

LEI Nº 1.453/2013

SÚMULA: Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estabelece normas para abate de animais, beneficiamento, comercialização de produtos de origem animal e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE ITAMBARACÁ, ESTADO DO PARANÁ, aprovou, e eu Prefeito Municipal sanciono a seguinte LEI:-

Art. 1º - Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vinculado a Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria, Comércio, Turismo e Meio Ambiente, destinado a inspeção sanitária e fiscalização sobre o abate de animais, beneficiamento e comercialização de produtos comestíveis de origem animal no âmbito do município de Itambaracá-PR, na forma estabelecida nesta Lei e regulamento próprio.

§ 1º - A coordenação e as atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal deverão ser efetuadas por profissionais habilitados.

§ 2º - Esta Lei está em conformidade à Lei Federal nº 9.712/1998, ao Decreto Federal nº 5.741/2006 e ao Decreto nº 7.216/2010.

Art. 2º - Fica obrigado à prévia inspeção industrial e sanitária e ao Alvará de Registro no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Itambaracá, respectivamente, todos os produtos de origem animal, assim como os estabelecimentos instalados no Município de Itambaracá, que produzam matéria-prima, abatem, manipulem, beneficiem, transformem, industrializem, fracionem, preparem, transportem, acondicionem ou embalem produtos de origem animal, suscetíveis de comercialização.

§ 1º - Satisfeitas as exigências fixadas na presente Lei, o Serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição do "Termo de Liberação", do qual constará o número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento e outros detalhes necessários.

§ 2º - Estão sujeitos à rotulagem no SIM de Itambaracá, todos os produtos de origem animal, que tenham sido de alguma forma beneficiados e/ou transformados, nos termos do presente artigo.

§ 3º - O Alvará de Registro dos estabelecimentos será válido enquanto satisfizer as exigências legais, e o Certificado de Registro dos produtos de origem animal terá validade de 05 (cinco) anos, ambos devendo ser renovados nos termos de regulamentação a ser editada pelo Poder Executivo Municipal.

§ 4º - Excetuam-se da aplicação da presente lei as lanchonetes, bares, restaurantes e similares bem como os estabelecimentos varejistas que não trabalhem no sistema de auto-serviço de produtos de origem animal fracionados.

I - Entende-se por auto-serviço o sistema de comercialização de produtos de origem animal fracionados, manipulados e embalados na ausência do consumidor e que fiquem expostos à disposição dos clientes.

Art. 3º - Compete ao Serviço de Inspeção Municipal de Itambaracá, Inspecionar e fiscalizar o cumprimento das normas estabelecidas pela presente Lei e seu regulamento e ainda:

I – a inspeção "ante" e "post mortem" dos animais destinados ao abate;

II – a inspeção do rebanho leiteiro destinado a produção do leite a ser comercializado ou industrializado;

III - as condições de higiene e salubridade dos estabelecimentos de abate e processamento, seus equipamentos e maquinários;

IV - a inspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização, nos postos e/ou entrepostos de comercialização ou manipulação e no transporte;

V - a fiscalização quanto ao cumprimento das normas de higiene e saúde relativas à comercialização;

VI - 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.

VII - o registro de rótulos, obedecidas às exigências que disciplinam a matéria;

VIII - a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal atestando a inspeção realizada;

IX - outros recursos que se tornem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

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

Art. 4º - São considerados passíveis de beneficiamento e elaboração de produtos comestíveis de origem animal, em pequena escala, as seguintes matérias primas, seus derivados e subprodutos:

I - produtos apícolas;

II - ovos;

III - leite;

IV - carnes;

V - peixes, crustáceos e moluscos;

VI - microorganismos;

VII - outros produtos de origem animal.

Art. 5º - Os produtos de que trata este artigo, poderão ser comercializados em todo território do Município de Itambaracá, cumpridos os requisitos desta Lei e seus regulamentos, sendo previamente inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal de Itambaracá, ou por organismo equivalente de inspeção Estadual ou Federal.

Art. 6º - A Secretaria de Agricultura do Município de Itambaracá poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado do Paraná e a União. Poderá 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 - Sistema Único de Atenção à Sanidade Agropecuária.

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.7º - 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, dispondo 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 de produção:

a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) - aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.

b) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ eqüinos) - aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês

c) Fábrica de produtos cárneos - aqueles destinados à agro industrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.

d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado - enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 toneladas de carnes por mês.

e) estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês.

f) Unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com 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 na presente Lei destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.

h) estabelecimento industrial de produtos de origem vegetal e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimento de processamento e industrialização de produtos de origem vegetal e derivados previsto nesta Lei.

Art. 8º - As instalações dos estabelecimentos de que trata a presente Lei, respeitadas as normas de higiene e saúde, serão diferenciadas de acordo com especificidades de cada atividade de processamento ou 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.

Art.9º - Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

I - requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;

II - laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela Secretária Municipal 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 - Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competente que não se opõem à instalação do estabelecimento.

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;

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;

§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, do Município ou outras entidades públicas ou privadas de ATER – Assistência Técnica e Extensão rural.

§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.

Art. 9º - Compete Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria, Comércio, Turismo e Meio ambiente, através do Serviço de Inspeção Municipal de Itambaracá, bem como à Vigilância Sanitária a execução de ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, orientação, inspeção e fiscalização dos estabelecimentos.

§ 1º - Nos casos de emergência em que ocorra risco à saúde ou ao abastecimento público, o Município poderá contratar especialistas, nos termos do art. 37, inciso IX, da Constituição Federal, para atender aos serviços de inspeção prévia e de fiscalização, por tempo não superior a seis meses.

§ 2º - A competência do Serviço de Inspeção Municipal, de que trata o caput deste artigo, não afasta a competência da Vigilância Sanitária, podendo o Chefe do Poder Executivo, por questão de conveniência administrativa, atribuir por Decreto, à fiscalização a apenas um deles.

Art. 10 - Os estabelecimentos de abate de animais e de processamento de produtos de origem animal, no âmbito do Município, deverão efetuar seu registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

Art. 11 - Os estabelecimentos de abate 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.

Art. 12 - A caracterização de qualquer tipo de fraude, infração ou descumprimento desta Lei, sujeitará o infrator às sanções previstas no ato da regulamentação desta.

§ 1º - Constatadas irregularidades que tornem os produtos impróprios para o consumo, independentemente das sanções a serem estabelecidas por ato de regulamentação, o estabelecimento ficará sujeito a sanções, que vão desde a simples suspensão temporária da licença de fabricação e destruição dos produtos condenados até a cassação definitiva do registro de fabricação do produto e do estabelecimento. As medidas cautelares só serão revogadas pelas autoridades sanitárias, quando atendida as exigências que determinaram a suspensão do processo de fabricação de tais produtos.

§ 2º - Todos os produtos impróprios para o consumo deverão ser desnaturados pelo Serviço de Inspeção Municipal e destinado como subproduto, à alimentação animal ou incinerado conforme o grau de comprometimento determinado pelos exames realizados.

§ 3º - No caso de comprometimentos de natureza grave com produtos destinados a alimentação humana, o estabelecimento poderá ser interditado temporariamente ou definitivo.

Art. 13 - O Serviço de Inspeção Municipal de Itambaracá será composto exclusivamente por médicos veterinários e agentes de inspeção, sempre sob a coordenação de um médico veterinário.

Art. 14 - As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos deverão portar carteira de saúde e usar uniformes próprios e limpos, inclusive botas impermeáveis de coloração clara e gorros, além de outras exigências estabelecidas no ato regulamentar.

Art. 15 - Os produtos de que trata esta Lei deverão ser armazenados e transportados em condições adequadas para preservação e sua qualidade.

Art. 16 - Os produtos resultantes do processamento de que trata esta Lei, deverão possuir registro de que trata esta Lei, deverão possuir registro de fórmula específico, junto ao Serviço de Inspeção Municipal, observada a legislação pertinente em vigência.

Art. 17 - 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.

Art. 18 - Os produtos resultantes do processamento que trata esta Lei deverão ser embalados , quando necessário, com embalagens adequadas e produzidas por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde.

§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 – número de inscrição junto ao Serviço de Inspeção Municipal;

§2º - Quando comercializado 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 do Estado da agricultura ou outra entidade pública, a embalagem deverá vir acrescida desta informação.

Art. 19 - O controle sanitário dos rebanhos que geram matéria-prima para a produção artesanal de alimentos é obrigatório e deverá seguir orientação dos órgãos de defesa sanitária animal.

Art. 20 - Os dispositivos desta Lei serão regulamentados, por Decreto do Poder Executivo, no prazo de 90 (noventa) dias, contados a partir da sua publicação.

Art. 21 - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas disposições em contrário.

EDIFÍCIO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBARACÁ, ESTADO DO PARANÁ, EM 30 DE DEZEMBRO DE 2013.

AMARILDO TOSTES
Prefeito Municipal

FIM

Obs: As Leis Municipais que aqui não estão digitalizadas, encontram-se nos Livros de Leis/2013 nos arquivos da Secretaria de Administração e no Departamento da Contabilidade da Prefeitura Municipal de Itambaracá.