

Ofício nº 46/2023-DGA

Ref.: Projeto de Lei nº 2.074/2023

Registro, 15 de junho de 2023.

Senhor Presidente,

Encaminhamos à consideração dos Vereadores desta Egrégia Casa de Leis, por intermédio de Vossa Excelência, o Projeto de Lei nº 2.074/2023, que **“DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE REGISTRO-SP E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”**.

Esta Lei de faz necessária para regulamentação da sistematização do Selo de Inspeção Municipal no município, com vistas a uma gestão consorciada.

Diante do exposto, solicito a apreciação da referida matéria em caráter de urgência, dentro do que dispõe o Artigo 43 da Lei Orgânica do Município.

NILTON JOSÉ HIROTA DA SILVA

Prefeito Municipal

À Sua Excelência, o Senhor

HEITOR PEREIRA SANSÃO

Presidente da Câmara Municipal de

REGISTRO/SP

PROJETO DE LEI Nº 2.074 DE 15 DE JUNHO DE 2023**DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE REGISTRO-SP E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

Câmara Municipal aprova:

Art. 1º. Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM) de Registro-SP, SIM-REGISTRO/SP, vinculado à Diretoria Geral de Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente (DGDAMA) com atuação em todo o território municipal, com fundamento no art. 23, inciso II, combinado com o art. 24, incisos V, VIII e XII da Constituição Federal, e em consonância com o disposto nas Leis Federais nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950 e nº 7.889 de 23 de novembro de 1989 e do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, que será o responsável pela inspeção higiênica sanitária e tecnológica dos produtos de origem animal em todo o território municipal sendo doravante estabelecida a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no município.

Art. 2º. Sujeitam-se à inspeção, reinspeção e fiscalização prevista nesta Lei:

- I – os animais destinados ao abate, seus produtos e subprodutos e matérias primas;
- II – o pescado e seus derivados;
- III – o leite e seus derivados;
- IV – o ovo e seus derivados;
- V – os produtos das abelhas e seus derivados;

Art. 3º. A fiscalização de que trata esta lei se fará:

- I – nas propriedades rurais fornecedoras de matérias primas destinadas a manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;
- II – nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstos na legislação para abate ou industrialização;
- III – nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;
- IV – nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;
- V – nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- VI – nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- VII – nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados.

Art. 4º. É expressamente proibida, em todo o território municipal, para os fins desta lei, a duplicidade de fiscalização industrial e sanitária em qualquer estabelecimento industrial ou produtos de origem animal.

Art. 5º. O exercício das funções de inspeção sanitária e industrial, será de responsabilidade exclusiva do Médico Veterinário, em conformidade com a Lei Federal nº 5.517/68.

Parágrafo Único. O Serviço de Inspeção Municipal deve ser coordenado por Médico Veterinário oficial.

Art. 6º. É obrigatória a inspeção sanitária e industrial, em caráter permanente, nos estabelecimentos de abate de animais a fim de acompanhar a inspeção *ante mortem*, *post mortem* e os procedimentos e critérios sanitários estabelecidos em normas complementares municipais e enquanto não estiverem estabelecidos, será utilizada como parâmetro para a inspeção e fiscalização a legislação federal pertinente.

Art. 7º. Nos demais estabelecimentos de produtos de origem animal, a inspeção e a fiscalização se darão em caráter periódico, devendo esses atender aos procedimentos e critérios sanitários estabelecidos nesta Lei e em seu regulamento e enquanto não estiverem estabelecidos, será utilizada como parâmetro para a inspeção e fiscalização a legislação federal pertinente.

Parágrafo único. A frequência das fiscalizações e inspeções periódicas será estabelecida em normas complementares expedidas pela autoridade competente do SIM, considerando o risco sanitário dos diferentes tipos de produtos, processos produtivos e escalas de produção.

Art. 8º. Nenhum estabelecimento industrial de produtos de origem animal pode funcionar no Município de Registro - SP, sem que esteja previamente registrado no órgão competente para a fiscalização da sua atividade.

Art. 9º. Compete ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Registro - SP, SIM-REGISTRO/SP, fazer cumprir esta Lei, o Decreto que a regulamentará e demais normas que dizem respeito à inspeção sanitária e industrial dos estabelecimentos industriais no âmbito do município de Registro - SP.

Art. 10. O SIM-REGISTRO/SP respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, provenientes da agricultura familiar, da agroindústria de pequeno porte e da produção artesanal, desde que atendidos os princípios básicos de higiene, a garantia da inocuidade dos produtos, não resultem em fraude ou engano ao consumidor, e atendam as normas específicas vigentes.

Art. 11. Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte, as pequenas e microempresas, amparadas pelo Art. 143- A do Decreto nº 8.471 de 22 de junho de 2015 e pela Lei Complementar nº123, de 14 de dezembro de 2006, terão normas relativas ao registro, inspeção e fiscalização dos estabelecimentos e seus produtos específicas estabelecidas nesta e em seu regulamento.

Art. 12. O registro, a classificação, o controle, a inspeção e a fiscalização sanitária de estabelecimentos que elaborem produtos alimentícios produzidos de forma artesanal serão executados em conformidade com as normas federais, estaduais e municipais estabelecidas em seus regulamentos.

Art. 13. O município de Registro poderá estabelecer parcerias e cooperação técnica com outros municípios, Estados e União, bem como participar de consórcio público intermunicipal para facilitar o desenvolvimento das atividades executadas pelo Serviço.

§1º O município poderá transferir a consórcio público a gestão, execução, coordenação e normatização do Serviço de Inspeção Municipal.

§2º No caso de gestão consorciada do Serviço de Inspeção Municipal, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em toda área territorial dos municípios integrantes do Consórcio, conforme previsto em legislação federal pertinente.

Art. 14. O poder executivo municipal irá publicar, dentro do prazo máximo de 90 (noventa) dias, contados a partir da data da publicação desta lei, o regulamento ou regulamentos e atos complementares sobre inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos referidos no art.3º supracitado.

Art. 15. Atendidas às exigências estabelecidas nesta Lei, no Decreto regulamentador e nas normas complementares, o responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal de Registro - SP emitirá o Título de Registro, que poderá ter formato digital, no qual constará:

- I- O número do registro;
- II- O nome empresarial;
- III- A classificação do estabelecimento;
- IV- A localização do estabelecimento.

Art. 16. Após a emissão do Título de Registro, o funcionamento do estabelecimento será autorizado mediante Ata de Instalação, expedida pelo responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal SIM-REGISTRO/SP.

Parágrafo único. Quando se tratar de estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, nos termos do artigo 6º desta, além do título de registro, o início das atividades industriais estará condicionado à designação, pelo responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal SIM-REGISTRO/SP, de equipe de servidores para as atividades de inspeção.

Art. 17. Ao infrator das disposições desta Lei serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, sem prejuízo das sanções de natureza civil e penal cabíveis, as seguintes penalidades e medidas administrativas:

I - Advertência, quando o infrator for primário e não se verificar circunstância agravante na forma estabelecida em regulamento;

II - Multa, nos casos não compreendidos no inciso I, no valor máximo 300 (Trezentas Unidades Fiscais Estaduais), observadas as seguintes graduações:

- a) Para infrações leves, multa de um a quinze por cento do valor máximo;
- b) Para infrações moderadas, multa de quinze a quarenta por cento do valor máximo;
- c) Para infrações graves, multa de quarenta a oitenta por cento do valor máximo;
- d) Para infrações gravíssimas, multa de oitenta a cem por cento do valor máximo;
- e) A fim de permitir a aplicação do princípio da razoabilidade as multas poderão ser majoradas em até 20 vezes o valor máximo previsto no item II deste artigo.

III- apreensão da matéria-prima, produto, subproduto e derivados de origem animal, quando houver indícios de que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulteradas;

IV- Condenação e inutilização da matéria – prima ou do produto, do subproduto ou do derivado de produto de origem animal, quando não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulteradas;

V- Suspensão da atividade que cause risco ou ameaça à saúde, constatação de fraude ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

VI- Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto, ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1º. O não recolhimento da multa implicará inscrição do débito na dívida ativa municipal, sujeitando o infrator à cobrança judicial, nos termos da legislação pertinente.

§ 2º. Para efeito da fixação dos valores das multas que trata o inciso II do caput deste artigo, levar-se-á em conta a gravidade do fato, os antecedentes do infrator, as consequências para a saúde pública e os interesses do consumidor e as circunstâncias atenuantes e agravantes, na forma estabelecida em regulamento.

§ 3º. A interdição e a suspensão poderão ser revogadas após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 4º. Se a interdição ultrapassar doze meses será cancelado o registro do estabelecimento ou do produto junto ao órgão de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

§ 5º. Ocorrendo a apreensão mencionada no inciso III do caput, o proprietário ou responsável pelos produtos será o fiel depositário do produto, cabendo-lhe a obrigação de zelar pela conservação adequada do material apreendido.

Art. 18. As despesas decorrentes da apreensão, da interdição e da inutilização de produtos e subprodutos agropecuários ou agroindustriais serão custeadas pelo proprietário.

Art. 19. Os produtos apreendidos durante as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados, unicamente em decorrência de fraude econômica ou com irregularidades na rotulagem, poderão ser objeto de doação destinado prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome a juízo da autoridade competente do SIM.

Parágrafo Único. Não serão objeto de doações os produtos apreendidos sem registro em Serviço de inspeção oficial da entidade sanitária competente.

Art. 20. As infrações administrativas serão apuradas em processo administrativo próprio, assegurado o direito à ampla defesa e ao contraditório, observadas as disposições desta Lei e de seu regulamento.

Parágrafo único. O regulamento desta Lei definirá o processo administrativo de que trata o caput deste artigo, inclusive os prazos de defesa e recurso, indicando ainda os casos que exijam ação ou omissão imediata do infrator.

Art. 21. São autoridades competentes para lavrar auto de infração os servidores designados para as atividades de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

Parágrafo único. O auto de infração não poderá conter emendas, rasuras ou omissões, sob pena de invalidade.

Art. 22. No exercício de suas atividades, o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Registro - SP, SIM-REGISTRO/SP, deve notificar o Serviço de Vigilância Sanitária local, sobre as enfermidades passíveis de aplicação de medidas sanitárias.

Art. 23. As regras estabelecidas nesta Lei e em sua regulamentação têm por objetivo garantir a proteção da saúde da população, a identidade, qualidade e segurança higiênico-sanitária dos produtos de origem animal destinados aos consumidores.

Parágrafo único. Os produtores rurais, industriais, distribuidores, cooperativas e associações industriais e agroindustriais, e quaisquer outros operadores do agronegócio são responsáveis pela garantia da inocuidade e qualidade dos produtos de origem animal.

Art. 24. A venda direta de produtos em pequenas quantidades, de acordo com o Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006, seguirá o disposto em legislação complementar de âmbito federal.

Art. 25. Ficam instituídas, no âmbito do Município de Registro - SP, as Taxas e Tarifas do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal nos termos desta Lei, cujo fato gerador é o exercício do poder de polícia do Município, através da Diretoria Geral de Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente, visando ao cumprimento das normas legais e regulamentares de inspeção sanitária de produtos de origem animal. O valor de cobrança deste serviços fica estabelecido no decreto de preços públicos do município.

§ 1º. O contribuinte das taxas e tarifas que trata o caput é a pessoa física ou jurídica que exerça atividade direta ou indiretamente relacionada à indústria de produtos de origem animal, e submetida, nos termos da legislação em vigor, a fiscalização sanitária do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Registro - SP (SIM-REGISTRO/SP).

§2º. Serão considerados os dispositivos previstos na Lei Complementar 123/2006, garantindo o tratamento diferenciado e favorecido às microempresas, empresas de pequeno porte, assim como aos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte conforme definido nesta Lei.

Art. 26. Os recursos financeiros arrecadados em decorrência da cobrança de taxas, tarifas e multas eventualmente impostas, ficarão vinculados ao órgão executor e devem ser aplicados preferencialmente na melhoria, modernização, expansão e na realização dos serviços de inspeção e fiscalização e de outras atividades do Serviço de Inspeção Municipal.

§1º. Fica criado o Fundo do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal para destinação dos valores acima mencionados.

§ 2º. Caso o município de Registro-SP estabeleça parcerias e cooperação técnica com outros municípios, Estados e União, bem como participe de consórcio público intermunicipal, a fim de facilitar o desenvolvimento das atividades executadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Registro - SP, conforme previsto no art. 13 desta Lei, o município poderá transferir recursos do Fundo do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal para pagamento dos serviços realizados pelo consórcio intermunicipal.

Art. 27. A Taxa do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal nos termos desta Lei, é cobrada com base na tabela que constitui o ANEXO desta Lei.

Parágrafo único. As tarifas previstas nesta Lei serão regulamentadas por decreto municipal.

Art. 28. Aos estabelecimentos em atividade, abrangidos por esta Lei, será concedido o prazo de doze meses para cumprirem as exigências estabelecidas nesta, contados da data de sua publicação.

Art. 29. As despesas decorrentes da execução desta Lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias da Diretoria Geral de Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente, de acordo com o objeto da despesa.

Art. 30. Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas na execução da presente Lei serão resolvidos pela coordenação do SIM-REGISTRO/SP.

Art. 31. O Serviço de Inspeção Municipal de Registro - SP fica declarado serviço de natureza essencial.

Art. 32. O Poder executivo Municipal terá o prazo de 90 (noventa) dias para regulamentar a presente Lei a partir da data de sua publicação.

Art. 33. Fica revogada a Lei Municipal nº 996 de 18 de dezembro de 2009.

Art. 34. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO, 15 de junho de 2023.

NILTON JOSÉ HIROTA DA SILVA
Prefeito Municipal

Reg. e Publ. na data supra

DANIELLA CRISTINA BATISTA
Diretora Geral de Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente

VÂNIA NEIDE DE ARAÚJO MAGALHÃES
Diretora Geral de Administração

MARCO AURÉLIO GOMES DOS SANTOS
Diretor Geral de Negócios Jurídicos e Segurança Pública

ANEXO I - LEI Nº XXXXXX

VALORES DAS TAXAS E DAS TARIFAS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL

Descrição dos Serviços	Valor da Taxa	Periodicidade
Registro e Renovação de Registro de Estabelecimentos de produtos de origem animal	R\$60,00	Anual
Registro e Renovação de Estabelecimento de produtos de origem animal de Pequeno Porte (classificação pelo Art.143-A do Decreto 8471/2015)	R\$ 30,00	Anual
Registro de Rótulos e Produtos de Estabelecimento Industrial	R\$20,00	por rótulo
Registro de Rótulos e Produtos de Estabelecimento Industrial de Pequeno Porte	R\$ 10,00	por rótulo

Assinado por 4 pessoas: DANIELLA CRISTINA BATISTA, NILTON JOSÉ HIROTA DA SILVA, VÂNIA NEIDE DE ARAUJO MAGALHÃES e MARCO AURÉLIO GOMES DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://registro.1doc.com.br/verificacao/003E-7430-6D02-F498>



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 003E-7430-6D02-F498

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ DANIELLA CRISTINA BATISTA (CPF 336.XXX.XXX-20) em 19/06/2023 16:00:19 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ NILTON JOSÉ HIROTA DA SILVA (CPF 037.XXX.XXX-95) em 19/06/2023 21:52:32 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ VÂNIA NEIDE DE ARAÚJO MAGALHÃES (CPF 114.XXX.XXX-09) em 20/06/2023 03:28:23 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ MARCO AURÉLIO GOMES DOS SANTOS (CPF 192.XXX.XXX-59) em 20/06/2023 08:31:02 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://registro.1doc.com.br/verificacao/003E-7430-6D02-F498>



PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO
CNPJ 45.685.872/0001-79 ESTADO DE SÃO PAULO
Diretoria Geral de Fazenda e Orçamento

JUSTIFICATIVA

PL nº 2074/2023 – DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE REGISTRO/SP E DA OUTRAS PROVIDENCIAS.

Justificamos, para fins de esclarecimentos junto ao Legislativo Municipal e a quem mais possa interessar que o presente Projeto de Lei tem por finalidade dispor sobre o serviço de inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal no município, e que, para tanto neste momento não há de se falar em estudo de impacto orçamentário/financeiro por não se tratar de assunção de despesa no referido projeto.

Registro, 19 de junho de 2023.

OCTÁVIO FORTI NETO
Diretor Geral de Fazenda e Orçamento

DANIELLA CRISTINA BATISTA
Diretora Geral de Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: FFD1-9C1B-A2BA-7088

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ DANIELLA CRISTINA BATISTA (CPF 336.XXX.XXX-20) em 19/06/2023 15:59:39 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ OCTÁVIO FORTI NETO (CPF 358.XXX.XXX-01) em 19/06/2023 16:39:14 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://registro.1doc.com.br/verificacao/FFD1-9C1B-A2BA-7088>



Prefeitura Municipal de Registro

Departamento Municipal de Administração

Rua José Antônio de Campos, nº 250 – Centro – CEP: 11.900-000 – Registro – SP
Fone: (13) 3828-1000 - Fax: (13) 3821-2565 - e-mail – prefeitura@registro.sp.gov.br

E D I T A L

Saibam todos quanto o presente virem ou dele conhecimento tiverem que nesta data foi promulgada e registrada a seguinte lei,

LEI Nº 996, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2009

DISPÕE SOBRE O SELO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS

SANDRA KENNEDY VIANA, Prefeita Municipal de Registro, Estado de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei,

FAZ SABER que a Câmara Municipal de Registro aprovou e ela sanciona e promulga a seguinte lei,

Art. 1º - Fica instituído o Selo de Inspeção Municipal (SIM), para constar em rótulos ou nas embalagens de produtos artesanais comestíveis de origem animal ou vegetal em todo o território do Município de Registro-SP, mediante o atendimento das exigências, pelos estabelecimentos, assim definidos:

I – Produtos Artesanais – Qualquer produto comestível de origem animal ou vegetal, elaborado em pequena escala e que mantenha as características tradicionais, culturais e regionais.

II – Agroindústrias Artesanais – Estabelecimentos instalados obrigatoriamente em propriedade rural, onde se utiliza mão-de-obra predominantemente familiar e que produzam algum tipo de produto artesanal de origem animal ou vegetal, desde que 50% (cinquenta por cento) no mínimo da matéria prima empregada na produção seja oriunda da propriedade, exceto produtos a base de trigo ou farináceos, chocolate, bem como carnes que necessitam de SISP – Serviço de Inspeção Estadual ou SIF – Selo de Inspeção Federal, enquanto não houver no município ou região um abatedouro com inspeção federal ou estadual que preste serviços aos produtores.

III – Indústrias Familiares – São aquelas que produzem alimentos de forma artesanal, utilizando-se de estrutura física específica, anexa a residência, ou nas próprias dependências comuns à família, podendo elaborar somente produtos artesanais de menor risco à saúde dos consumidores e em pequena escala, observados rigorosamente todos os parâmetros higiênico sanitários descritos nesta Lei.

IV – Estabelecimentos – São estruturas físicas destinadas à recepção e depósito de matéria prima produzida na propriedade ou adquiridas de outras, para elaboração, acondicionamento, armazenamento e comercialização de produtos artesanais de origem animal e vegetal, enquadrados nos seguintes parâmetros:

- a) Estabelecimentos de produtos de origem animal** – Destinados ao abate de pequenos animais (aves, coelhos e rãs) e elaboração de produtos artesanais de origem animal com importância econômica, dentro dos seguintes limites mensais de produção:
- 1- Abate de pequenos animais até o limite máximo de 16 (dezesesseis) toneladas.
 - 2- Embutidos, defumados e salgadas até o limite máximo de 02 (duas) toneladas.
 - 3- Peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos até o limite máximos de 02 (duas) toneladas.
 - 4- Produtos apícolas até o limite máximos de 1,5 (uma e meia) tonelada.
 - 5- Laticínios até o limite máximos de 7.000 (sete mil) litros.
 - 6- Ovos até o limite máximo de 2.000 (duas mil) dúzias.
- b) Estabelecimentos de produtos vegetais** – Destinadas à elaboração de produtos artesanais de origem vegetal, nos seguintes limites mensais de produção:
- 1- Frutas e outros vegetais: doces, polpas, sucos e conservas até o limite máximos de 02 (duas) toneladas.
 - 2- Massas, doces e salgadas: até o limite máximo de 02 (duas) toneladas.
 - 3- Produtos de cana-de-açúcar: açúcar mascavo, rapadura, melado: até o limite máximo de 02 (duas) toneladas.

Rubricas:

1-.....

2-.....

3-.....

4-.....

- 4- Bebidas destiladas e fermentadas: vinhos, licores e cachaça artesanal até o limite máximo de 1.000 (Mil) litros.
- 5- Microorganismos: cogumelos e afins, até o limite máximo de 01 (uma) tonelada.

V – Matéria Prima – Toda substância comestível bruta principal e essencial à fabricação de produtos comestíveis artesanais, produzida na propriedade ou adquirida de terceiros.

VI – Inspeção e fiscalização – O ato de examinar minuciosamente as condições higiênico-sanitárias das pessoas, dos estabelecimentos, das instalações e dos equipamentos; os padrões físico-químico e microbiológicos da matéria prima e ingrediente assim como os procedimentos, acondicionamento, acondicionamento, armazenamento, transporte e comercialização dos produtos artesanais comestíveis.

VII – Inspeção e Fiscais Sanitários – Técnicos capacitados e credenciados pelo Departamento Municipal de Desenvolvimento Econômico, responsáveis pelo registro, inspeção e fiscalização do estabelecimento, instalações, equipamentos, recebimento, obtenção e depósito de matéria prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, acondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos artesanais.

Parágrafo Único: Os parâmetros estabelecidos no Inciso IV, alínea "a", itens "1" a "6" e alínea "b", itens "1" e "5", correspondem à produção individual.

Art. 2º - Compete ao Departamento Municipal de Desenvolvimento Econômico, por meio do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), e à Vigilância Sanitária, exercerem ações pertinentes ao cumprimento desta Lei e regulamento na implantação do Selo de Inspeção Sanitária Municipal – SIM.

Art. 3º - Consideram-se passíveis de beneficiamento e de elaboração de produtos agroindustriais e artesanais comestíveis, as seguintes matérias primas:

I – Carne suína e ruminantes: Inspeccionadas pelo S.I.F. (Selo de Inspeção Federal) ou S.I.S.P. (Serviço de Inspeção Estadual) ou S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal).

II – Carne de animais de pequeno porte: Aves, coelhos e rãs, inspeccionadas pelo S.I.F. (Selo de Inspeção Federal) ou S.I.S.P. (Serviço de Inspeção Estadual) ou S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal).

III – Leite: inspeccionado pelo S.I.F. (Selo de Inspeção Federal) ou S.I.S.P. (Serviço de Inspeção Estadual) ou S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal).

IV – Ovos: inspeccionado pelo S.I.F. (Selo de Inspeção Federal) ou S.I.S.P. (Serviço de Inspeção Estadual) ou S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal).

V – Produtos apícolas: desde que comestíveis; inspeccionados pelo S.I.F. (Selo de Inspeção Federal) ou S.I.S.P. (Serviço de Inspeção Estadual) ou S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal).

VI – Peixes e crustáceos: inspeccionados pelo S.I.F. (Selo de Inspeção Federal) ou S.I.S.P. (Serviço de Inspeção Estadual) ou S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal).

VII – Microorganismos, cogumelos: inspeccionados pelo S.I.F. (Selo de Inspeção Federal) ou S.I.S.P. (Serviço de Inspeção Estadual) ou S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal).

VIII – Frutos e vegetais: inspeccionados pelo S.I.F. (Selo de Inspeção Federal) ou S.I.S.P. (Serviço de Inspeção Estadual) ou S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal).

IX – Cereais: inspeccionados pelo S.I.F. (Selo de Inspeção Federal) ou S.I.S.P. (Serviço de Inspeção Estadual) ou S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal).

Art. 4º - Todo estabelecimento produtor de alimentos deve ser registrado e cadastrado no Serviço de Inspeção Municipal de Registro e preencher os seguintes requisitos:

I – Localizar-se em propriedades distantes de fontes produtoras de poeira, mau-cheiro e outras contaminações;

Rubricas:

1-.....

2-.....

3-.....

4-.....

- II – Ser construído em alvenaria com área compatível ao volume máximo de produção e permitir um fluxograma operacional que facilite os trabalhos em todas as fases de processamento;
- III – Possuir ambiente interno à prova de insetos e animais;
- IV – Possuir paredes lisas, impermeáveis, de cores claras e de fácil limpeza;
- V – Possuir forro de material liso, de cor clara que não seja madeira, bom sistema de vedação, ventilação e luminosidade;
- VI – Possuir pisos antiderrapantes, impermeáveis e com inclinação que permita um perfeito escoamento das águas residuais e facilite limpeza e higienização;
- VII – Dispor de água potável encanada e com pressão, que permita a perfeita remoção dos resíduos, cuja fonte, assim como a tabulação e reservatório, seja protegida para evitar qualquer tipo de contaminação;
- VIII – Possuir pé-direito de no mínimo 2,80 (dois e oitenta) metros, para produtos de baixo risco, e de 3,60 metros para demais produtos, e seja compatível com os equipamentos e que proporcione boa climatização (ventilação e iluminação);
- IX – Possuir sistema de escoamento de águas servidas, e quando for o caso de sangue e resíduos, interligados a um eficiente sistema de tratamento sem prejuízo para o meio ambiente;
- X – Dispor de depósito para os insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos artesanais, e quando for o caso, de câmara fria ou outro equipamento de refrigeração;
- XI – Dispor de depósito para produto acabado e quando for o caso, de câmara fria ou outro equipamento de refrigeração;
- XII – Dispor de vestiários e instalações sanitárias compatíveis com o número de trabalhadores, e ainda, quando o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) julgar necessário;
- XIII – Dispor de fonte de energia elétrica que garanta o bom funcionamento dos equipamentos e a conservação dos produtos artesanais, e aplicação de técnicas que visem o racionamento da energia utilizada.

Parágrafo Único – Os estabelecimentos registrados receberão um número sequencial iniciando em 000001, que os identificarão junto ao Serviço de Inspeção Municipal, os quais serão expostos no Selo do S.I.M.

Art. 5º - O registro e cadastro de que trata o artigo anterior, deve ser formalizado e instruído dos seguintes documentos:

- I – Cópia de Certificado do Curso de Manipulação de Alimento ou Boas Práticas de Fabricação, ministrado pela CATI, SENAR, VISA ou entidade competente no assunto;
- II – Cópia do Alvará Sanitário de Produção;
- III – Laudo Médico Veterinário dos exames de brucelose, para as Agroindústrias de derivados do leite;
- IV – Fluxograma de Produção;
- V – Cópia da carteira de identidade e cadastro de pessoa física;
- VI – Parecer do Departamento Municipal de Desenvolvimento Econômico;
- VII – Licença ambiental expedida pelo órgão competente, quando necessário;
- VIII – Nota Fiscal.

Art. 6º - Todas as instalações, móveis, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser devidamente higienizados e desinfetados com produtos registrados no órgão competente.

Art. 7º - Os estabelecimentos deverão adotar sistema de controle integrado de pragas (C.I.P.).

Art. 8º - É proibido o uso de recipientes de zinco, latão, ferro estanhado, ou com ligas superiores a 2% de chumbo, assim como qualquer utensílio danificado que possa comprometer a qualidade sanitária dos produtos artesanais.

Art. 9º - É proibido nas instalações de processamento e elaboração de produtos artesanais: fazer refeições, fumar, depositar produtos, objetos e materiais estranhos à sua finalidade, o uso de perfume e de quaisquer adornos, presença de crianças ou não funcionários.

Art. 10 – Nas câmaras frias ou outros equipamentos de refrigeração devem ser observadas rigorosamente as condições de funcionamento e higiene.

Rubricas:

1-.....

2-.....

3-.....

4-.....

Art. 11 - Poderá ser exigido para todos os manipuladores de alimentos e proprietários das agroindústrias e indústrias familiares, exame de saúde e laudo médico e/ou odontológico quando o S.I.M. julgar necessário.

Parágrafo Único – As inspeções médicas poderão ser solicitadas quantas vezes o S.I.M. julgar necessário.

Art. 12 - Uso do uniforme limpo e completo, como: gorro, luvas, avental, calças compridas, camisetas e calçados próprios, é obrigatório para todos os manipuladores devendo também ser observadas todas as práticas de higiene das pessoas e das dependências.

Art. 13 – A fiscalização de inspeção obedecerá às normas estabelecidas nesta Lei e todas as demais pertinentes e serão exercidas pelos técnicos credenciados.

Art. 14 – O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) será exercido exclusivamente por profissionais habilitados, segundo o ramo de atividade específico a que se destina cada estabelecimento inspecionado, ou seja:

- I – Na prévia inspeção e fiscalização de produtos de origem animal – Médico Veterinário;
- II – Na prévia inspeção e fiscalização de produtos de origem vegetal – Engenheiro Agrônomo ou Técnico Agrícola ou Tecnólogo em Alimentos.

Art. 15 - A inspeção e fiscalização de que trata o presente regulamento abrange, sob o ponto de vista de produção e sanitário, a inspeção *ante-mortem* e *pos-mortem* dos animais; o recebimento, a manipulação, o beneficiamento, a transformação, a elaboração, o preparo, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, o depósito, a rotulagem, a armazenagem e o trânsito de quaisquer produtos e sub-produtos, destinados à alimentação humana.

Art. 16 - O Serviço de Inspeção Municipal poderá baixar Normas Técnicas (NT) e Instruções Adicionais (IA) para o exercício da inspeção e fiscalização, do processamento, elaboração e comercialização dos produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal.

Art. 17 – O processamento dos produtos artesanais deverá obedecer rigorosamente todos os padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pela legislação Federal, Estadual e Municipal vigente.

Art. 18 – Cada tipo de produto deverá ter aprovação e registro de sua fórmula e de seu rótulo junto ao S.I.M., que além das exigências previstas pela legislação específica de rotulagem, exigirá que os rótulos dos produtos artesanais contenham obrigatoriamente as seguintes indicações:

- I- Nome do produto em caracteres destacadas e uniformes;
- II- Nome e identificação do estabelecimento responsável;
- III- Selo de Inspeção Sanitária Municipal (S.I.M.);
- IV- Natureza do estabelecimento conforme a classificação oficial prevista nesta Lei;
- V- Localização do estabelecimento;
- VI- Espaço previsto para colocar a data de fabricação disposto em sentido horizontal ou vertical;
- VII- Peso ou conteúdo líquido e peso da embalagem;
- VIII- Informação Nutricional e lista de ingredientes da composição em ordem decrescente da respectiva proporção;
- IX- Prazo de validade do produto;
- X- Número de registro do produto no S.I.M.;
- XI- Lote;
- XII- Instruções para preparo e conservação do produto;
- XIII- Indicação de que o produto é artesanal;
- XIV- Contém ou não contém glúten.

Art. 19 - O Selo da Inspeção Municipal, citado no Item III do artigo 18, representa a marca oficial usada unicamente nos estabelecimentos sujeitos à fiscalização do S.I.M., conforme definidos no art. 1º, Itens II e III, e constitui a garantia que o produto foi elaborado dentro das normas e padrões higiênico-sanitários.

Art. 20 – Após a aprovação dos rótulos de cada produto artesanal, eles serão registrados no S.I.M., mediante um código composto pelo número de registro do estabelecimento, seguido pelo código do produto.

Rubricas:

1-.....

2-.....

3-.....

4-.....

Parágrafo Único - Após a confecção dos rótulos, o estabelecimento deverá encaminhar ao S.I.M., uma via ou cópia da Nota Fiscal da gráfica, acompanhada de 3 (três) exemplares de cada rótulo impresso.

Art. 21 – O Selo de Inspeção Municipal deve obedecer exatamente às características e modelos descritos nesta Lei.

Art. 22 - São atribuições exclusivas do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (S.I.M.):

- I – Definir os produtos possíveis de serem elaborados artesanalmente, conforme o risco à saúde do consumidor, à natureza e origem da matéria prima, ingredientes e volume de produção de cada produto;
- II – Inspeccionar e fiscalizar o estabelecimento, as instalações, os equipamentos, os procedimentos, a matéria prima, os ingredientes e os produtos elaborados artesanalmente;
- III – Analisar fórmulas, rótulos e embalagens a serem utilizadas na elaboração e embalagem dos produtos;
- IV – Analisar fórmulas, rótulos e embalagens a serem utilizadas na elaboração e embalagem dos produtos;
- V – Verificar as carteiras de saúde, os laudos e outros atestados ou exames que se julgar necessário para a garantia sanitária dos produtos elaborados;
- VI – Aprovar o registro das agroindústrias artesanais, assim como expedir e renovar os alvarás sanitários;
- VII – Analisar e aprovar os memoriais descritivos ou Procedimentos Operacionais Padronizados e o Manual de Boas Práticas de Fabricação na elaboração dos produtos comestíveis artesanais, nos estabelecimentos que se julgar necessário;

Art. 23 – As infrações às normas previstas nesta Lei serão punidas de acordo com as legislações federal, estadual e municipal vigentes.

Art. 24 – As agroindústrias artesanais, assim como as indústrias familiares responderão legal e juridicamente pelos danos à saúde pública, caso de comprove a omissão ou negligência inerentes à não observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos dos produtos artesanais.

Art. 25 - Toda alteração, ampliação, reforma ou construção no estabelecimento registrado, só poderá ser feita com a prévia aprovação e autorização da Vigilância Sanitária.

Art. 26 – O rol dos produtos derivados descritos no Anexo I desta Lei, obedecida a sequência, de códigos de classificação, poderão ser acrescidos ou suprimidos a critérios do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 27 – O Poder Executivo Municipal regulamentará esta Lei no prazo de 120 (cento e vinte) dias.

Art. 28 - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

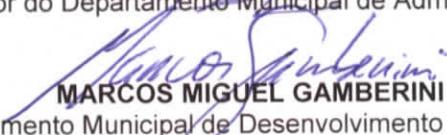
Art. 29 – Revogam-se as disposições em contrário.

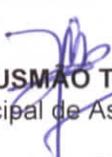
PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO, 21 de dezembro de 2009.


SANDRA KENNEDY VIANA
Prefeita Municipal

Reg. e Publ. na data supra.


ADRIANO RODRIGO FERREIRA
Diretor do Departamento Municipal de Administração


MARCOS MIGUEL GAMBERINI
Diretor do Departamento Municipal de Desenvolvimento Econômico e Emprego


MÁRCIA REGINA GUSMÃO TOUNI
Diretora do Departamento Municipal de Assuntos Jurídicos

Projeto de Lei nº 950/2009, de autoria do Executivo Municipal

ANEXO I

RELAÇÃO E CÓDIGOS DE PRODUTOS ARTESANAIS

- A – Pequenos Animais Abatidos e Eviscerados
- B – Embutidos, Defumados e Salgados de Origem Animal
- C – Peixes, Moluscos e Crustáceos
- D – Produtos Apícolas
- E – Laticínios
- F – Ovos
- G – Massas
- H – Derivados de Produtos Vegetais
- I – Derivados de Produtos Vegetais
- J – Bebidas Destiladas e Fermentados
- K – Microorganismos e afins
- L – Temperos e afins
- M – Grãos e derivados
- N – Sorvetes e picolés

Rubricas:

1-.....



2-.....



3-.....



4-.....

