

LEI Nº. 1.459/2012, DE 16 DE JULHO DE 2012.

Dá nova redação a Lei n.º 1.427/2012, de 28 de Maio de 2012, 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 1.427/2012, de 28/05/2012, 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 n.º 9.712, de 20 de novembro de 1998, e o Decreto Federal n.º 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 produtos 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 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. em matadouros, que deverão ser credenciados pelo Município, segundo normas vigentes, durante o abate, para a inspeção ante e post-mortem dos animais e carcaças.

§ 3º. - 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.

§ 4º. - A inspeção e a fiscalização de que trata esta lei serão procedidas, entre outros:

I - nos estabelecimentos industriais especializados, que se situem em áreas urbanas ou rurais e nas propriedades rurais com instalação adequada para o abate de animais de açougue e seu preparo ou industrialização sob qualquer forma, para o consumo;

II - nos entrepostos de recebimento, de distribuição de pescado e nas fábricas que o industrializar;

III - nas usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação de seus derivados e nas propriedades rurais com instalação adequada para a manipulação, industrialização e o preparo do leite e seus derivados, sob qualquer forma, para o consumo;

IV - nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;

V - nos entrepostos que, de modo geral, recebem, manipulem, armazenem ou acondicionem produtos de origem animal.

Artigo 4º. - Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária por representantes da Secretaria Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente, Secretaria Municipal de Saúde 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 5º. - 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 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 - boletim oficial de exame da água de abastecimento, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

Artigo 6º. - Compete ao Serviço de Inspeção Municipal 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 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;

III - a Secretaria de Agricultura, Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente, através do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., incumbida de inspeção municipal de produtos de origem animal, deverá coibir a produção clandestina de produtos de origem animal e sua respectiva industrialização, em ações conjuntas com os agentes fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do Município, podendo para tanto requisitar força policial.

Parágrafo Único - Os parâmetros e as análises laboratoriais para cada produto serão seguidos conforme R.T.I.Q. (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade) regulamentados pelo M.A.P.A. (Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento).

Artigo 7º. - Estão sujeitos a fiscalização prevista nesta Lei:

I - os animais de açougue 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, armazenem, distribuam sob quaisquer formas, para o consumo humano, os produtos referidos no caput deste artigo;

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

Artigo 8º. - 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 9º. - 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 10. - Os estabelecimentos de abates de animais de açougue e de processamento de produtos comestíveis de origem animal, abrangidos por esta Lei deverão:

I - manter em arquivo próprio, as planilhas oficiais onde serão registradas as informações, as recomendações e as visitas do Serviço de Inspeção Municipal;

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.

Artigo 11. - 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 12. - Os produtos resultantes do processamento de que trata esta Lei deverão ser embalados quando necessários com embalagens aprovadas pelo S.I.M. 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 seguir a Legislação em vigor.

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

Artigo 13. - 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 14. - 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 - suspensão de atividades que causem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária;

V - interdição total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na inexistência de condições higiênico-sanitárias satisfatórias e problemas estruturais;

§ 1º. - Constituem agravantes o uso 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 01 (um) ano, será efetuado o cancelamento do Registro no S.I.M.

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

Artigo 15. - O descumprimento desta Lei sujeitará os infratores às sanções previstas em Lei.

Artigo 16. – O Poder Executivo regulamentará a presente Lei no prazo de 45(quarenta e cinco) dias a contar da data de sua publicação.

Artigo 17. - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Brasnorte - MT, aos dezesseis dias do mês de Julho do ano de dois mil e doze.

MAURO RUI HEISLER
Prefeito