



PROJETO DE LEI Nº 02/2017

CÂMARA MUNICIPAL DE ITAPEÇERICA - MG

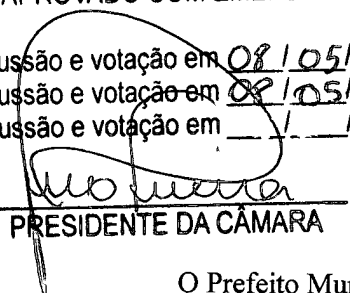
Sujeito a 02 Discussões

APROVADO COM EMENDA

1ª Discussão e votação em 08/05/17

2ª Discussão e votação em 08/05/17

3ª Discussão e votação em


PRESIDENTE DA CÂMARA

DISPÕE SOBRE A CONSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M. E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE BEBIDAS E ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Prefeito Municipal de Itapeçerica, Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais, encaminha à Câmara Municipal de Vereadores para apreciação, discussão e votação o seguinte Projeto de Lei:

Art. 1º Fica criado, no Município de Itapeçerica, Estado de Minas Gerais, o Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., destinado à inspeção e fiscalização sanitária, para a industrialização e beneficiamento de bebidas e alimentos destinados ao consumo humano de origem animal, em conformidade com a Lei Federal nº 9.712/1998 e com o Decreto Federal nº 5.741/2006, que constituiu o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA.

Art. 2º A inspeção sanitária de bebidas e alimentos de origem animal 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 de responsabilidade da Secretaria Municipal de Saúde.

§ 1º Para fins desta Lei, entende-se por processamento ou elaboração de produtos de origem animal o 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 publicado pela Secretaria Municipal de Saúde.

§ 2º Será obrigatória a indicação de um responsável técnico qualificado em todos os estabelecimentos/locais em que sejam manufaturadas ou industrializadas bebidas e/ou alimentos de consumo humano de origem animal.

§ 3º Será obrigatória a presença de um fiscal do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. em matadouros e/ou abatedouros, que deverão ser credenciados pelo Município segundo normas



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEÇICA
ADM. 2017/2020
Rua Vigário Antunes, 155 – Centro – 35.550-000 – Tel. (37) 3341-8500



emanadas pela Secretaria Municipal de Saúde, durante o abate para a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais e carcaças.

§ 4º Além da presença obrigatória no momento do abate, os fiscais do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. realizarão visitas eventuais para inspeções de rotina.

§ 5º A inspeção sanitária se dará:

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

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 As inspeções exercidas pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., da Secretaria Municipal de Saúde para produtos de origem animal serão supervisionadas por médico veterinário, conforme previsão constante do art. 5º, alínea f, da Lei Federal nº 5.517, de 23 de outubro de 1968, e terão como objetivo:

I - o controle das condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas, de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal e seus derivados;

II - o controle de qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, transportados, armazenados e engarrafados os produtos antes do ponto de venda;

III - a fiscalização das condições de higiene das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;

IV - a fiscalização e controle de todos os materiais utilizados na manipulação, acondicionamento e embalagem de produtos de origem animal e vegetal;

V - a disciplina dos padrões higiênicos, sanitários e tecnológicos dos produtos de origem animal e vegetal;

VI - a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal, vegetal e seus derivados;

VII - a fiscalização de produtos e subprodutos existentes no mercado de consumo, para efeito de verificação e cumprimento das normas estabelecidas;



VIII - a realização dos exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físico-químicos, enzimáticos e dos caracteres organolépticos de matéria-prima e produtos, quando necessários, sendo o ônus atribuído à indústria ou ao produtor.

Art. 4º O Poder Executivo Municipal poderá solicitar o apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal, no que for necessário, para o fiel cumprimento desta Lei, podendo, ainda, no interesse da saúde pública, exercer fiscalização conjunta com esses órgãos e requerer, no que couber, a participação da Secretaria Municipal de Saúde e de associações profissionais ligadas à matéria.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. poderá solicitar o auxílio policial, quando necessário, para o desenvolvimento de suas funções.

Art. 5º 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, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Secretaria Municipal da Saúde, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares e se dará em consonância ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

Art. 6º Todas as ações da inspeção, a cargo do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. e da fiscalização sanitária serão executadas visando um processo educativo, sem, no entanto, prejuízo da aplicação de sanções cabíveis.

Art. 7º A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidades.

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 8º Para obter o registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., o produtor, pessoa física ou jurídica, deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

I - requerimento simples de solicitação de registro do produto elaborado por empresa ou produtor autônomo dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção, da Secretaria Municipal de Saúde, contendo, obrigatoriamente, dados pessoais do interessado e descrição básica do produto;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEÇERICA
ADM. 2017/2020
Rua Vigário Antunes, 155 – Centro – 35.550-000 – Tel. (37) 3341-8500



II - termo de compromisso simples dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção, da Secretaria Municipal de Saúde indicando a adoção de boas práticas de fabricação;

III - CNPJ ou a inscrição do produtor rural na Secretaria da Fazenda Estadual ou CPF no caso de pessoa física;

IV - planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a metragem espacial, fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos e roedores;

V - memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados pelo produtor;

VI - apresentação do rótulo do produto ou descrição dos dizeres de rotulagem para cada produto;

VII - boletim oficial de exame da água de abastecimento cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

VIII - certificado de curso de boas práticas de fabricação e manipulação em instituição reconhecida;

IX - indicação do responsável técnico pela produção, que deverá ser devidamente habilitado junto ao respectivo conselho regional;

X - para os produtos de origem láctea, exames certificadores de ausência de tuberculose e brucelose, a cada ano, para as propriedades livres das mesmas e a cada seis meses para as propriedades diagnosticadas positivas;

XI - licença sanitária expedida pelo Serviço de Inspeção Municipal;

XII - licença de funcionamento expedida pela Prefeitura Municipal, exceto para os agricultores previstos na Lei Federal 11.326 de 24 de Julho de 2006;

XIII - certidão negativa de tributos e taxas municipais;

XIV - comprovante de recolhimento da taxa de fiscalização conforme disposto no Código Tributário do Município.

§ 1º Os documentos descritos nos itens XI, XII e XIII deverão ser renovados anualmente, sob pena de revogação do registro no Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.

§ 2º Os demais documentos deverão ser renovados sempre que houver alteração nos dados fornecidos à Secretaria Municipal de Saúde.

§ 3º É vedada a limitação de acesso ao registro sanitário e à comercialização das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e/ou 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. 9º O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade/produto, 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 antes do início da outra.

Art. 10 As embalagens das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal 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. 11 Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade, inocuidade e sua identidade.

Art. 12 A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em decretos, regulamentos e portarias específicas.

Art. 13 Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal correrão por conta de dotações orçamentárias próprias da Secretaria Municipal de Saúde constantes no Orçamento do Município.

Art. 14 Os casos omissos na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos por meio de Resoluções e Portarias baixadas pela Secretaria Municipal de Saúde.

CAPÍTULO II DAS SANÇÕES

Art. 15 A infração ao disposto nesta Lei sujeita o infrator às seguintes sanções:

I - advertência formal, notificando o infrator da irregularidade quando este for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;

II - multa, de até 1268,20 UFIR's, podendo a mesma ser aplicada em dobro no caso de reincidência;

III- apreensão e/ou condenação de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEÇERICA

ADM. 2017/2020

Rua Vigário Antunes, 155 – Centro – 35.550-000 – Tel. (37) 3341-8500



que se destinam, quando forem adulteradas ou falsificadas ou quando representarem produtos advindos de estabelecimentos que não possuem registro em órgão oficial sanitário competente;

IV - suspensão da atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

V - apreensão dos aditivos e ingredientes não autorizados e/ou adulterados;

VI - apreensão de rotulagem impressa em desacordo com as disposições legais;

VII - interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pelo órgão competente, a inexistência de condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas na legislação vigente;

VIII - após a terceira reincidência, será expedido, pelos técnicos do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., Relatório de Certificação de Irregularidade Permanente, que será publicado na Imprensa Oficial do Município e ensejará o cancelamento do registro do produto que estiver em desacordo com as orientações da Secretaria Municipal de Saúde;

IX – interdição total do estabelecimento, agravada de multa de até 1268,20 UFIR's, quando se verificar a falsificação ou adulteração de qualquer documento referente ao Serviço de Inspeção Municipal;

X - apreensão e/ou condenação de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal advindos de estabelecimentos que não possuem registro em órgão oficial sanitário competente e que estejam em trânsito dentro dos limites territoriais do Município de Itapeçerica, respeitando-se as áreas de atuação dos órgãos oficiais, estadual e federal;

XI – suspensão da atividade do estabelecimento em caso de não solicitação de renovação da licença sanitária em até 10 dias úteis após o vencimento da licença anterior.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, no caso de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e meios a seu alcance para cumprir a Lei.

§ 2º A suspensão de que trata os incisos IV e XI cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de solicitação de renovação do alvará sanitário e sua respectiva liberação pelo S.I.M.

§ 3º As interdições de que tratam os incisos VII e IX poderão ser levantadas após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 4º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, o registro será automaticamente cancelado.



§ 5º Da decisão de cancelamento de registro de produto, caberá recurso, em que será assegurado o direito à ampla defesa e contraditório, no prazo de 15 (quinze) dias.

§ 6º Ocorrendo a apreensão mencionada no inciso III deste artigo, o proprietário ou responsável poderá ser o fiel depositário do produto, cabendo-lhe a obrigação de zelar pela conservação adequada do material apreendido até que o S.I.M. venha a dar destino aos produtos apreendidos.

CAPÍTULO III

DAS TAXAS

Art. 16 Ficam instituídas taxas relativas à inspeção sanitária e vistoria.

§ 1º O valor das taxas a que se refere este artigo será fixado em UFIR's.

§ 2º A conversão em moeda corrente far-se-á pelo valor da UFIR vigente no dia primeiro do mês em que se efetive o recolhimento.

§ 3º A arrecadação e a fiscalização das taxas incumbirão à Secretaria Municipal de Planejamento, Gestão e Finanças em conjunto com o Setor de Cadastros e Receitas do Município.

Art. 17 O fato gerador das taxas de que trata o art. 16 é o exercício do poder de polícia sobre os produtos e estabelecimentos abrangidos pelas disposições desta Lei.

Art. 18 Contribuinte das taxas é a pessoa física ou jurídica que executar atividades sujeitas à inspeção sanitária e industrial prevista nesta Lei.

Art. 19 A falta ou insuficiência de recolhimento das taxas acarretará ao infrator a aplicação de acréscimos legais estabelecidos por Lei.

Art. 20 Os débitos decorrentes das taxas, não liquidados até o vencimento, serão atualizados na data do efetivo pagamento.

Art. 21 Para estabelecimentos ou produtos já existentes, em desacordo com as normas e diretrizes exigidas pelo S.I.M, será estipulado prazo de 90 (noventa) dias para sua regularização.

Art. 22 Integra esta Lei o seu Anexo Único, que dispõe sobre as Taxas de Registro e Análises.



Parágrafo único. Os valores das taxas constantes do Anexo Único, citado no caput deste artigo, poderão ser alterados por decreto do Executivo Municipal.

Art. 23 Os estabelecimentos da agricultura familiar, previstos na Lei Federal 11.326 de 24 de Julho de 2006, ficarão isentos das taxas descritas no ANEXO ÚNICO desta Lei.

CAPÍTULO IV

DA JUNTA ADMINISTRATIVA DE RECURSOS DO S.I.M.

Art. 24 Fica criada a Junta Administrativa de Julgamento dos Recursos de Infração do Serviço de Inspeção Municipal, destinada a apreciar os recursos eventualmente impostos pelos administrados em virtude das penalidades aplicadas pelos fiscais do S.I.M. – Serviço de Inspeção Municipal, face ao desrespeito aos dispositivos desta Lei, que observará o seguinte:

I - Ocorrendo infração ao disposto na presente Lei, lavrar-se-á o auto de infração, do qual constará:

- a) local, data e hora;
- b) identificação do estabelecimento;
- c) tipificação da infração e indicação do produto processado;
- d) identificação da pessoa física ou jurídica, responsável pela produção;
- e) assinatura do infrator, sempre que possível, valendo esta como notificação do cometimento da infração;
- f) indicação das ações necessárias para cumprimento integral da presente Lei;

II - Da notificação deverá constar a data do término do prazo para apresentação de recurso pelo responsável pela infração, que não será inferior a 10 (dez) dias úteis contados da data da notificação da penalidade;

III – Aplicadas as sanções previstas no art. 15 da presente Lei, caberá recurso interposto perante a Junta Administrativa de Julgamento dos Recursos de Infração do S.I.M., no prazo de 10 (dez) dias úteis.

IV - A Junta Administrativa de Julgamento dos Recursos de Infração do S.I.M., será composta por 03 (três) membros, servidores efetivos da Secretaria Municipal de Saúde, não vinculados ao Serviço de Inspeção Municipal, nomeados por ato do Prefeito Municipal.

V - O recurso não terá efeito suspensivo, devendo o produtor atentar para as ações necessárias ao cumprimento integral da presente Lei.

VI - À Junta Administrativa de Julgamento dos Recursos de Infração do S.I.M., destinada a apreciar os recursos eventualmente impostos pelos administrados, em virtude das



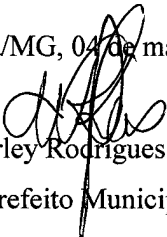
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPECERICA
ADM. 2017/2020
Rua Vigário Antunes, 155 – Centro – 35.550-000 – Tel. (37) 3341-8500



penalidades aplicadas pelos fiscais do S.I.M.,- Serviço de Inspeção Municipal, face ao desrespeito ao dispositivo desta Lei, compete analisar e julgar em sede administrativa os recursos interpostos em decorrência das penalidades aplicadas.

Art. 25 Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Itapecerica/MG, 04 de maio de 2017.


Wirley Rodrigues Reis
Prefeito Municipal



ANEXO ÚNICO

Das Taxas de Registro e Análises:

I - pelo registro de estabelecimentos:

- a) matadouros-frigoríficos; matadouros de grandes e médios animais: 507,28 UFIR's.
 - b) matadouros de aves: 253,64 UFIR's.
 - c) charqueados, fábricas de conservas; fábricas de produtos suínos; fábricas de produtos gordurosos; entrepostos de carnes e derivados e entrepostos frigoríficos: 253,64 UFIR's.
 - d) granjas leiteiras; estábulos leiteiros; usinas de beneficiamento; fábricas de laticínios; entrepostos-usinas; entrepostos de laticínios; postos de laticínios; postos de refrigeração; postos de coagulação: 202,912 UFIR's.
 - e) entrepostos de pescados; fábricas de conserva de pescados: 253,64 UFIR's.
 - f) entrepostos de ovos; fábricas de conserva de ovos: 126,82 UFIR's.
 - g) fábrica de conserva de POA - Produtos de Origem Animal - Produto artesanal: 50,728 UFIR's.
 - h) fábrica de conserva de POA - Produtos de Origem Animal - Produto Industrial: 202,912 UFIR's.
 - i) estabelecimentos de produtos de origem vegetal: 126,82 UFIR's.
- II - pelo registro de rótulos e produtos: 25,364 UFIR's.
- III - pela alteração da razão social: 25,364 UFIR's.
- IV - pela ampliação, remodelação e reconstrução do estabelecimento: 25,364 UFIR's.
- V - por análises periciais de produtos de origem animal: conforme valor instituído pelo laboratório de análises, mediante a análise exigida pelo S.I.M.

Itapeçerica, 04 de maio de 2017.


Wirley Rodrigues Reis
Prefeito Municipal