LEI ORDINÁRIA Nº. 1.340, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2015.

PUBLICAÇÃO
ITAPEVA,
18 DEZ. 2015
Publicado no quadro de avisos da Pref., nesta data, para que produza seus efeitos legais, e ninguém alegue.

"Dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e vegetal e dá outras providências".

A Excelentíssima Prefeita Municipal de Itapeva/MG, **CLAUDIA VIVEANI DE MORAES ANDRADE**, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal de Itapeva/MG aprovou e ela sanciona a seguinte **LEI:**

Art. 1º - Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Itapeva-MG, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal vegetal, criar o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e dá outras providências.

Parágrafo único – Esta Lei está em conformidade à Lei Federal nº 9.712/1998, o Decreto Federal nº 5.741/2006, que constituiu o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) e o Decreto Federal nº 7.216/2010.

Art. 2º - 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. 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 por meio de manejo sustentável;

§ 2º - Entende-se por estabelecimentos de produtos vegetais, para efeito da presente lei, qualquer instalação ou local nos quais são produzidos, recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, embalados, rotulados com finalidade comercial ou industrial, de vegetais e seus derivados, bem como os produtos para sua industrialização;

§ 3º - Nos estabelecimentos previstos nesta lei a inspeção será executada de forma periódica. Os estabelecimentos com inspeção

periódica terão a freqüência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidas pela autoridade competente, considerando os riscos dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles de processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole;

§ 4° - A inspeção ainda se dará nos estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal e vegetal para beneficiamento ou industrialização;

§ 5° - Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

Art. 3° - O SIM, órgão vinculado à Secretaria Municipal de Saúde, poderá estabelecer parcerias e cooperações técnicas com municípios, Estado de Minas Gerais e com a União, como poderá solicitar adesão aos SUASA.

PARAGRAFO ÚNICO – Após a adesão do SIM ao SUASA os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, conforme legislação vigente.

Art. 4° - A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitária das bebidas e produtos alimentícios de origem animal e vegetal, apósa etapa de elaboração compreendido armazenagem, transporte, distribuição e comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da VISA, órgão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Itapeva-MG, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares em conformidade com o estabelecido na Lei Federal nº 8.080/1990.

Art. 5° - Todas as ações da inspeção e da fiscalização sanitária serão executadas visando um processo de educação sanitária.

Art.6° - A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária.

Art. 7° - O Serviço de Inspeção Municipal – SIM – respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

PARÁGRAFO ÚNICO – 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 trezentos metros quadrados (300 m2), destinado exclusivamente ao processamento de produtos origem animal ou vegetal, dispondo conforme cada caso de instalações para abate/industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são

recebidos, manipulados, elaborados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados e outros, não ultrapassando escalas de produção a serem regulamentadas por meio de decreto posterior.

Art. 8º - Ao Conselho de Desenvolvimento Rural Sustentável competirá aconselhar, sugerir, debater, definir assuntos ligados ao aprimoramento e adequação dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária como instância representativa dos seguimentos envolvidos na cadeia produtiva, destinando-os ao Executivo Municipal.

Art. 9º - Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e fiscalização sanitária para geração de registros auditáveis sob responsabilidade do Serviço de Vigilância Sanitária e da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 10 - Para obter registro no SIM o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído dos seguintes documentos:

I – Requerimento simples dirigido ao responsável pelo SIM;

II – Laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com as instruções baixadas pela administração municipal;

III – Licença Ambiental Prévia emitida pelo órgão ambiental competente ou em conformidade com a Resolução do CONAMA Nº 385/2006;

§ 1º – Os estabelecimentos que se enquadram na mencionada resolução são dispensados de apresentar Licença Ambiental Prévia, sendo que, no momento de iniciar suas atividades deve apresentar somente a Licença Ambiental Única, com os seguintes documentos:

I – documentos da autoridade municipal e órgão da saúde pública competente de que não se opõem à instalação do estabelecimento;

II – apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na Junta comercial e cópia do comprovante de inscrição no CNPJ, ou CFP do produtor para empreendimentos individuais, sendo que estes documentos serão dispensados quando apresentados documentos que comprova legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios de uma figura jurídica a qual estejam vinculados;

III - Planta baixa ou croquis das instalações com projeto 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 de esgoto e resíduos e proteção empregada contra insetos;

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

V – Boletim oficial de exame de água do estabelecimento, caso não disponha de água tratada cujas características deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

§ 2º - Tratando-se de agroindústria de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaboradas por engenheiro responsável ou técnicos da EMATER ou equivalentes.

§ 3º - Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada 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. 11 - 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.

PARÁGRAFO ÚNICO – O SIM pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinadas à fabricação de produtos de origem animal para o preparo de produtos industrializados que, em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não podem constar impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento, estando os mesmos sob responsabilidade de órgão competente.

Art. 12 - A embalagem das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal 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.

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* deste artigo.

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

Art. 14 - serão editadas normas específicas para a venda direta de produtos em pequenas quantidades conforme previsto no Decreto Federal nº 5.741/2006.

Art. 15 - A matéria-prima, os animais, os produtos e subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Art. 16 - Os recursos financeiros necessários à implementação da presente lei serão fornecidos por verbas alocadas na Secretaria Municipal competente.

Art. 17 - Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como na sua regulamentação serão resolvidos através de decretos expedidos pela administração Municipal.

Art. 18 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Município de Itapeva/MG, 18 de dezembro de 2015.

CLAUDIA VIVEANI DE MORAES ANDRADE
Prefeita Municipal