LEI Nº 905
DE 28 DE JUNHO DE 2011

DISPÕE SOBRE A CONSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM BEBIDAS E ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS, NO MUNICÍPIO DE ILHA COMPRIDA.

.

DÉCIO JOSÉ VENTURA, Prefeito Municipal de Ilha Comprida/SP, no uso das atribuições legais e com fulcro no dispositivo no inciso V do artigo 26 da Lei Orgânica do Município, FAZ SABER, que a Câmara Municipal em sua 20ª Sessão ordinária, realizada em 14 de junho de 2011, aprovou por 7 (sete) votos favoráveis o Projeto de Lei nº 024/2011 de autoria do Prefeito Municipal, com a seguinte redação:

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

Parágrafo Único- Esta Lei está em conformidade à Lei Federal n° 9.712/1998 e ao Decreto Federal n° 5.741/2006, que constitui o sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa).

Art.2º- A inspeção sanitária das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal refere-se ao processo sistemático de acompanhamento, avaliação e controle sanitário, compreendido da matéria-prima até a elaboração do produto final e será de responsabilidade do Departamento de Saúde, através do serviço de Vigilância Sanitária ou de órgão de inspeção, criado

especificamente para tal finalidade, vinculado ao Departamento de Saúde de Ilha Comprida.

§.1º- 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 morten" dos animais e das carcaças.

§.2º- Não será necessária a presença permanente do inspetor nos estabelecimentos, sendo que a inspeção se dará através de visitas rotineiras ou eventuais dos inspetores, exceto nos momentos de abate de animais, previsto no parágrafo primeiro deste mesmo artigo.

§.3º- A inspeção sanitária se dará:

I- Nos estabelecimentos que recebem, animais, matérias-primas, produtos, sub-produtos e seus derivados, de origem animal e vegetal para beneficiamento ou industrialização, com o objetivo de obtenção de bebidas e 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 no estabelecimento industrial.

Art.3º- O Departamento de Saúde do Município de Ilha Comprida estabelecerá parceria e cooperação técnica com municípios, o Estado de São Paulo e a União além de participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades à inspeção sanitária, em consonância ao SUASA.

§.1º- Caberá ao Serviço de Inspeção do Município de Ilha Comprida a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

§.2º- 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 das bebidas e produtos alimentícios 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 de responsabilidade da Vigilância Sanitária da Saúde, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares e se dará em consonância ao estabelecimento na Lei n° 8.080/1990.

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

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

Art.7º- Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária constituído de representantes do Departamento Desenvolvimento Local, do Departamento de Saúde, dos produtores e dos consumidores, como órgão consultivo, de assuntos ligados à execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

Art.8º- Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária.

Parágrafo Único- Será de responsabilidade do Departamento de Desenvolvimento Local e da Saúde a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

Art.9º- Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

I- Requerimento dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção, indicado a adoção de boas práticas de fabricação;

II- Possuir CNPJ ou a inscrição do produtor na Secretaria da Fazenda Estadual;

III- Planta baixa ou croquis das instalações, com lay-out 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;

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

V- Descrição dos dizeres de rotulagem para cada produto;

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.

Parágrafo Único- É vedada a limitação de acesso ao registro sanitário e à comercialização das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal em função do caráter estrutural, incluindo escalas das construções, instalações, máquinas e equipamentos, desde que asseguradas a higiene, sanidade e inocuidade das bebidas e alimentos de consumo humano;

Art.10 - O estabelecimento poderá 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.11- As embalagens das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal, deverão 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.

Art.12 - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art.13- A matéria-prima, os animais, os produtos, os sub-produtos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Art.14 - Os recursos financeiros necessários à implementação da Presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal são provenientes de verbas consignadas no Orçamento vigente.

Art.15 - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de Resoluções e Decretos baixados pelo Poder Executivo, ouvido o Conselho de Inspeção Sanitária.

Art.16 - O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de noventa dias a contar da data de sua publicação.

Art.17 - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO SENHOR PREFEITO MUNICIPAL DE ILHA COMPRIDA, EM 28 DE JUNHO DE 2011.

Décio José Ventura
Prefeito Municipal