à legislação vigente, no tocante às informações constantes no seu rótulo. Deverá ainda, dispor das condições de higiene necessárias à boa conservação do produto.

Parágrafo único. Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no *caput* desse artigo.

Art. 12. Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal no 5.741/2006.

Art. 13. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art. 14. A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade e qualidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Art. 15. Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal – SIM – serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Abastecimento, constantes no Orçamento do Município, bem como, outras fontes recursos pactuadas sob a forma dos instrumentos permitidos em lei, seja com outros Entes Púbicos, seja com a iniciativa privada.

Art. 16. Os casos omissos ou de dúvidas surgidas na execução da presente Lei e/ou de sua regulamentação serão resolvidos por meio de resoluções e decretos baixados pelo Poder Público Municipal, depois de recebidas as orientações do Comitê Municipal de Inspeção Sanitária sobre as referidas situações surgidas.

Art. 17. O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 90 (noventa) dias a contar da data de sua publicação.

Art. 18. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Currais Novos-RN, Palácio Prefeito "Raul Macêdo", em 18 de junho de 2015.

JOSÉ VILTON DA CUNHA
Prefeito Municipal

DANIEL GUSTAVO BATISTA NICOLAU
Secretário Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Abastecimento