

LEI Nº 3.910, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2010

“ Dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e vegetal e dá outras providências”.

ARNALDO SHIGUEYUKI ENOMOTO, Prefeito do Município da Estância Turística de Pereira Barreto, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas por lei, faz saber que a Câmara Municipal decretou e eu promulgo a seguinte Lei :-

Art. 1º - Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária no município de Pereira Barreto, para industrialização, beneficiamento e 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 8.171/91 e suas alterações bem como, ao Decreto Federal nº 5.741/2006 e suas alterações, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

Art. 2º - O Serviço de Inspeção Municipal, depois de instalado, deverá ser um processo contínuo e sistemático de acompanhamento, avaliação e controle sanitário, compreendido da matéria-prima até a elaboração do produto final e será de responsabilidade da Prefeitura Municipal por meio da Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente.

§ 1º – A inspeção sanitária de que trata esta Lei será realizada em caráter obrigatório apenas em caso de abate de espécies animais que deverá ser realizada em abatedouro apropriado. (Entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva 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 da Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos processos de produção e desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

§ 3º - A inspeção sanitária se dará:

I- Nos estabelecimentos que recebem matérias primas, produtos, sub-produtos e seus derivados, de origem animal e vegetal para beneficiamento ou industrialização, excluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares;



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

Art. 3º - Caberá ao Município através do Serviço de Inspeção Municipal a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

Art. 4º - O Município de Pereira Barreto poderá estabelecer parceria e/ou cooperação técnica com outros municípios, Estados e a União para facilitar o desenvolvimento de atividades relativas à inspeção sanitária, em consonância ao Suasa.

Parágrafo Único - Após a adesão do SIM ao SUASA, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional.

Art. 5º - A fiscalização sanitária a que se refere ao controle sanitário dos produtos alimentícios de origem animal e vegetal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final será de responsabilidade da Secretaria da Saúde, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

Art. 6º - Todas as ações da inspeção e da fiscalização sanitária serão executadas visando um processo educativo permanente e continuado da educação sanitária para promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo que não implique em obstáculos para as cadeias produtivas para a instalação e legalização das agroindústrias de pequeno porte.

Art. 7º - 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 e ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais.

Art. 8º - 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 propriedades rurais 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, a serem transformados, onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados, que dispõe de instalações para carne e seus derivados, pescado e seus derivados, leite e seus derivados, ovos e seus derivados, produtos de abelhas e seus derivados desde que não ultrapassem as seguintes escalas de produção:



I - Abate ou industrialização de animais produtores de carnes, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês para animais de pequeno porte(coelhos, rãs, aves,etc) e 8 toneladas de carnes por mês de animais de médio e grande portes (suínos, caprinos, ovinos, bubalinos, bovinos e eqüinos) ;

II - Fábrica de produtos e sub-produtos cárneos embutidos , defumados e salgados, com produção máxima de 5 toneladas por mês;

III - Abate e industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 04 toneladas por mês;

IV - Estabelecimentos de ovos destinados à recepção e acondicionamento de ovos com produção máxima de 5.000,00 dúzias por mês;

V - Unidade e extração de beneficiamento dos produtos das abelhas, destinados à recepção e industrialização de produtos das abelhas com produção máxima de 30 toneladas por mês;

VI - Leite e seus derivados enquadram-se todos os tipos de industrialização 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 mil litros por mês.

Art. 9º – 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 Prefeitura Municipal por meio das Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente e da Secretaria da Saúde a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária, naquilo que se refere a inspeção no âmbito municipal.

Art. 10 – 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 Prefeitura Municipal;

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 com pareceres da Secretaria Municipal de Agricultura e Secretaria Municipal da Saúde 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 do tratamento de 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 de água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

XIX - Cadastro no Sistema Alternativo de água junto à Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 11 - O estabelecimento pode 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. 12 - A embalagem dos produtos, principalmente aos de consumo humano de origem animal e vegetal 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 Único - Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Art. 13 - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art. 14 - A matéria-prima, os produtos, os sub-produtos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Art. 15 - Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto na Lei federal nº 8.171/1991 e suas alterações.

Art. 16 - Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pela Prefeitura Municipal, através das verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente constantes no Orçamento do Município.

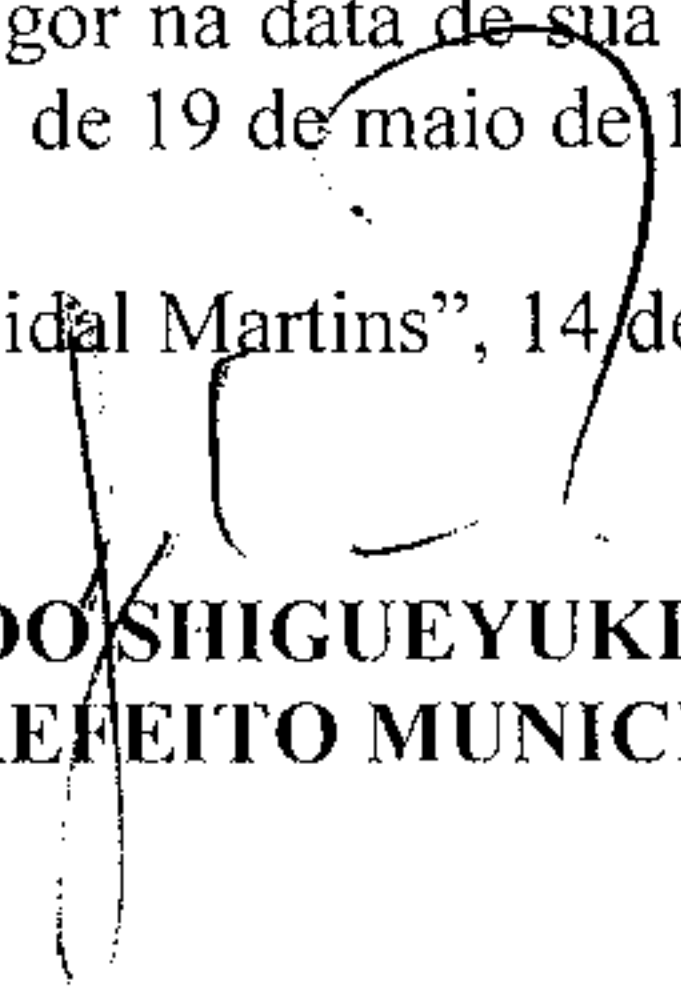
Art. 17 - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de resoluções e decretos baixados pela Prefeitura Municipal por meio da Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente.

Art. 18 - Deverá ser criado um Conselho Municipal de Inspeção Sanitária com representantes da Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente e Secretaria Municipal da Saúde para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados à execução dos serviços de inspeção e de fiscalização e criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

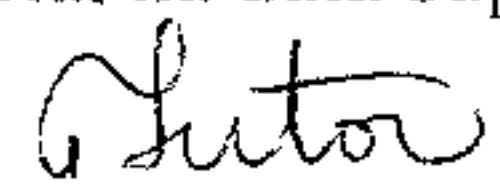


Art. 19 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário, em especial a Lei nº 2770, de 19 de maio de 1997.

Paço Municipal “Francisco Vidal Martins”, 14 de dezembro de 2010.


ARNALDO SHIGUEYUKI ENOMOTO
PREFEITO MUNICIPAL

Registrada e Publicada nesta
Secretaria, na data supra.


Tânia Andrade Victor de Brito
SECRETARIA ADMINISTRATIVA

