PREFEITURA DE ARAGUARI
GABINETE DO PREFEITO

PROJETO DE LEI Nº 150/2022.

Dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte junto a Secretaria de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios da Prefeitura Municipal de Araguari, e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARAGUARI Faço saber que a Câmara Municipal aprova e eu sanciono, com base no art.71, inciso III, da Lei Orgânica do Município, a seguinte Lei:

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a habilitação sanitária junto a Secretaria de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte no Município de Araguari.

Art. 2º Os estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte serão habilitados pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios nos termos desta Lei e de seu regulamento.

Art. 3º Para os fins desta Lei, considera-se estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte aquele localizado no meio rural, pertencente de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais, com área útil construída não superior a 250 m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), que produza, beneficie, prepare, transforme, manipule, fracione, receba, embale, reembale, acondicione, conserve, armazene, transporte ou exponha à venda produtos de origem vegetal ou animal, para fins de comercialização.
Parágrafo único. Não são considerados para fins do cálculo da área útil construída, os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

Art. 4º Na aplicação desta Lei, serão observados:

I - os princípios básicos de higiene e saúde necessários à garantia de inocuidade, identidade, qualidade e integridade dos produtos e saúde do consumidor;

II - as condições gerais de instalações, equipamentos e práticas operacionais que respeitem as seguintes especificidades de produção:

a) as diferentes escalas de produção;

b) as especificidades regionais de produtos;

c) as formas tradicionais de fabricação;

d) a realidade econômica dos produtores.

Art. 5º Esta Lei será regulamentada por Decreto do Poder Executivo, o qual estabelecerá:

I - requisitos e normas operacionais para a concessão da habilitação sanitária ao estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte no Município de Araguari;

II - critério simplificado para o exame das condições de funcionamento dos estabelecimentos, conforme exigências higiênico-sanitárias essenciais, para obtenção do título de registro e do cadastro, e para a transferência de propriedade;

III - detalhamento das ações de inspeção, fiscalização, padronização, embalagem, cadastro e registro dos estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte, bem como normas para aprovação de seus produtos, incluindo a metodologia de controle de qualidade e sanidade, quando for o caso;

IV - normas complementares para venda ou fornecimento pelos estabelecimentos de que trata esta Lei de pequenas quantidades de produtos da produção primária, a retalho ou a granel;

V - normas específicas relativas às condições gerais das instalações, dos equipamentos e das práticas operacionais dos estabelecimentos de que trata esta Lei, observados os princípios básicos de higiene e saúde, com vistas a garantir a inocuidade e a qualidade dos produtos.

CAPÍTULO II
DA HABILITAÇÃO, INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA
Seção I
Da Habilitação Sanitária

Art. 6º A habilitação sanitária é ato privativo dos órgãos oficiais de inspeção e fiscalização sanitária competente, Serviço de Inspeção Municipal (SIM), atestando que o estabelecimento, para fins de execução das ações previstas no caput do artigo 3º desta Lei, atende aos princípios básicos de higiene e de saúde aplicáveis à espécie, visando à garantia de inocuidade e qualidade dos produtos comercializados e à saúde do consumidor.

§ 1º A habilitação sanitária compreende o cadastro ou o registro dos estabelecimentos e de seus produtos e a autorização para comercialização.

§ 2º A habilitação sanitária é condicionada à prévia inspeção sanitária do estabelecimento e dos produtos a que se refere esta Lei.

Art. 7º A habilitação sanitária do estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte será realizada por unidade, na forma em que dispuser o regulamento desta Lei.

§ 1º A habilitação será requerida pelo responsável pela Agroindústria Rural de Pequeno Porte perante o órgão oficial competente, por intermédio do Protocolo Geral do Município de Araguari, e deverá preceder o início das atividades do estabelecimento.

§ 2º A habilitação poderá, a qualquer tempo, ser suspensa ou cassada por decisão fundamentada do órgão de inspeção sanitária SIM, nos termos do artigo 27, incisos IV e VII desta Lei.

Art. 8º Os estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte serão classificados como:

I - estabelecimentos de produtos de origem vegetal de competência do órgão fiscalizador da Secretaria de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios;

II - estabelecimentos de produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos de origem vegetal;

III - estabelecimentos mistos, que processam produtos de origem animal e vegetal de competência do órgão fiscalizador da Secretaria de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios.

§ 1º Para efeito do disposto neste artigo os produtos de origem animal podem ser adicionados de produtos de origem vegetal.

§ 2º Para fins de habilitação, os estabelecimentos de que trata este artigo serão considerados nas seguintes modalidades:

I - unidade individual: aquela pertencente ou que estiver sob gestão do responsável pela Agroindústria Rural de Pequeno Porte;

II - unidade coletiva: aquela pertencente ou que estiver sob gestão de associação ou cooperativa de produtores.

§ 3º A unidade coletiva será utilizada, exclusivamente, pelos associados ou filiados da associação ou cooperativa, proprietários ou por seus respectivos administradores.

Art. 9º São órgãos de fiscalização e de inspeção sanitária competente para a expedição da habilitação sanitária de que trata esta Lei:

I - a Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios, por intermédio do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, com atribuições para o exercício do poder de polícia sobre estabelecimento de produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos de origem vegetal, ressalvadas as atribuições legais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA e do Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA.

Parágrafo único. Em se tratando de estabelecimento misto, que possua mais de um órgão fiscalizador, a competência para emissão da habilitação será exercida, cumulativamente, pelos órgãos oficiais competentes do Município de Araguari conforme regulamentos próprios.

Seção II
Do Estabelecimento de Produtos de Origem Vegetal

Art. 10. Para a habilitação sanitária do estabelecimento de produtos de origem vegetal serão analisadas as plantas de layout do estabelecimento; o fluxograma ordenado de produção; e inspecionados os ambientes internos e externos do estabelecimento, bem como os seus produtos, instalações, máquinas, equipamentos, normas e rotinas técnicas.

Art. 11. São obrigações dos estabelecimentos de produtos de origem vegetal:

I - observar os padrões específicos de registro, conservação, embalagem, rotulagem e prazo de validade dos produtos expostos à venda, armazenados ou entregues ao consumo;

II - manter instalações e equipamentos em condições compatíveis com os padrões de identidade e qualidade dos produtos;

III - manter condições adequadas de higiene, observada a legislação vigente;

IV - manter pessoal capacitado e devidamente equipado, nos termos da legislação aplicável, para a execução das ações discriminadas no caput do Art. 3º desta Lei;

V - fornecer ao consumidor do produto as informações necessárias para sua utilização adequada e para a preservação da saúde.

Parágrafo único. O estabelecimento é obrigado a apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados das etapas e dos processos de produção e manter cópias atualizadas no estabelecimento para consulta de colaboradores.

Art. 12. O órgão oficial de fiscalização e de inspeção sanitária, Serviço de Inspeção Municipal - SIM, para os fins de aplicação desta Lei, obedecerá ao disposto na legislação vigente e tem atribuição para expedir normas complementares a esta Lei, se necessário.

Seção III
Do Estabelecimento de Produtos de Origem Animal, adicionados ou não de Produtos de Origem Vegetal

Art. 13. Os estabelecimentos de produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos de origem vegetal, deverão dispor, de acordo com a sua destinação, de instalações adequadas para:

I - processamento de pescados e seus derivados;
II - processamento de leite e seus derivados;
III - processamento de ovos e seus derivados;
IV - processamento de produtos das abelhas e seus derivados;
V - abate e processamento de aves;
VI - abate e processamento de bovinos;
VII - abate e processamento de suínos.

Art. 14. São obrigações dos estabelecimentos de produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos de origem vegetal:

I - observar os padrões específicos de registro, conservação, embalagem, rotulagem e prazo de validade dos produtos expostos à venda, armazenados ou entregues ao consumo;

II - manter instalações e equipamentos em condições compatíveis com os padrões de identidade e qualidade dos produtos;

III - manter condições adequadas de higiene, observada a legislação vigente;

IV - manter pessoal capacitado e devidamente equipado, nos termos da legislação aplicável, para a execução das ações discriminadas no caput do Art. 3º desta Lei;

V - fornecer ao consumidor do produto as informações necessárias para sua utilização adequada e para a preservação da saúde.

Parágrafo único. O estabelecimento é obrigado a apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados das etapas e dos processos de produção.

Art. 15. O órgão oficial de inspeção sanitária têm atribuição para expedir normas complementares para especificar os registros auditáveis necessários à fiscalização da produção dos estabelecimentos de que trata esta Seção, a serem realizados pelo proprietário ou por profissional habilitado.

Art. 16. Aos estabelecimentos de produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos de origem vegetal, e aos produtos de origem vegetal, aplicam-se as disposições do Decreto nº 166, de 27 de outubro de 2011 e suas alterações, no que se refere à coleta de amostras fiscais e de amostras de rotina.

Seção IV
Do Estabelecimento Misto

Art. 17. O estabelecimento misto poderá exercer suas atividades em um único empreendimento, desde que o processamento dos produtos ocorra em recintos diferentes, em áreas fisicamente isoladas, e assegurando a impossibilidade de contaminação cruzada; ou ainda realizadas em turnos alternados, após higienização da área produtiva.

Art. 18. O estabelecimento misto será habilitado, inspecionado e fiscalizado nos termos constantes nos artigos 10 e 11 desta Lei.

Parágrafo único. Aos estabelecimentos mistos aplica-se o disposto nas seções anteriores, no que tange às obrigações inerentes às atividades de origem animal e vegetal.

Seção V
Do Controle de Qualidade dos Produtos Produzidos

Art. 19. Os produtos produzidos deverão atender aos padrões de identidade e qualidade dispostos na legislação vigente.

Art. 20. Os produtos produzidos deverão ser mantidos em condições que impeçam contaminações de qualquer natureza durante todas as etapas de produção, desde a obtenção da matéria-prima até a sua expedição.

Art. 21. Os produtos produzidos e a água utilizada no processo produtivo serão coletados por servidores competentes para fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, de que trata o parágrafo único deste artigo e submetidos a análises microbiológicas e físico-químicas, para o acompanhamento da qualidade, segurança e observância dos padrões físico-químicos e microbiológicos estabelecidos na legislação vigente, conforme Padrão de Identidade e Qualidade disposto nos portais da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Parágrafo único. A fiscalização, no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios, será exercida pelos servidores que possuem atribuições legais de fiscalização que lhes são conferidas pela legislação própria.

Art. 22. O custeio das análises das amostras coletadas destinadas exclusivamente para agricultura familiar será de responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal - SIM durante o prazo de vigência da habilitação do estabelecimento (amostras de coletas para controles oficiais).

Art. 23. Para assegurar a qualidade dos produtos derivados de leite e sua adequação para o consumo humano, a Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios, por intermédio de parcerias com instituições de ensino e/ou empresas públicas, auxiliará no planejamento e no apoio à execução de ações visando ao controle sanitário do rebanho e às Boas Práticas de Ordenha.

Art. 24. Os estabelecimentos deverão dispor e obedecer ao Manual de Boas Práticas de Fabricação - BPF, Procedimentos Padrão de Higiene Operacional - PPHO e planilhas de autocontrole.

Seção VI
Dos Serviços de inspeção e de fiscalização

Art. 25. Incumbe ao órgão de fiscalização e de inspeção sanitária, na execução dos serviços de inspeção e de fiscalização dos estabelecimentos de que trata esta Lei:

I - analisar e aprovar as plantas de construção e reforma do estabelecimento requerente, sendo-lhes facultado editar normas complementares que estabeleçam os critérios mínimos exigíveis para análise e aprovação das condições gerais das instalações, dos equipamentos e das práticas operacionais;

II - cadastrar ou registrar os estabelecimentos e seus fornecedores e aprovar ou registrar, se for o caso, os produtos passíveis de serem produzidos, segundo a natureza e a origem da matéria-prima e dos ingredientes, das instalações, dos equipamentos e do processo de fabricação e comercialização;

III - aprovar e expedir, no âmbito de sua competência legal, o certificado de cadastro e de registro, ou o alvará sanitário do estabelecimento;

IV - capacitar e treinar os servidores públicos responsáveis pela fiscalização e inspeção sanitária;

V - inspecionar, reinspecionar e fiscalizar o estabelecimento, as instalações e os equipamentos, a matéria-prima, os ingredientes e os produtos elaborados;

VI - executar a ação de fiscalização no âmbito e nos limites de suas competências legais.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM exercerão suas atividades de inspeção e de fiscalização de forma coordenada e integrada, conforme dispuser o regulamento.

CAPÍTULO III
DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 26. Constituem infrações sanitárias:

I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, exceto as manutenções preventivas e emergenciais;

II - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

III - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM nos termos do artigo 9º desta Lei;

IV - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

V - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

VI - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

VII - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

VIII - expor à venda, manter em depósito ou transportar os produtos que exijam cuidados especiais de conservação sem a observância das condições necessárias à sua preservação;

IX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

X - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal ou vegetal;

XI - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;

XII - embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XIII - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

XIV - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XV - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XVI - fraudar documentos oficiais;

XVII - alterar o processo de fabricação dos produtos ou modificar o nome ou a composição constante no registro, sem autorização do órgão sanitário competente.

Art. 27. As infrações às normas estabelecidas nesta Lei e em seu regulamento acarretarão, isolada ou cumulativamente, sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, as seguintes penalidades:

I - advertência escrita, quando o infrator for primário e não tiver agido com má-fé;

II - penalidade educativa, a ser aplicada nas infrações leves, nos casos em que já tiver sido aplicada a advertência escrita, e que deverá consistir em uma das seguintes ações:

a) frequência do empreendedor ou de seus funcionários em curso de capacitação;

b) fornecimento de curso de capacitação aos empreendedores e seus funcionários;

c) divulgação das medidas adotadas para cobrir os prejuízos provocados pela infração, com vistas a esclarecer o consumidor do produto;

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

IV - suspensão da atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

V - 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;

VI - cassação de registro quando, comprovadamente, o produto estiver em desacordo com os padrões de qualidade e identidade previstos na legislação;

VII - cassação ou cancelamento da habilitação, quando verificadas as seguintes circunstâncias:

a) vencido o prazo de validade da habilitação sanitária concedida pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, o proprietário não tenha cumprido as exigências de adequação;

b) alteração do processo de fabricação, sem aprovação do órgão competente;

c) alteração das atividades autorizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal;

d) quando o estabelecimento interromper seu funcionamento pelo período de um ano;

VIII - multa, nos casos não compreendidos no inciso I deste artigo e observadas as seguintes gradações:

a) para as infrações leves e após a aplicação de penalidade educativa, multa de até 250 UFRAs;

b) para as infrações moderadas, multa de 250 UFRAs até 500 UFRAs;

c) para as infrações graves, multa de 500 UFRAs até 750 UFRAs;

d) para as infrações gravíssimas, multa de 1000 UFRAs até 1250 UFRAs.

§ 1º As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de sete dias, o qual poderá ser acrescido de quinze, trinta ou sessenta dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no artigo 29 desta Lei.

§ 2º As sanções de cassação de registro ou cassação ou cancelamento de habilitação de que trata os incisos VI e VII deste artigo devem ser aplicadas, também, nos casos de:

I - reincidência na prática das infrações de maior gravidade previstas nesta Lei ou em normas complementares;

II - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão da atividade, nos períodos máximos fixados no artigo 27, § 1º, desta Lei;

III - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

§ 3º No caso de cancelamento da habilitação, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao Serviço de Inspeção Municipal, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

§ 4º O cancelamento da habilitação será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Município de Araguari.

§ 5º Os valores percebidos com a aplicação da penalidade de multa serão revertidos:

I - ao Fundo de Inspeção Municipal - FUINSP, para as infrações relativas à produção de origem animal;

§ 6º As ações previstas nos incisos III, IV, V e VII do caput deste artigo também serão aplicadas como medida cautelar quando houver fundado receio de lesão à saúde pública, com o objetivo de cessar de imediato iminente infração sanitária.

Art. 28. Para fins de aplicação das penalidades de que trata o artigo 27 desta Lei, serão consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a III do artigo 26 desta Lei;

II - infrações moderadas as compreendidas nos incisos IV a VIII do artigo 26 desta Lei;

III - infrações graves as compreendidas nos incisos IX a XI, e inciso XVII do artigo 26 desta Lei;

IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XII a XVI do Art. 26 desta Lei.

Art. 29. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso VIII, do artigo 27 desta Lei, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário;

II - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

III - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

IV - a infração não afetar a qualidade do produto.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente;

II - o infrator cometer a infração com vistas à obtenção de vantagem;

III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV - o infrator coagir outrem para a execução material da infração;

V - a infração resultar em consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - o infrator impor obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII - o infrator agir com má-fé;

VIII - o infrator descumprir as obrigações de depósito relativas à guarda do produto.

§ 3º No concurso de agravantes e atenuantes, a pena deve aproximar-se do limite indicado pelas circunstâncias preponderantes, entendendo-se como tais as que resultam da lesividade à saúde pública e a reincidência.

§ 4º Considera-se reincidência a prática de nova infração, pelo mesmo infrator, após decisão definitiva transitada em julgado na esfera administrativa que o tenha condenado por infração anterior, podendo ser:

I – genérica, caracterizada pelo cometimento de infração anteriormente não verificada; ou

II - específica, caracterizada pelo cometimento de infração anteriormente verificada.

§ 5º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de 5 (cinco) anos.

Art. 30. As infrações elencadas no artigo 26 desta Lei serão apuradas por meio de processo administrativo próprio, iniciado com a lavratura do auto de infração.

§ 1º O julgamento de processos administrativos relativos a estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte na produção de produtos de origem animal, assegurada à ampla defesa e o contraditório, caberá em 1ª instância administrativa ao diretor do Serviço de

Inspeção Municipal, que solicitará relatório ao técnico responsável por lavrar o auto de infração sanitária e verificará, avaliará e emitirá parecer decisório após ciência dos fatos narrados nos autos do processo.

§ 2º Caberá ao Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios o julgamento, em segunda instância, dos processos de infrações referentes aos estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte, na produção de produtos de origem animal.

§ 3º A lavratura do auto de infração poderá ocorrer no local em que for verificada a infração ou na sede do órgão sanitário competente e conterá:

I - o nome do infrator, seu domicílio, residência e os demais elementos necessários à sua qualificação civil;

II - o local, a data e a hora da constatação da infração;

III - o local e a data da lavratura do auto;

IV - a descrição da infração e a menção do dispositivo legal ou regulamentar transgredido;

V - a pena a que está sujeito o infrator;

VI - a declaração do autuado de que está ciente de que responderá pelo fato em processo administrativo;

VII - a assinatura do autuado ou, no caso de ausência ou recusa, a de duas testemunhas e, sempre, a do autuante;

VIII - prazo para o infrator apresentar defesa.

Art. 31. É assegurado ao autuado apresentar defesa da penalidade aplicada, devendo ser encaminhada ao órgão responsável pelo auto de infração, nos termos do § 1º do artigo 30 desta Lei, no prazo de 15 (quinze) dias corridos após a ciência do auto de infração.

Parágrafo único. Da decisão do Diretor do órgão fiscalizador no julgamento de processos administrativos relativos a estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte caberá recurso, no prazo de 10 (dez) dias corridos após a ciência da decisão, ao (a) Secretário (a) Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios, nos termos dos § 2º do artigo 30 desta Lei.

Art. 32. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, no exercício de suas atribuições fiscalizatórias, em caso de risco iminente para a saúde pública, poderão adotar providências acautelatórias, sem a prévia manifestação do interessado.

§ 1º A medida cautelar aplicada perdurará até que sejam sanadas as irregularidades objeto da ação fiscalizadora.

§ 2º No caso em que houver interdição cautelar, total ou parcial, do estabelecimento ou do produto, a mesma poderá, mediante processo administrativo, tornar-se definitiva.

CAPÍTULO IV
DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 33. O proprietário ou dirigente do estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte, habilitado nos termos desta Lei, é o responsável pela qualidade dos alimentos que produz, obrigando-se a:

I - comprovar a participação em cursos e treinamentos de capacitação, a cada dois anos, para a execução do previsto nos incisos I e II, do artigo 4º desta Lei, com a abordagem mínima sobre Boas Práticas Agropecuárias, Boas Práticas de Ordenha, Boas Práticas de Fabricação - BPF na especialidade de sua produção, Manipulação Higiênica dos Alimentos, Doenças Transmitidas por Alimentos e Contaminantes Alimentares, os quais serão realizados sob a supervisão e a coordenação do órgão oficial de fiscalização, de defesa ou de inspeção sanitária;

II - promover ações corretivas e preventivas sempre que forem detectadas falhas no processo produtivo ou no produto;

III - fornecer aos órgãos oficiais de fiscalização ou de inspeção sanitária, sempre que solicitado, dados e informações sobre os serviços, as matérias primas e as substâncias utilizadas, os processos produtivos, as práticas de fabricação e os registros de controle de qualidade, bem como sobre os produtos e subprodutos fabricados;

IV - assegurar o livre acesso dos agentes fiscais aos estabelecimentos habilitados e colaborar com os trabalhos do órgão oficial.

Art. 34. A presente Lei será regulamentada por Decreto no que couber.

Art. 35. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI, Estado de Minas Gerais, em 8 de setembro de 2022.

RENATO CARVALHO FERNANDES

Danilo Franco Gonçalves

PREFEITURA DE ARAGUARI
GABINETE DO PREFEITO

JUSTIFICATIVA:
Excelentíssimo Senhor Presidente e Senhores Vereadores!

Estamos enviando a esta Casa Legislativa o incluso Projeto de Lei que dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte junto a Secretaria de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios da Prefeitura Municipal de Araguari, e dá outras providências.

O Projeto de Lei em referência visa a habilitação sanitária junto a Secretaria de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte no Município de Araguari.

Estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte aquele localizado no meio rural, pertencente de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais, com área útil construída não superior a 250 m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), que produza, beneficie, prepare, transforme, manipule, fracione, receba, embale, reembale, acondicione, conserve, armazene, transporte ou exponha à venda produtos de origem vegetal ou animal, para fins de comercialização.

Destarte, diante da importância dos objetivos consubstanciados neste Projeto de Lei, solicitamos à Vossas Excelências que seja ele acolhido em todos os seus termos, para a sua pronta aprovação, o que desde já requeremos que seja adotado em seu trâmite o regime de urgência, com dispensa dos interstícios regimentais.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI, Estado de Minas Gerais, em 8 de setembro de 2022.

Renato Carvalho Fernandes
Prefeito

www.LeisMunicipais.com.br

LEI Nº 6043, DE 11 DE JUNHO DE 2018.

"Cria o Fundo de Inspeção Municipal que destina os valores de taxas, multas e outras receitas que forem relacionadas às atividades prestadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal ou Vegetal, e dá outras providências."

A Câmara Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, aprova e eu, Prefeito, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Fica instituído o Fundo de Inspeção Municipal - FUINSP na Secretaria de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios, vinculado ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal ou Vegetal de Araguari - SIM, observadas as diretrizes da legislação vigente.

Parágrafo único. O Fundo de Inspeção Municipal- FUINSP terá por finalidade prover recursos para a execução das atividades de inspeção das indústrias de produtos de origem animal e/ou vegetal, bem como para a estruturação física, modernização, manutenção e capacitação de pessoal.

Art. 2º Constituem-se receitas do Fundo:

I - os produtos das taxas e multas previstas na Lei Complementar nº **72**, de 28 de abril de 2011;

II - as auferidas pelo exercício das funções de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e/ou vegetal;

III - as contribuições de pessoas físicas ou jurídicas de direito privado, de órgãos, entidades federais, estaduais e municipais;

IV - as contribuições de entidades internacionais;

V - multas de natureza não tributária, indenizações e restituições provenientes de procedimentos administrativos e/ou auto de infração decorrente de apuração, na ação fiscalizatória do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, de falta cometida;

VI - outras receitas.

Art. 3º Os recursos destinados ao Fundo de Inspeção Municipal - FUINSP serão mantidos e geridos pela Secretaria de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios, por meio de conta especial a ser aberta e mantida em estabelecimento oficial de crédito.

Parágrafo único. A movimentação financeira da conta bancária do Fundo de Inspeção Municipal, a que se refere o artigo anterior, será feita mediante a assinatura conjunta do Secretário de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios e do Secretário Municipal da Fazenda, credenciados pelo Chefe do Poder Executivo, em ato próprio para tal finalidade.

Art. 4º Fica expressamente determinado que as disponibilidades do Fundo de Inspeção Municipal - FUINSP serão aplicadas para a melhoria na inspeção da produção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e vegetal no Município de Araguari.

Art. 5º Esta Lei entra em vigor da data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI, Estado de Minas Geris, em 11 de junho de 2018.

Marcos Coelho de Carvalho
Prefeito

Paulo Sérgio Guimarães de Brito
Secretário de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios

Nota: Este texto não substitui o original publicado no Diário Oficial.

Data de Inserção no Sistema LeisMunicipais: 13/06/2018

www.LeisMunicipais.com.br

Versão consolidada, com alterações até o dia 05/02/2015

DECRETO Nº 166 /11

"INSTITUI E APROVA O REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ALIMENTOS E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - SIM/POA"

O Prefeito de Araguari, do Estado de Minas Gerais, no uso das atribuições legais que lhe são próprias, nos termos do art.71, inciso III, da **Lei Orgânica** do Município de Araguari, Considerando, a necessidade de regulamentar o Serviço de Inspeção Municipal de Alimentos e Produtos de Origem Animal, nos termos das disposições previstas no art. 20, caput, da Lei Complementar Municipal nº **072**, de 28 de abril de 2011, DECRETA:

Art. 1º Fica editado e aprovado o Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal no Município de Araguari, do Estado de Minas Gerais, que com este baixa.

Art. 2º Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entra em vigor na data da sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI, Estado de Minas Gerais, em 27 de outubro de 2011.

Marcos Coelho de Carvalho
Prefeito

Levi de Almeida Siqueira
Secretário de Administração

Natal Fernandes
Secretário de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios

REGULAMENTO CONSOLIDADO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ALIMENTOS E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

TÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Regulamento estabelece as normas que regulam, no âmbito municipal, a inspeção e a fiscalização da produção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, cuja finalidade é preservar a inocuidade, a identidade, à qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

Parágrafo Único - O presente regulamento institui, também, as normas que regulam, em todo Município de Araguari, o registro dos estabelecimentos que produzam matéria-prima, manipulam, industrializam, distribuam e comercializam produtos de origem animal, bem como seus rótulos, etiquetas e embalagens.