



Lei nº 470/2017, de 21 de setembro de 2017

“Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e/ou Vegetal destinados ao consumo humano - S.I.M - no Município de São João da Barra e dá outras providências.”

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA BARRA APROVA E EU SANCIONO E PROMULGO A SEGUINTE LEI:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art.1.º Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária no Município de São João da Barra, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal e/ou vegetal, destinados ao consumo humano, cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e dá outras providências.

Parágrafo único– Esta Lei está em conformidade com os artigos 27-A, 28-A e 29-A da Lei Federal nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, regulamentados pelo Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006.

Art. 2.º A inspeção sanitária refere-se ao processo sistemático de acompanhamento, avaliação, controle sanitário e fiscalização, compreendido desde a matéria prima até a elaboração do produto final para consumo humano, abrangendo a inspeção ante e post mortem dos animais, bem como a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem e armazenamento, até a fase de expedição e distribuição para fins de comercialização e consumo humano.

§ 1.º Para fins desta lei, entende-se por processamento ou elaboração de produtos de origem animal e/ou vegetal, o procedimento utilizado para a obtenção de produtos destinados ao consumo humano, ainda que produzidos em pequena escala.

§ 2.º 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 e/ou vegetal.

§ 3.º Os fiscais do S.I.M. realizarão inspeção em matadouros e/ou abatedouros localizados no Município de São João da Barra, bem como em quaisquer outros estabelecimentos de industrialização e/ou beneficiamento de bebidas e alimentos destinados ao consumo humano de origem animal e/ou vegetal.

§ 4.º A inspeção sanitária se dará:

I– nos estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal e/ou vegetal, para beneficiamento ou industrialização;

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

Art. 3.º As inspeções exercidas pelo S.I.M., vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, para produtos de origem animal, será supervisionada preferencialmente por médico-veterinário e, para produtos de origem vegetal, bebidas e alimentos, será supervisionada preferencialmente por engenheiro agrônomo, 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, vegetal 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 realização dos exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físico-químicos, enzimáticos e dos caracteres organolépticos de matéria-prima e produtos, quando necessário, sendo o ônus atribuído à indústria ou ao produtor.

Art. 4.º O Poder Executivo poderá solicitar apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal, no que for necessário, para 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 (ou qualquer outra secretaria, caso necessário) 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. 5.º A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares.

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. 6.º 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, caso detectadas infrações.

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

Art. 8.º Para obter o registro do produto no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. o produtor, pessoa física ou jurídica, deverá apresentar requerimento instruído com os seguintes documentos:

I– requerimento simples de registro do produto elaborado por empresa ou produtor autônomo dirigido ao Secretário Municipal de Agricultura contendo, obrigatoriamente, dados pessoais do interessado e descrição do produto;

II– termo de compromisso 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 croqui das instalações, com “lay-out” dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a metragem espacial, fonte e 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, caso não disponha de água tratada, 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 pela Vigilância Sanitária Municipal;

XII– licença de funcionamento expedida pela Prefeitura Municipal;

XIII– certidão negativa de tributos e taxas municipais;

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

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

§ 2.º Os demais documentos deverão ser renovados sempre que houver alteração nos dados fornecidos ao S.I.M.

Art. 9.º O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade/produto, devendo, para isso, possuir todos os equipamentos necessários para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade antes do início da outra.

Art. 10. A embalagem das bebidas e alimentos destinados ao consumo humano de origem animal e/ou 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. Os produtos fornecidos na forma a *granel*, serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma visível, contendo informações indispensáveis, segundo legislação vigente.

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 necessários à implementação desta Lei e do Serviço de Inspeção Municipal correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas caso necessário.

Art. 14. Para o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. - de São João da Barra, fica criado o Departamento Municipal de Inspeção Sanitária, vinculado e subordinado a Secretaria Municipal de Agricultura.

Parágrafo único: Ao Departamento Municipal de Inspeção Sanitária compete a fiscalização e inspeção sanitária para a industrialização e beneficiamento de bebidas e alimentos destinados ao consumo humano de origem animal e/ou vegetal.

Art.15. Ficam criados os seguintes cargos de provimento efetivo, para viabilizar a aplicação desta Lei:

NÍVEL DE ESCOLARIDADE	CARGO	ESPECIALIDADE EXIGIDA PRÉ-REQUISITO	CARGA HORÁRIA SEMANAL	N.º DE VAGAS	SALÁRIO BASE (em R\$).
Nível Superior Completo	Auditor Fiscal de Inspeção Sanitária - especialidade I	Medicina Veterinária e registro no órgão de classe	40h	01	3.456,20
Nível Superior Completo	Auditor Fiscal de Inspeção Sanitária - especialidade II	Engenharia Agrônômica e registro no órgão de classe	40h	01	3.456,20

§ 1º- São atribuições do Auditor Fiscal de Inspeção Sanitária: A inspeção sanitária no âmbito do Município no que se refere ao processo sistemático de produção, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal e/ou vegetal

destinados ao consumo humano, sendo desde a matéria prima até a elaboração do produto final, abrangendo a inspeção ante e post mortem dos animais, bem como a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização,

fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem e armazenamento, até a fase de expedição e distribuição para fins de comercialização e consumo humano, observadas as diretrizes previstas na legislação Municipal, Estadual e Federal aplicável ao caso; Fiscalizar e controlar todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal e/ou vegetal; fiscalizar e controlar os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos de produtos de origem animal e/ou vegetal; emitir relatórios, laudos, termos, pareceres, lavrar auto de infração, de apreensão e de interdição de estabelecimentos ou de produtos, quando for constatado o descumprimento de obrigação legal relacionada à matéria; realizar serviços internos e externos, inclusive informatizados, relacionados com o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.;

CAPÍTULO II DAS SANÇÕES

Art. 16. A infração as normas e padrões sanitários sujeita o infrator às seguintes sanções:

I– advertência formal, notificando o infrator da irregularidade, quando este for primário.

II– multa, a ser aplicada em dobro no caso de reincidência..

III– apreensão (para descarte) de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal e vegetal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulteradas ou falsificadas.

IV – suspensão da atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

V – apreensão dos aditivos e ingredientes não autorizados e/ou adulterados.

VI – apreensão quando a rotulagem impressa estiver em desacordo com as condições 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– Cancelamento do registro do produto que estiver em desacordo com as normas legais vigentes e orientações/recomendações da Secretaria Municipal de Agricultura.

§ 1.º Para fins desta lei considera-se reincidência o cometimento de infração à legislação sanitária, duas ou mais vezes dentro do período de um ano, contado da data da fiscalização.

§ 2.º As multas previstas neste artigo e classificadas abaixo, atingirão o grau máximo no caso de artifício ardil, simulação, desacato, embaraço 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:

a) leves – aquelas em que o infrator for beneficiado por circunstância atenuante;

b) graves – aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

c) gravíssimas – aquelas em que for verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

§ 3.º A suspensão de que trata o inciso IV cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de franquia de atividade à ação fiscalizadora.

§ 4.º A interdição de que trata o inciso VII poderá ser reconsiderada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 5.º Se não forem sanadas as irregularidades que motivaram a interdição, e não forem atendidas as exigências feitas pela fiscalização, no prazo de 12 (doze) meses o registro será automaticamente cancelado.

§ 6.º Da decisão de cancelamento de registro de produto, caberá recurso à autoridade superior, no prazo de 15 (quinze) dias.

§ 7.º As penalidades previstas nos incisos deste artigo poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração.

Art. 17. A pena de multa será cobrada em UFISAN (Unidade Fiscal de São João da Barra), obedecidos aos seguintes critérios:

I – de 0,5 a 10 UFISAN nas infrações leves;

II – de 11 a 250 UFISAN nas infrações graves;

III – de 251 a 2000 UFISAN nas infrações gravíssimas.

CAPÍTULO III DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 18. As infrações as normas e padrões sanitários, bem como ao disposto nesta lei, serão apuradas em processo administrativo próprio, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Parágrafo único. Deverá constar do Auto de Infração a assinatura do autuado, ou, na sua ausência ou recusa, a observação correspondente.

Art. 19. Quando, apesar da lavratura do auto de infração, subsistir obrigação para o infrator dar cumprimento, será feita intimação para que cumpra a obrigação, no prazo de 20 (vinte dias), contados da ciência, sob pena da aplicação das penalidades previstas nesta Lei.

§ 1.º A desobediência para cumprimento da obrigação e da determinação contida na intimação a que se refere o caput deste artigo, acarretará na imposição de multa diária, até o exato cumprimento da prestação, sem prejuízo de outras penalidades previstas na legislação vigente.

§ 2.º As multas diárias mencionadas no parágrafo anterior são:

a) por infração leve 01 UFISAN;

b) por infração grave 1,5 UFISAN;

c) por infração gravíssima 03 UFISAN.

Art. 20. O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação da peça fiscal lavrada, no prazo de 15 (quinze) dias contados da intimação.

Parágrafo único. Apresentada ou não a defesa ou impugnação, o processo será julgado em primeira instância

administrativa pelo responsável pelo S.I.M.

Art. 21. Os fiscais ficam responsáveis pelas afirmações que fizerem nas peças fiscais lavradas e nos atos decorrentes, bem

como os servidores pelas alegações constantes nos documentos que expedirem, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

Art. 22. Das decisões condenatórias, poderá o infrator apresentar recurso voluntário à autoridade Superior, no prazo de 15 (quinze) dias contados da ciência da condenação.

CAPÍTULO IV DAS TAXAS

Art. 23. Ficam instituídas taxas relativas à inspeção sanitária e vistoria, cujos valores constarão do Anexo Único que integra a presente Lei.

Art. 24. O fato gerador das taxas de que trata o artigo anterior é o exercício do poder de polícia sobre os produtos e estabelecimentos abrangidos pelas disposições desta Lei.

Art. 25. Contribuinte das taxas é a pessoa física ou jurídica que executar atividades sujeitas à inspeção sanitária e industrial prevista nesta lei.

Art. 26. O Microempreendedor Individual, Microempresas e Pequenas Empresas, conforme definidas na Legislação Federal, ficam isentas das taxas anuais a que se refere esta Lei no primeiro ano da atividade econômica.

Art. 27. Esta Lei poderá ser regulamentada via Decreto do Poder Executivo Municipal.

Art. 28. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

São João da Barra, 21 de setembro de 2017.

Carla Maria Machado
Prefeita

ANEXO ÚNICO

DAS TAXAS DE REGISTRO E ANÁLISE:

I– Pelo Registro de Estabelecimentos:

a) Matadouros-frigoríficos; matadouros; matadouros de pequenos e médios animais; matadouros de aves: 1,25 UFISAN (anual);

b) Charqueados; fábricas de conservas; fábricas de produtos suínos; fábricas de produtos gordurosos; entrepostos de carnes e derivados; fábrica de produtos não comestíveis; entrepostos frigoríficos: 1,25 UFISAN (anual);

c) Granjas; leiteiras; estábulos leiteiros; usinas de beneficiamento; fábricas de laticínio; entrepostos-usinas; entrepostos de laticínios; postos de laticínios; postos de refrigeração; postos de coagulação: 01 UFISAN (anual);

d) Entrepostos de pescados; fábricas de conserva de pescado: 01 UFISAN (anual);

e) Entrepostos de ovos; fábricas de conserva de ovos: 01 UFISAN (anual);

f) Fábrica de conserva de Produto de origem animal (POA) – Produto artesanal: 01 UFISAN (anual);

g) Fábrica de conserva de Produto de origem animal (POA) – Produto industrial: 1,4 UFISAN (anual);

II – Pelo Registro de Rótulos e Produtos: 0,5 UFISAN (anual);

III – Pela alteração da Razão Social: 0,5 UFISAN (anual);

IV – Pela ampliação, remodelação e reconstrução do estabelecimento: 1,25 UFISAN;

V – Pelas vistorias desde a origem até o produto final: 1,4 UFISAN (anual);

VI – Por análises periciais de produtos de origem animal: valor a ser estabelecido por ato próprio do Poder Executivo Municipal, de acordo com o valor do respectivo laboratório de análises, levando-se em consideração o tipo de análise exigida pelo S.I.M.