ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI PAULO

CERTIFICADO DE PUBLICAÇÃO

Certifico para os devidos fins a que desejar que o Prefeito Municipal de Frei Paulo, nos conformes das atribuições legais, sancionou a Lei 561/2019 "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 no Município de Frei Paulo/SE e dá outras providências."

Frei Paulo/Sergipe, 24 de maio de 2019

Cleberton B. M. Corcínio.

CLEBERTON BISPO MENEZES CORCÍNIO

Secretário Municipal de Administração

CERTIDÃO

Certifico ter procedido a publicação da Lei supramencionada no quadro de avisos desta Prefeitura em local visível ao público por mais de 15 (quinze) dias.

Frei Paulo, 24 de maio de 2019

Cleberton B. M. Corcínio.

CLEBERTON BISPO MENEZES CORCÍNIO

Secretário Municipal de Administração

ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI PAULO

LEI Nº 561/2019

DE 24 DE MAIO DE 2019

"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 no Município de Frei Paulo/SE e dá outras providências."

O Prefeito do Município de Frei Paulo, Sergipe, no uso da atribuição, faz saber que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte Lei:

Artigo 1º – Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de FREI PAULO, para a industrialização, 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 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).

Artigo 2º – 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 do Serviço de Inspeção Municipal, da Secretaria Municipal de Agricultura do Abastecimento e da Irrigação;

II - 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, sub-produtos 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 agropecuária, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

§4º – Caberá a Secretaria Municipal de Agricultura do Abastecimento e da Irrigação a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

Art. 3º – Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I – Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II – Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III – Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Artigo 4º – A Secretaria de Agricultura do Abastecimento e da Irrigação do Município de Frei Paulo poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado de Sergipe 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.

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.

Artigo 5º – 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 e será de responsabilidade da Vigilância Sanitária do Município de Frei Paulo, 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.

Artigo 6º – 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 ou urbano, 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 destinado 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/ equinos) – 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 agroindustrialização 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 do produtos das abelhas – destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano.

g) estabelecimentos industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinado 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.

Artigo 7º – Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária com a participação de representante da Secretaria Municipal de Agricultura e da Secretaria Municipal 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.

Artigo 8º – 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 Municipal de Agricultura do Abastecimento e da Irrigação e da Vigilância Sanitária Municipal a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

Artigo 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 Secretaria Municipal de Agricultura da Produção e da Irrigação;

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

IV – Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competentes 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 lay-out 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 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.

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.

Artigo 10 – 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 estes produtos não podem constar impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento, estando os mesmos sob responsabilidade do órgão competente.

Artigo 11 – A embalagem e a rotulagem dos produtos de origem animal deverão 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 Primeiro – Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Artigo 12 – Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Artigo 13 – A matéria-prima, os animais, os produtos, os sub-produtos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Artigo 14 – Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal no 5.741/2006.

Artigo 15 – Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura do Abastecimento e da Irrigação, constantes no Orçamento do Município de Frei Paulo.

Artigo 16 – 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 pelo Chefe do Poder Executivo, após debatido no Conselho de Inspeção Sanitária.

Artigo 17 – Ficam revogadas as disposições em contrário a esta Lei.

Artigo 18 – O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de cento e oitenta dias a contar da data de sua publicação.

Artigo 19 – Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito de Frei Paulo/SE, 24 de Maio de 2019.

ANDERSON MENEZES
PREFEITO MUNICIPAL