



Câmara Municipal de Pilão Arcado - BA

Cliente em 27/02/2020

Regovagno Gomes Ribeiro
Agente Administrativo

Projeto de Lei nº 178/2020

"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/ou vegetal e dá outras providências"

O PREFEITO MUNICIPAL DE PILÃO ARCADE, ESTADO DA BAHIA, no uso de suas atribuições legais, com o fulcro na Lei Orgânica do Município, art. 25, XV, faço saber que a Câmara Municipal decreta e eu sanciono e promulgo a seguinte lei:

Art. 1º. Fica criado no Município de Pilão Arcado – BA, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, destinado à inspeção e à fiscalização sanitária na industrialização e no beneficiamento de alimentos destinados ao consumo humano de origem animal e/ou vegetal, na conformidade da Lei Federal nº 9.712, de 20 de novembro de 1998 e Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006, que constituiu o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

Art. 2º. A inspeção sanitária de alimentos de origem animal e/ou vegetal processados para consumo humano, refere-se ao processo sistemático de acompanhamento, avaliação, controle sanitário e fiscalização, compreendido desde a matéria prima até a elaboração do produto final e será responsabilidade do órgão responsável pelas ações de agricultura, pecuária, piscicultura e abastecimento no âmbito municipal.

§1º. Para fins dessa Lei, entende-se por processamento ou elaboração de produtos de origem animal e/ou vegetal, procedimento utilizado na obtenção de produtos destinados ao consumo humano que tenham características tradicionais, culturais ou regionais, ainda que produzidos em pequena escala, obedecidos os parâmetros fixados em regulamento municipal.

§2º. Será obrigatória, no momento do abate, a presença de um fiscal do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, em matadouros e/ou abatedouros de responsabilidade municipal, que deverão ser



credenciados pelo Município, segundo normas emanadas da Secretaria Municipal de Saúde e da secretária responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal, durante o abate, para inspeção *ante e post-mortem* dos animais e carcaças.

§3º. Além da presença obrigatória no momento do abate, os fiscais do Serviço de Inspeção Municipal – SIM realizarão visitas eventuais para inspeções de rotina.

§4º. A inspeção sanitária dar-se-á:

I- Nos locais de produção que recebam animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados de origem animal e/ou vegetal, para beneficiamento e industrialização, com o objetivo de obtenção de alimentos para consumo humano.

II- Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal e/ou vegetal, em caráter complementar e/ou parceria da defesa sanitária animal e/ou vegetal para identificar causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

Art. 3º. O serviço de Inspeção Municipal – SIM será implantado no prazo de até 180 (cento e oitenta) dias, a partir da data da publicação da presente Lei, devendo contar com estrutura física e técnica necessária a seu efetivo funcionamento, devendo a secretaria responsável adequar-se para exercer as funções que lhes forem atribuídas.

§1º. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, estabelecerá parceria e cooperação técnica com outros municípios, com o Estado da Bahia e com a União, além de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades relativa à inspeção sanitária, em consonância com o SUASA e, após adesão ao SIM ao SUASA, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo território nacional.

§2º. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM poderá firmar parceria com a iniciativa pública ou privada a fim de viabilizar e facilitar o serviço de inspeção, bem como das análises fiscais.

Art. 4º. A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, de modo a evitar eventuais superposições, paralelismo ou duplicidade de função na inspeção e na fiscalização sanitária.

Art. 5º. Será constituído um Conselho Regulador do Serviço de Inspeção Municipal por representante do órgão responsável pelas ações de agricultura, pecuária e abastecimento no âmbito municipal, pela Secretaria Municipal de Saúde, bem como pela Agência de Defesa Agropecuária da Bahia (ADAB – Governo da Bahia) e o Conselho



Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável – CMDRS, além de agricultores e consumidores com o objetivo precípua de aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados à execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária, assim como sobre a criação de regulamentos, normas, portarias e outros meios legais aplicáveis à espécie.

Art. 6º. Para obter o registro no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, o estabelecimento produtor deverá apresentar pedido instruído com documentos determinadores, previstos em regulamento próprio.

§1º. É vedada a limitação de acesso ao registro sanitário ou à comercialização de alimentos de consumo humano de origem animal e/ou vegetal, em função de caráter estrutural, incluído escalas de construções, instalações, máquinas e equipamentos, desde que asseguradas a higiene, a sanidade e a inocuidade dos alimentos de consumo humano.

§2º. O estabelecimento acima citado deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, observando os riscos sanitários, independente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado, podendo ser inclusive anexo à residência, desde que o acesso seja independente, sendo necessário a submissão e a aprovação pelo Departamento de Inspeção Municipal.

§3º. Nos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte, as ações de inspeção e fiscalização deverão ter natureza prioritariamente orientadora, de acordo com a Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006, considerando os riscos dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, e as orientações sanitárias com linguagem acessível ao empreendedor.

§4º 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 a outra.

Art. 7º. Compete ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, os serviços de inspecionar ou fiscalizar o cumprimento das normas estabelecidas pela presente Lei e seu Regulamento.

§1º. A regulamentação da presente Lei estabelecerá a forma das análises fiscais necessárias a cada produto processado.

§2º. É proibida a duplicidade de fiscalização e de inspeção em qualquer estabelecimento industrial de produtos de origem animal, de forma que a fiscalização realizada pela Secretaria da Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura (SEAGRI – Estado da Bahia) ou



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) o isentará de inspeção municipal.

Art. 8º. Estão sujeitos a fiscalização prevista em Lei:

- I-Os animais destinados ao abate, seus produtos, 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, a cera de abelha e outros produtos da colmeia;
- VI-A cana de açúcar e seus derivados;
- VII-Os grãos e seus derivados;
- VIII-Os produtos oriundos de micro-organismos;
- IX-Outros produtos de origem animal e vegetal.

§1º. A fiscalização de que se trata esta lei far-se-á:

- I-Nos estabelecimentos industriais especializados que preparem ou industrializem, sob quaisquer formas, para o consumo humano, os produtos referidos no artigo precedente;
- II-Nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado;
- III-Nas usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínio, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e seus respectivos entrepostos;
- IV-Nas propriedades agrícolas que produzem, industrializem e ou comercializem diretamente seus produtos;
- V-Nos entrepostos de ovos e as fábricas de seus derivados;
- VI-Nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem ou conservem produtos de origem animal;
- VII-Nas propriedades que manipulem cana-de-açúcar e seus derivados;
- VIII-Nas propriedades que manipulem hortifrutigranjeiros e seus derivados;
- IX-Nas propriedades que manipulem produtos de origem farinácea e seus derivados.

§2º Para fins de enquadramento na presente Lei, o limite máximo de produção por estabelecimento será fixado em regulamento próprio.

Art. 9º. Os produtos inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal poderão ser comercializados em todo território municipal, cumpridas as exigências desta Lei e de seu regulamento.

Parágrafo Único. Para que os produtos de que se trata esta Lei possam ser comercializados em todo território estadual, o Município



poderá realizar convênio com o Serviço de Inspeção Estadual – SIE, nos termos da legislação estadual.

Art. 10. Os estabelecimentos municipais de abate de animais e de processamento de produtos de origem animal e/ou vegetal deverão efetuar seu registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal –SIM.

Parágrafo Único. O competente requerimento de registro deverá ser dirigido à secretaria responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, na forma estabelecida em regulamento próprio, observadas as exigências da presente Lei.

Art. 11. Os estabelecimentos de abate de animais e de processamento de produtos comestíveis de origem animal e/ou vegetal abrangidos por esta Lei deverão:

- I-Manter livro oficial onde serão registradas as informações, as recomendações e as visitas do Serviço de Inspeção Municipal – SIM para fins de controle de produção;
- II-Manter, em arquivo próprio, o sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem;
- III-Outras formalidades exigidas em regulamento próprio.

Art. 12. As instalações dos estabelecimentos de que trata a presente Lei, respeitadas as normas de higiene e saúde, serão diferenciadas de acordo com as especificidades de cada atividade de processamento ou com as espécies de animais a serem abatidos, conforme estabelecido em ato regulamentar próprio, devendo apresentar fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar o trabalho, a higiene e a qualidade dos produtos.

Parágrafo Único. Nenhuma outra exigência será feita, além daquelas estritamente necessárias, relativa a área, instalações, equipamentos e maquinários dos estabelecimentos de processamento ou abate de que trata o *caput* deste artigo.

Art. 13. Os produtos resultantes do processamento de que trata esta Lei deverão possuir registro específico junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, observada a legislação pertinente em vigor.

Art. 14. Os produtos resultantes do processamento de que trata esta Lei deverão ser embalados, quando necessários, com embalagens adequadas, mediante regulamento próprio.

§1º. O rótulo das embalagens deverá conter:

- I-As informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor;
- II-A indicação de que o produto é produzido em pequena escala;

III-O número de inscrição junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§2º. Quando comercializados a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos e cartazes contendo as informações previstas no parágrafo anterior.

§3º. Quando se tratar de convênio com a Secretaria de Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura (SEAGRI – Estado da Bahia) ou outra entidade pública, a embalagem deverá vir acrescida dessa informação.

Art. 15. As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos deverão portar carteira de vacinação e usar uniformes próprios e limpos, inclusive botas impermeáveis e gorros, além de outras exigências estabelecidas no ato regulamentar.

Art. 16. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à presente Lei acarretará, isolada e cumulativamente, as seguintes sanções:

- I. 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 adulteradas;
- II. Advertência escrita, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé, quando for o caso;
- III. Multa de até 600 UFIR (Unidade Fiscal de Referência) ou índice que vier a substituí-la, nos casos não compreendidos no anterior;
- IV. Interdição de atividades que causem risco ou ameaça de natureza higiênico sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;
- V. Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação do produto, ou seja, verificada, mediante inspeção, a inexistência de condições higiênico-sanitárias.
- VI. O estabelecimento que sofrer qualquer penalidade poderá recorrer ao órgão ou secretaria responsável pelas ações de inspeção no âmbito municipal.

Parágrafo Único. Quaisquer medidas ou sanções adotadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM serão estabelecidas em regulamento próprio.

Art. 17. Na hipótese de mudança na nomenclatura dos órgãos, entidades ou secretarias municipais eventualmente elencadas na presente Lei, estas ficam expressamente substituídas pelos órgãos, entidades ou secretarias municipais criadas com as mesmas atribuições e competências.

Art. 18. O Poder Executivo regulamentará a presente Lei em até 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de sua publicação.

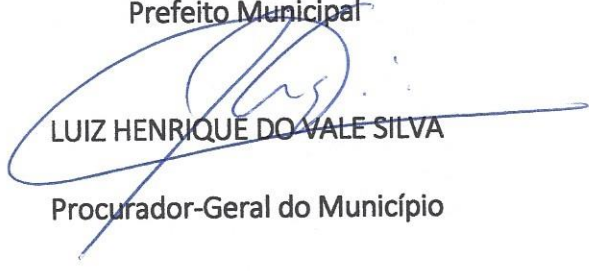


Art. 19. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE PILÃO ARCADE, ESTADO DA BAHIA,
em 27 de FEVEREIRO de 2020.



ORGETO BASTOS DOS SANTOS
Prefeito Municipal



LUIZ HENRIQUE DO VALE SILVA
Procurador-Geral do Município