

LEI Nº 902/2015.-
ORIUNDO DO PROJETO DE LEI Nº 34/2015 DE 03.08.2015
AUTORIA: EXMA. PREFEITA MUNICIPAL.-

“Dispõe sobre: A constituição do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e vegetal e dá outras providências.”

CAMILA TEODORO NICACIO DE LIMA, Prefeita Municipal de Euclides da Cunha Paulista, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, FEZ SABER que a Câmara Municipal aprovou e ela sanciona e promulga a seguinte Lei :

Capítulo I

Das Disposições Gerais

Art. 1º - Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Euclides da Cunha Paulista, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos 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 nº 8.171/1991 (Lei Agrícola), alterada pela Lei Federal nº 9.712/1998, ao Decreto Federal nº 5.741/2006 e ao Decreto nº 7.216/2010, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

Art. 2º - Ficam sujeitos a cadastro, registro, fiscalização e normatização pelo serviço de inspeção municipal, os estabelecimentos que venham a manipular, elaborar, transformar, preparar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar e rotular a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, e produtos de origem vegetal in natura e minimamente processados e seus subprodutos dentro dos limites municipais.

§ 1º Para fins de entendimento, define-se:

I - Produtos de origem vegetal in natura e minimamente processados e seus subprodutos dentro do atendimento do serviço instituído pela presente lei, são aqueles os quais a atribuição de fiscalização encontra-se sob a competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). São eles: água de côco, bebidas alcóolicas, refrigerantes, sucos e néctares, vinagre, frutas e hortaliças cruas e processados (com exceção de conservas), vegetais minimamente processados, polpa de frutas e vegetais, cereais e leguminosas;

II - Produtos artesanais - qualquer produto comestível de origem animal e vegetal elaborado em pequena escala que mantenha características tradicionais, culturais ou regionais, conforme legislação vigente;

III - Agroindústria artesanal - é o estabelecimento localizado em meio rural, onde se processa a transformação de produtos artesanais de origem animal e vegetal, elaborado em pequena escala, com características tradicionais ou regionais próprias, devidamente identificadas para a comercialização. Possua no mínimo 50% da matéria prima empregada na produção oriunda da propriedade;

IV - Estabelecimentos - são estruturas físicas destinadas à recepção e depósito de matéria prima, produzida na propriedade ou adquiridas de outras, para elaboração, acondicionamento, armazenamento e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal.

Art. 3º - A inspeção a que se referem os artigos que se seguem são privativas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado a Secretaria Municipal de Agricultura, em sintonia com o Setor de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde, deste município, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

Art. 4º - A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal e vegetal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final, ficando sob responsabilidade do Setor de Vigilância Sanitária, da Secretaria Municipal de Saúde, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

Parágrafo único - A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 5º - A Secretaria de Agricultura poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Entidades Estatais e a União, poderão também participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao SUASA.

Parágrafo único - Após a adesão do SIM ao SUASA os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

Art. 6º - Será criada uma Câmara Técnica de Inspeção Sanitária, no interior do Conselho Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural com a participação de representante da Secretária municipal de Agricultura e da Saúde, dos agricultores e dos consumidores para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

Art. 7º - Poderá ser exigido para todos os manipuladores de alimentos e proprietários das agroindústrias e/ou do proprietário da residência quando a mesma for utilizada para fins de processamentos de alimentos, exame de saúde e laudo médico e/ou odontológico quando o SIM julgar necessário.

Parágrafo único. As inspeções médicas poderão ser solicitadas quantas vezes o SIM julgar necessário.

Art. 8º - O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) será exercido exclusivamente por profissionais habilitados, segundo o ramo de atividade específico a que se destina cada estabelecimento inspecionado, com exceção de médico veterinário que obrigatoriamente deverá compor a equipe do SIM, ou seja:

I - Na prévia inspeção e fiscalização de produtos de origem animal – Médico Veterinário;

II - Nas demais atividades complementares, de acordo com atuação específica de cada profissional:

- a) Médico Veterinário;
- b) Nutricionista, Economista doméstico ou Tecnólogo em Alimentos;
- c) Técnico Agrícola; Agrônomo;
- d) Demais profissionais técnicos devidamente capacitados.

Art. 9º – 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.

Parágrafo único - O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados 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 nestes produtos não podem constar impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento, estando os mesmos sob responsabilidade do órgão competente.

Capítulo II

Dos Produtos de Origem Animal

Art. 10º - 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 da Secretaria de Agricultura, 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 para beneficiamento ou industrialização;

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

Art. 11º - O Serviço de Inspeção Municipal 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 duzentos e cinquenta metros quadrados (250m²), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal e vegetal, dispendo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas mensais de produção:

- a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) - produção máxima de 5 toneladas;
- b) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) - produção máxima de 10 toneladas;

- c) estabelecimento de embutidos, defumados e salgados, com origem higiênico-sanitário oficial - produção máxima de 5 toneladas;
- d) estabelecimento de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos - produção máxima de 4 toneladas;
- e) estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias;
- f) estabelecimento ou unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas - produção máxima de 30 toneladas por ano;
- g) estabelecimento industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, processamento máximo de 30.000 litros de leite;

Art. 12º - Os estabelecimentos que venham a manipular alimentos de origem animal devem preencher os requisitos mínimos de instalação descritos abaixo:

- I - localizar-se em prédios distante de fontes produtoras de poeira, mau-cheiro e outras contaminações, como aterros sanitários, lixões, pedreiras, currais ou instalações para criações de animais;
- II - ser construído em alvenaria com área compatível ao volume máximo de produção e permitir um fluxograma operacional que facilite os trabalhos em todas as fases de processamento;
- III - possuir ambiente interno a prova de insetos e animais;
- IV - possuir paredes lisas, impermeáveis, de cores claras e de fácil limpeza;
- V - possuir forro de material liso, de cor clara e que não seja de madeira, bom sistema de vedação, ventilação e luminosidade;
- VII - possuir pisos antiderrapantes, impermeáveis e com inclinação que permita um perfeito escoamento das águas residuais e facilite limpeza e higienização;
- VIII - dispor de água potável encanada e com pressão, que permita a perfeita remoção dos resíduos, cuja fonte, assim como a tubulação e reservatório, sejam protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;
- IX - possuir pé-direito de no mínimo 2,80 (dois e oitenta) metros, e que seja compatível com os equipamentos e que proporcione boa ventilação e climatização;

X – possuir sistema de escoamento de águas servidas, e quando for o caso de sangue e resíduos, interligados a um eficiente sistema de tratamento sem prejuízo para o meio ambiente, segundo as normas da CETESB;

XI – dispor de depósito para os insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos artesanais, e quando for o caso, de câmara fria ou freezer;

XII – dispor de vestiários, quando a atividade necessitar, e instalações sanitárias compatíveis com o número de trabalhadores.

XIII – dispor de fonte de energia elétrica que garanta o bom funcionamento dos equipamentos e a conservação dos produtos artesanais, e aplicando técnicas que visem o racionamento da energia utilizada.

Art. 13º – Demais exigências de conformidades industriais e sanitárias deverão seguir ao decreto de regulamentação da presente Lei e poderão seguir o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) e por legislações vigentes sobre produtos de origem animal.

Art. 14º – Produtos artesanais, produzidos em pequena escala por agricultores familiares, alocados em residência própria, terão sua avaliação quanto aos requisitos de instalação conforme legislação vigente.

Art. 15º – Para obter o registro no serviço de inspeção municipal, o estabelecimento deverá estar conforme os requisitos dos artigos anteriores e apresentar os seguintes documentos ao órgão responsável:

I – requerimento de registro, dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;

II - laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela Secretaria de Agricultura;

III - Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006;

Parágrafo único – Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

IV - atestado sanitário dos animais, brucelose e tuberculose, em casos de estabelecimentos beneficiadores de leite e carne;

V - 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 Figura Jurídica a qual estejam vinculados;

VI - 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;

§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 do 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 ao terreno.

VII - memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

VIII - 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.

IX - cópia do certificado de curso de Boas Práticas de Fabricação, expedido por entidades devidamente registradas;

Art. 16º - A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Capítulo III

Dos Produtos de Origem Vegetal

Art. 17º – Para entendimento definimos por Produtos de Origem Vegetal de que trata esse capítulo aqueles definidos no Art. 2º, § 1º, inciso I.

Art. 18º - Quanto aos produtos de origem vegetal minimamente processados, estabelece que os empreendimentos ou produtores que fizerem a opção por receberem a orientação, fiscalização e regulamentação através do SIM devem:

- I - apresentar o requerimento de registro, dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;
- II - participar das orientações e cursos oferecidos pelo SIM quanto à manipulação, higienização dos produtos, sanitização das instalações, embalagens, rotulagem e boas práticas de fabricação.

Art. 19º – Só estarão aptos a receberem a certificação do SIM para produtos de origem vegetal minimamente processados, aqueles empreendimentos ou produtores que:

- I - apresentarem cópia do certificado de curso de Boas Práticas de Fabricação, expedido pelo SIM ou outras entidades devidamente registradas;
- II - tiverem recebido orientação e visita do serviço de inspeção municipal e apresentado condições de adequação conforme definido pela legislação vigente.

Art. 20º - O Decreto de Regulamentação da presente Lei deverá detalhar os procedimentos a serem realizados pelo SIM para regularização dos produtos de origem vegetal minimamente processados.

Capítulo IV **Das Disposições Finais e Transitórias**

Art. 21º – Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal nº 7.541/2006.

Art. 22º – Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único - Será de responsabilidade da Secretaria de Agricultura e do Setor de Vigilância Sanitária a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

Art. 23º - Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria de Agricultura, constantes no Orçamento do Município.

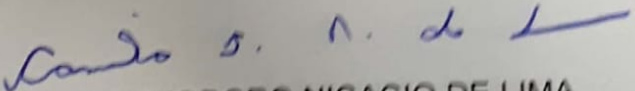
Art. 24º - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de resoluções e decretos baixados pela Secretaria de Agricultura, após debatido e encaminhado pela instancia competente conforme definido no Artigo 6º da presente Lei.

Art. 25º - Para fins de implantação do serviço de inspeção disciplinado nesta Lei, fica o município autorizado a adesão ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA por meio de consórcio público.

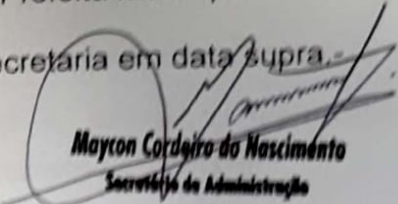
Art. 26º - O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de cento e vinte dias a contar da data de sua publicação.

Art. 27º - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário a esta Lei, especialmente a Lei Municipal nº 187/1998 de 15 de junho de 1998.

Prefeitura Municipal de Euclides da Cunha Paulista, aos 10 dias do mês de Agosto de 2015.-


CAMILA TEODORO NICACIO DE LIMA
Prefeita Municipal

Publicado e registrado nesta Secretaria em data supra.-


Mayron Cordeiro do Nascimento
Secretaria de Administração