LEI N.º 1.427/2012, DE 28 DE MAIO DE 2012.

Dá nova redação a Lei n.º 1.373/2011 de 21 de Setembro de 2011 que dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária de estabelecimentos que produzam alimentos de consumo humano de origem animal no Município de Brasnorte, e dá outras providências.

O Sr. **Mauro Rui Heisler**, Prefeito Municipal de Brasnorte, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas por lei, **FAZ SABER** que a Câmara aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte Lei:

Artigo 1º. - Esta Lei dá nova redação a Lei n.º 1.373/2011 de 21/11/2011 que dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária de estabelecimentos que produzam alimentos de consumo humano de origem animal no Município de Brasnorte-MT.

Artigo 2º. - Fica criado no Município de Brasnorte-MT o Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., destinado à inspeção e fiscalização sanitária na industrialização e beneficiamento de alimentos destinados ao consumo humano de origem animal, em conformidade com a Lei Federal nº. 9.712, de 20 de novembro de 1998, e o Decreto Federal nº. 5.741, de 30 de março de 2006, que constituiu o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA e artigo 231, inciso XIV, da Lei Orgânica do Município de Brasnorte-MT.

Artigo 3º. - A inspeção sanitária de bebidas lácteas e alimentos de origem animal, processados para consumo humano, refere-se ao processo sistemático de acompanhamento, avaliação, controle sanitário e fiscalização, compreendendo a armazenagem, o transporte, a distribuição, a comercialização desde a matéria-prima até a elaboração do produto final será de responsabilidade da Coordenadoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Brasnorte-MT e da Secretaria de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente.

§ 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 municipal.

§ 2º. - Será obrigatória no momento do abate a presença de um fiscal veterinário do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., sendo obrigatória a presença de um veterinário na equipe de fiscalização, em matadouros e/ou abatedouros, que deverão ser credenciados pelo Município, segundo normas vigentes, durante o abate, para a inspeção ante e post-mortem dos animais e carcaças.

§ 3º. - No atendimento ao disposto no § 2º. o Município fará um processo de concessão para um abatedouro que atenda aos critérios desta Lei, o qual será devidamente regulamentado pela Administração Municipal.

§ 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 dar-se-á:

I - nos locais de produção que recebam animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal, 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, em caráter complementar e/ou 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.

Artigo 4º. - O Serviço de Inspeção Municipal será implantado no prazo de 60 (sessenta) dias, a partir da data de publicação da presente Lei, devendo contar com estrutura física e técnica necessária ao efetivo funcionamento do serviço de inspeção sanitária.

Parágrafo Único - O Departamento de Vigilância Sanitária, e o serviço de inspeção SIM, estabelecerão parceria e cooperação técnica com outros municípios, o Estado de Mato Grosso e a União, além de participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades relativas à inspeção sanitária, em consonância ao SUASA e após a adesão do SIM ao SUASA, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional.

Artigo 5º. - Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária por representantes da Secretaria Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente, Secretaria Municipal de Saúde e da ACIB para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados à execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária, bem como sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

Artigo 6º. - Para obter o registro do serviço de inspeção, o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

I - requerimento simples dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal, indicando a adoção de Boas Práticas de Fabricação;

II - CNPJ ou o cartão de Inscrição do produtor rural na Secretaria de Fazenda Estadual;

III - 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 abastecimentos de água, sistema de escoamento e tratamento do esgoto e de resíduos industriais e a proteção empregada contra insetos;

IV - memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrões 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;

§ 1º. - É vedada a limitação de acesso ao registro sanitário e à comercialização das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal, em função do caráter estrutural, incluindo escalas das construções, instalações, máquinas e equipamentos, desde que asseguradas à higiene, a sanidade e a inocuidade das bebidas e alimentos de consumo humano.

Artigo 7º. - Compete ao Serviço de Vigilância Sanitária inspecionar e fiscalizar o cumprimento das normas estabelecidas pela presente Lei e seu regulamento, e ainda:

I - as condições de higiene e saúde dos estabelecimentos de abate e processamento, seus equipamentos e maquinários;

II - a fiscalização quanto ao cumprimento das normas de higiene e saúde relativa à comercialização;

III - a apreciação dos projetos de construção, instalação ou ampliação de estabelecimentos destinados ao abate de animais e processamento dos produtos de que trata a presente Lei;

IV - a Secretaria de Agricultura, Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, incumbida de inspeção municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, suínos, caprinos, ovinos e aves), e a respectiva comercialização e/ou industrialização de seus produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os agentes fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do Município, podendo para tanto requisitar força policial.

Parágrafo Único - A regulamentação da presente Lei estabelecerá a forma para as análises rotineiras necessárias para cada produto processado, sem ônus para os produtores.

Artigo 8º. - Estão sujeitos a fiscalização prevista nesta Lei:

I - os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;

II - o pescado e seus derivados;

III - o leite e seus derivados;

IV - o ovo e seus derivados;

V - o mel, a cera de abelhas e outros produtos da colméia;

VI - outros produtos de origem animal;

§ 1º. - A fiscalização de que trata esta lei far-se-á:

I - nos estabelecimentos industriais especializados, que preparem ou industrializem, sob quaisquer formas, para o consumo, os produtos referidos no artigo precedente;

II - nos entrepostos e recebimento e distribuição do pescado;

III - nas usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatamento do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e seus respectivos entrepostos;

IV - nas propriedades agrícolas que produzam, industrializem e ou comercializem diretamente seus produtos;

V - nos entrepostos de ovos e nas fábricas de seus derivados;

VI - nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem ou conservem produtos de origem animal;

VII - nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas;

§ 2º. - Para fins de enquadramento na presente Lei, o limite máximo de produção por estabelecimento será fixado em regulamento próprio.

Artigo 9º. - Os produtos inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal poderão ser, comercializados em todo o território do Município, cumpridas as exigências desta Lei e seu regulamento.

Artigo 10. - Os estabelecimentos de abate de animais e de processamento de produtos de origem animal devem efetuar seu registro junto a Secretaria de Agricultura, Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente.

Parágrafo Único - O requerimento de registro deverá ser dirigido ao S.I.M. , na forma estabelecida em regulamento próprio, observadas as exigências da presente Lei.

Artigo 11. - Os estabelecimentos de abates de animais e de processamento de produtos comestíveis de origem animal, abrangidos por esta Lei deverão:

I - manter livro oficial onde serão registradas as informações, as recomendações e as visitas do Serviço de Inspeção Municipal para fins de controle da produção;

II - manter em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem;

III - outras formalidades exigidas em regulamento próprio;

IV - livro de registro da qualidade da água e dedetização.

Artigo 12. - As instalações dos estabelecimentos de que trata a presente Lei, respeitadas as normas de higiene e saúde, serão diferenciadas de acordo com as especificidades de cada atividade de processamento ou com as espécies de animais a serem abatidos, conforme estabelecido em ato regulamentar próprio, devendo apresentar fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar o trabalho, a higiene e a qualidade dos produtos.

Parágrafo Único - Nenhuma outra exigência será feita, além daquelas estritamente necessárias, relativas à área, instalações, equipamentos e maquinários dos estabelecimentos de processamento ou abate de que trata o caput deste artigo.

Artigo 13. - Os produtos resultantes do processamento de que trata esta Lei deverão possuir registro de fórmula específico Junto ao Serviço de Inspeção Municipal, observada a legislação pertinente em vigor.

Artigo 14. - Os produtos resultantes do processamento de que trata esta Lei deverão ser embalados quando necessários com embalagens adequadas e produzidas por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde, de acordo com a legislação vigente, obedecendo aos critérios do INMETRO e da ANVISA.

§ 1º. - O rótulo das embalagens deverá conter:

I - as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor;

II - indicação de que o produto é produzido em pequena escala;

III - o número de inscrição junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º. - Quando comercializados a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos e cartazes contendo as informações previstas no parágrafo anterior.

§ 3º. - Quando se tratar de convênio com a Secretaria de Agricultura, Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente ou outra entidade pública, a embalagem deverá estar acrescida dessa informação.

Artigo 15. - As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos deverão portar carteira de saúde e usar uniformes próprios e limpos, inclusive botas impermeáveis e gorros, além de outras exigências estabelecidas no ato regulamentar.

Artigo 16. - Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à presente Lei acarretará, isolada ou cumulativamente, nas seguintes sanções:

I - apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulteradas;

II - advertência escrita quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé, quando for o caso;

III - multa de até 600 UPFM (Unidade Padrão Fiscal Municipal) ou índice que vier a substituí-la, nos casos não compreendidos no anterior;

IV - interdição de atividades que causem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária;

V - interdição total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação do produto, ou seja, verificada, mediante inspeção, a inexistência de condições higiênico-sanitárias;

VI - o estabelecimento que sofrer qualquer penalidade poderá recorrer ao órgão que emitiu a multa.

§ 1º. - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 2º. - A interdição de que trata o inciso V poderá ser interrompida, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção, mediante laudo do órgão competente.

§ 3º. - Se a interdição não for interrompida nos termos do parágrafo anterior, no prazo de 06 (seis) meses, será efetuado o cancelamento do Alvará de Funcionamento.

§ 4º. - A suspensão de que trata o inciso IV, cessará quando sanado do risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de franquia da atividade à ação da fiscalização.

Artigo 17. - O Poder Executivo manterá pessoal com capacidade técnica, para efetuar inspeção preliminar e de caráter temporário, da cadeia produtiva de alimentos de origem animal, processados para consumo humano, emitindo notificação das irregularidades, assinalando prazo para a correção e com autonomia para a emissão de atestado de regularidade sanitária, de forma precária e temporária.

§ 1º. - O atestado emitido com base no *caput* deste artigo, não terá validade superior a 90 (noventa) dias, não podendo ser renovado, a não ser após a efetiva regulamentação e implementação do Sistema de Inspeção Municipal a que esta Lei se refere.

§ 2º. - As diretrizes norteadoras para a emissão do atestado provisório de que trata este artigo, terão como base os requisitos da norma federal aplicável à espécie.

Artigo 18. - O descumprimento desta Lei sujeitará os infratores às sanções previstas em Lei.

Artigo 19. - O Poder Executivo regulamentará a presente Lei no prazo de 45(quarenta e cinco) dias a contar da data de sua publicação.

Artigo 20. - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Brasnorte - MT, aos vinte e oito dias do mês de Maio do ano de dois mil e doze.

MAURO RUI HEISLER
Prefeito