LEI Nº 3513 DE 26 DE DEZEMBRO DE 2023.

"Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal consorciado (SIM) e dá outras providências."

O povo do Município de São Francisco, estado de Minas Gerais, por seus representantes na Câmara Municipal aprovou e eu, Prefeito Municipal, em seu nome, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º. Fica o Poder Executivo do Município São Francisco autorizado a firmar contrato de programa com o Consórcio Intermunicipal Multifinalitário para o Desenvolvimento Ambiental Sustentável do Norte de Minas – CODANORTE com o objetivo de execução do Serviço de Inspeção Municipal.

§1°- Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal-SIM do município de São Francisco.

§2°- Esta lei dispões sobre os procedimentos para a execução do Serviço de Inspeção Municipal pelo CODANORTE, durante a vigência de Contrato de Programa firmado para este fim.

§3°- O CODANORTE poderá solicitar adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal- SISBI-POA, do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária- SUASA, devendo, nesse caso, observar as normas e diretrizes do MAPA-Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 2º. Os produtos inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal poderão ser comercializados em todo o território do Município, cumpridas as exigências desta Lei e seu regulamento, além da legislação estadual e federal aplicáveis à espécie.

Art. 3º. É estabelecida a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos dos produtos de origem animal e vegetal, comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.

Art. 4º. 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, 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:

I – Nos estabelecimentos que recebem, animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal e vegetal para beneficiamento ou industrialização;

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

Art. 5º. 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. 6º. São sujeitos à fiscalização prevista nesta lei:

a) - os animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias primas;

b) - o pescado e seus derivados;

c)- o leite e seus derivados;

d)- o ovo e seus derivados;

e)- o mel, os produtos de abelhas e seus derivados;

f)- inspeção e classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico.

Art. 7º. A fiscalização, de que trata esta lei, far-se-á:

a)- nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal e vegetal;

b)- nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais para abate ou industrialização;

c)- nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

d)- nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

e)- nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

f)- nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

g)- nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal e vegetal, comestíveis ou não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados.

Art. 8º. Compete ao Serviço de Inspeção a ser executado pelo CODANORTE inspecionar e fiscalizar a industrialização e o beneficiamento de bebidas e alimentos de origem animal e vegetal para o consumo humano, compreendendo o processo sistemático de acompanhamento, avaliação e controle sanitário, em especial:

I – A inspeção "ante" e "post mortem" dos animais destinados ao abate;

II – A inspeção do rebanho leiteiro destinado à produção do leite a ser comercializado ou industrializado.

III – As condições de higiene e saúde dos estabelecimentos de abate e processamento, seus equipamentos e maquinários;

IV – A inspeção dos produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal e vegetal, durante as diferentes fases de industrialização.

V – A fiscalização quanto ao cumprimento das normas de higiene e saúde relativas à industrialização.

VI – A apreciação dos projetos de construção, instalação ou ampliação de estabelecimentos destinados ao abate de animais e processamento dos produtos de que trata a presente Lei.

§1º- As inspeções serão efetuadas através de medidas de rotina ou por provocação de terceiros.

§2º - A presença do inspetor nos estabelecimentos, para a inspeção ante e pós mortem dos animais e das carcaças é obrigatória no momento do abate de animais.

§3º- Os estabelecimentos abrangidos por esta Lei deverão manter em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem.

§4º - O SIM credenciará e estabelecerá parceria com laboratório de análise de água e de alimentos, para exames rotineiros do ponto de vista físico-químico e microbiológico.

Art. 9º. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM deve coibir o abate clandestino de animais e a industrialização dos seus produtos, separadamente ou em ações conjuntas com outros órgãos públicos, podendo para tanto requisitar força policial.

Art. 10. Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária.

Art. 11. O registro no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. deve ser requerido no CODANORTE, para análise prévia do terreno e parecer da fiscalização municipal de meio ambiente e pelo SIM.

§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 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 do terreno.

§3º- O empreendedor deverá apresentar, no mínimo, a seguinte documentação ao órgão responsável pela inspeção municipal:

I – Requerimento simples endereçado ao Serviço de Inspeção Municipal;

II - Licença Ambiental emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA no 385/2006 e Deliberação Normativa COPAM N° 217/2017;

III - 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 pessoa jurídica a qual estejam vinculados;

IV -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;

V – Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

VI – 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;

Art. 12. As embalagens dos produtos do processamento de que trata esta Lei deverão obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, conforme legislação pertinente.

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

Art. 14. As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos deverão observar as normas sanitárias vigentes para cada atividade.

Art. 15. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 16. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto nesta Lei ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal e vegetal, considerada a sua natureza e gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - Pena educativa;

III – Multa de até 220.000 (duzentos e vinte mil) Unidades Fiscais do Estado de Minas Gerais - UFEMG;

IV - Apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal e vegetal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

V - Suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

VI - Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

VII - Cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

Art. 17. A pena educativa será aplicada sempre que as infrações forem cometidas por falta de treinamento, divulgação ou informação inadequada e não coloque em risco a saúde do consumidor, primário ou não, e consiste:

I – Na divulgação, as expensas do infrator, de medidas adotadas para sanar os prejuízos provocados pela infração, com vistas a esclarecer o consumidor do produto, nos casos de publicidade enganosa ou abusiva que constitua risco à saúde;

II – No treinamento dos dirigentes técnicos e dos empregados, as expensas do estabelecimento;

III – Na veiculação, pelo estabelecimento, das mensagens expedidas pelo SIM acerca do tema objeto da sanção, as expensas do infrator.

Art. 18º. O regulamento e atos complementares sobre inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos citados no art. 4º serão editados pelo Poder Executivo Municipal.

Parágrafo único - A regulamentação de que trata este dispositivo abrangerá:

a)- a classificação dos estabelecimentos;

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

c)- a higiene dos estabelecimentos;

d)- as obrigações dos proprietários, responsáveis ou seus prepostos;

e)- a inspeção ante e post mortem dos animais destinados à matança;

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

g)- o registro de rótulos e marcas;

h)- as penalidades a serem aplicadas por infrações cometidas;

i)- as análises laboratoriais;

j)- quaisquer outros detalhes, que se tornarem necessários para maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária.

Art. 19. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de resoluções baixados pelo CODANORTE.

Art. 20. O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 120 (cento e vinte) dias a contar da data de sua publicação.

Art. 21. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação

Art. 22. Revogam-se as disposições em contrário.

São Francisco/MG, 26 de Dezembro de 2023.

Miguel Paulo Souza Filho
Prefeito Municipal