LEI Nº 1.497/2017 **DE 17 DE MAIO DE 2017.**

DISPÕE SOBRE A CRIAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL EM DOM AQUINO-MT, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

JOSAIR JEREMIAS LOPES, Prefeito do Município de Dom Aquino, Estado de Mato Grosso, usando das atribuições que lhes são conferidas por lei, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte Lei:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1° - Fica criado o **Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.** que regulamenta a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização dos Produtos de Origem Animal e Vegetal.

Art. 2º - O Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M terá jurisdição em todo território do Município de Dom Aquino-MT e atuará fiscalizando e/ou inspecionando os produtos de origem animal e vegetal, em toda ou qualquer etapa de produção, manipulação, processamento ou em transito, sejam estes industriais ou artesanais, comestíveis ou não, com adição ou não de vegetais, produtos químico, saborizantes, conservantes, flavorizantes ou qualquer outro aditivo utilizado.

Art. 3° - São considerados passíveis de transformação e elaboração as seguintes matérias primas, seus derivados e sub-produtos:

I – Produtos Apícolas;

II – Produtos Cárneos;

III – Produtos Ovos;

IV – Produtos Frutas;

V – Produtos Cereais;

VI – Produtos Leite;

VII – Produtos Peixes, crustáceos moluscos;

VIII – Produtos Mícroorganismos;

IX – Outros produtos de origem vegetal e animal.

Parágrafo Único. Os produtos de que trata o caput, poderão ser comercializados no Município de Dom Aquino-MT, cumpridos os requisitos desta lei.

Art. 4° - O serviço de Inspeção Municipal ficará vinculado à Secretaria de Agricultura, dirigido exclusivamente por Médico Veterinário.

Parágrafo Único. A atividade de fiscalização deverá ser exercida por Médico Veterinário ou pessoal devidamente treinado sob a responsabilidade técnica deste.

Art. 5° - O Serviço de Inspeção Municipal – **S.I.M**, para a Agroindústrias: grande, médio e de pequeno porte, que produzem em escala industrial ou em pequena escala e em regime artesanal, será gerido por um conselho gestor composto pelas seguintes pessoas:

§ 1.º - A composição do Conselho Gestor do S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, será obrigatoriamente composto por:

I – Um médico veterinário municipal;

II – O Secretário Municipal de Saúde;

III – O Secretário Municipal de Agricultura;

IV – Um representante da fiscalização sanitária municipal;

§ 2° - Exercerá o cargo de suplente seu respectivo Coordenador e a Presidência do Conselho será escolhida pelos membros do mesmo, em votação dentre aqueles que o compõem.

Art. 6° Os inspetores e fiscais terão carteira de identificação funcional na qual constará a denominação do órgão emitente, o numero de ordem do documento, a data de sua expedição e o prazo de validade, além da assinatura, fotografia, cargo e área de atuação do portador.

Parágrafo 1º. Os inspetores e fiscais, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira de identidade funcional quando solicitados.

Parágrafo 2º. É permitido aos inspecionadores e fiscais, no desempenho de suas funções, o ingresso em qualquer estabelecimento das pessoas físicas relacionadas no artigo 3 desta Lei.

Parágrafo 3. A inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e vegetal mencionadas nesta Lei, serão regulamentas por Decreto do Poder Executivo respeitado e respectiva legislação vigente.

Art. 7º A Secretaria de Agricultura poderá firmar convenio com a União, Estado e Municípios que já tenham serviços semelhantes regulamentados e atuantes, para possibilitar a comercialização dos produtos de que trata o art. 3º, quando produzidos em processo artesanal, ou ainda para permitir a entrada no Município de mercadorias ou produtos originados em outros municípios, podendo neste caso delegar e receber competências.

Parágrafo Único. Para fins desta lei, entende-se por elaboração de produtos artesanais comestíveis de origem animal, o processo utilizado na obtenção de produtos que mantenham características tradicionais, culturais ou regionais, e/ou produzidos em pequena escala.

Art. 8º - Os estabelecimentos processadores de alimentos de origem animal, vegetal e as propriedades rurais com instalações adequadas para tal atividade deverão registrar-se ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M na Secretaria de Agricultura, mediante formalização de pedido instruído pelos seguintes documentos:

I – Requerimento dirigido ao Secretário de Agricultura do município de Dom Aquino-MT;

II – Licença Prévia da Secretaria de Estado do Meio Ambiental (SEMA);

III – Planta baixa, com cortes e fachadas da construção;

IV – Laudos de análises da água potável utilizada, cuja se enquadre nos padrões físico-químicos e microbiológicos do município, assim como o tratamento de efluentes, de ser o caso, de acordo às normas em vigor sobre o meio ambiente e proteção ambiental;

V - Fluxograma de processamento do estabelecimento;

VI – Projeto Hidrossanitário;

VII – Contrato Social da empresa;

VIII – Cartão do Cadastro Geral de Contribuintes (CGC);

IX – Contrato de trabalho do responsável técnico.

Art. 9º - O estabelecimento produtor de alimentos de origem animal e vegetal registrados manterá um livro oficial, onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Municipal objetivando o controle sanitário da produção.

§ 1º O serviço de Inspeção Municipal poderá estabelecer, a seu critério, as análises rotineiras necessárias para cada produto processado sem ônus para os produtores, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar conveniente.

§ 2º Os estabelecimentos processador de alimentos, manterá em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem.

§ 3º Os estabelecimentos registrados que adquirirem produtos de origem animal para beneficiar, manipular, industrializar ou armazenar, deverão manter livro especial do registro de entrada e saída, constando obrigatoriamente a natureza e a procedência das mercadorias.

Art 10° - Satisfeitas as exigências fixadas na presente Lei, o Coordenador do S.I.M autorizará a expedição do "Termo de Liberação" do qual constará o número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento e outros detalhes necessários.

Parágrafo Único – Autorizado o registro, o S.I.M ficará com uma cópia do processo.

Art 11° - O "Termo de Liberação" estará sujeito à renovação anual, após vistoria e liberação do estabelecimento pelo S.I.M.

Art. 12º - Cada tipo de produto deverá ter registro de fórmula em separado junto a Secretaria de Agricultura, sendo cada qual objeto de norma específica a ser editada, previamente estabelecida com os produtores, respeitada a legislação vigente.

Art. 13º - O registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal pelo S.I.M, isenta-os de qualquer outro registro municipal.

Art. 14º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal e vegetal, para efeito da presente lei, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados

com finalidade comercial ou industrial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização.

Art. 15º - Nenhum estabelecimento referido no Art 14° desta lei poderá comercializar produtos de origem animal e vegetal no Município de Dom Aquino, sem estar registrado no S.I.M.

Art. 16º - Compete ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M dos Produtos de Origem Animal:

I – fazer a classificação dos estabelecimentos;

II – dar condições e exigências para o registro e condições de funcionamento;

III - regulamentar as condições de higiene dos estabelecimentos;

IV - determinar as obrigações dos proprietários, responsáveis e/ou entrepostos;

V - inspeção pré e post-mortem dos animais;

VI - inspeção e re-inspeção de todos os produtos e subprodutos e matérias primas de origem animal durante as diferentes fases de industrialização e transporte;

VII - fixação dos diferentes tipos de padrões e aprovação de famílias, grupos e subgrupos de alimentos de origem animal;

VIII – fornecer o registro quando o estabelecimento estiver apto a desenvolver a atividade e analisar rótulos, marcas, fórmulas, carimbos e embalagens a serem usados na elaboração de produtos.

IX - as penalidades a serem aplicadas por inobservância de normas sanitárias ou falsificação de produtos, rótulos, carimbos ou registros;

X - a inspeção e re-inspeção de produtos e subprodutos nos estabelecimentos citados no art. 3º desta Lei;

XI – solicitar dos proprietários análises laboratoriais dos produtos inspecionados;

XII - regulamentar o sistema de transporte de produtos e subprodutos de origem animal.

XIII – verificar o exame de água e outros atestados e exames julgados necessários.

Art. 17° - Constitui incumbência primordial do Serviço de Inspeção – S.I.M:

I – Coibir abate clandestino de animais e a respectiva industrialização;

II – Coibir o processamento clandestino de produtos de origem animal;

III – Registrar os estabelecimentos agroindustriais e indústria artesanal;

IV – Inspecionar o fabricação, a manipulação, o beneficiamento, a armazenagem, o acondicionamento e a conservação de produtos de origem animal;

V – Fiscalizar o transporte do produto final da unidade de processamento até o ponto de comercialização;

Art. 18° - As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão a preceitos mínimos de construção recomendados pelo Serviço de Inspeção Municipal, observando aspectos como:

I - ficar distante de fontes produtoras de contaminação;

II - uma sala/setor de armazenagem de embalagens, aq

III - local de recepção de matéria primas;

IV - setor de lavagem e desinfecção de utensílios;

V - ventilação e iluminação adequadas e suficientes;

VI - vedação contra insetos e proteção contra roedores e outros animais;

VII - setor de eliminação de resíduos e restos de produtos que permitam o controle de vetores e impossibilitem a contaminação dos alimentos manipulados;

VIII - vestiário/banheiros e refeitório para os funcionários, quando necessário;

IX - água potável, em quantidade e pressão suficiente de acordo ao tipo de estabelecimento e às atividades realizadas;

X - piso de material impermeável resistente à abrasão e a corrosão com leve inclinação para escoamento das águas;

XI - paredes lisas e impermeáveis, resistente a umidades e vapores com ângulos sanitários e parapeitos de janelas chanfrados;

XII - mesas que permitam uma fácil limpeza e desinfecção, sendo de material aço inoxidável de fácil higienização;

XIII - bandejas, caixas, tanques e recipientes deverão ser de material facilmente lavável e que permitam a desinfecção, sem produzir substâncias tóxicas, ou gases.

Parágrafo Único. Todos os estabelecimentos que estejam atuando na data da publicação da presente Lei terão um prazo de 90 (noventa) dias para se adequarem às normas legais, sendo passível de prorrogação por mais 30 (trinta) dias.

CAPÍTULO II

DAS SANÇÕES

Art. 19° O não cumprimento das normas legais acarretará as seguintes sanções:

I - advertência, mediante notificação especifica, quando primário no erro, ou no caso de não ter agido com dolo ou má fé;

II - multa de R$ 900,00 reais corrigidos anualmente a partir da data de publicação desta Lei, pelo IGPM (Índice Geral de Preços de Mercado) quando seja infringida a lei em vigor, incluindo neste caso risco sanitário para a população consumidora, dobrando o valor a cada reincidência;

III - apreensão ou condenação das matérias primas ou produtos ou subprodutos que não cumpram algum dos requisitos da presente lei;

IV - suspensão, impedimento ou interdição das atividades ou do estabelecimento, temporária ou definitiva de acordo com a infração seja ela

provocada por negligência manifesta, reincidência culposa ou dolosa ou que eventualmente tenha alguma das seguintes características:

a) cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitário;

b) adulteração ou falsificação do produto;

c) embaraço, desacato, suborno, tentativo ou resistência à ação fiscalizadora;

d) fornecer informações inexatas sobre dados estatísticos a quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse a inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos;

e) quando seja comprovada a impossibilidade do Estabelecimento permanecer em atividade, será cancelado o respectivo registro.

Parágrafo Único. A apreensão ou condenação dos produtos ou subprodutos de origem animal, que sejam destinados ao consumo humano ou não, serão inutilizados, de acordo ao critério da autoridade sanitária competente.

Art. 20° - 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 do Estado de Mato Grosso.

Art. 21° - Compete a Secretaria de Agricultura, através do Serviço de Inspeção Municipal, a execução de ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, orientação, inspeção e fiscalização dos estabelecimentos.

Art. 22° - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para preservação de sua qualidade.

Art. 23° - A embalagem do produto quando necessário deverá ser produzida por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde e conter todas as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor, indicando, quando for o caso, que é produto artesanal e com a inscrição do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 24° Cada estabelecimento devidamente cadastrado receberá um número de cadastro único (exemplo: S.I.M 001/02), sendo que o primeiro número representa o número correlativo ao estabelecimento na inscrição do Serviço de Inspeção Municipal e o segundo o número correspondente ao produto inscrito que se comercializa de acordo com o Art 3° desta lei.

§ 1º Cada estabelecimento deverá ter tantos números de produtos cadastrados quantos àqueles que produzam para serem comercializados;

§ 2º Fica dispensado o cadastramento de número de produto quando se comercialize um único produto tal como: leite, carne, mel, etc., sendo suficiente neste caso o número de registro do estabelecimento;

§ 3º Todos os produtos embalados, carimbados ou empacotados, serão devidamente identificados com carimbos ou etiquetas onde constarão os seguintes dizeres:

I – tipo de produtor;

II – nome comercial;

III – registro no S.I.M;

IV – nome do produtor;

V – endereço do produtor;

VI – CPF/CNPJ (o que corresponda);

VII – telefone de contato/reclamação;

VIII – telefone do Serviço de Inspeção Municipal;

IX – quadro de valor nutricional;

X – data de produção e de validade;

XI – forma e temperatura de conservação;

XII – conservação domestica.

Parágrafo Único. No caso de abatedouros de bovinos, suínos, caprinos, ovinos, equinos que comercializem carne sem empacotamento, será suficiente o carimbo do S.I.M com o número identificador do estabelecimento.

Art. 25° - Os estabelecimentos já instalados se precisarem fazer alterações nas instalações existentes, serão comunicados através de memorial descritivo e terão prazo de 120 (cento e vinte dias), prorrogável pela metade, na situação sujeita à liberação de recursos financeiros, para fazer as devidas adequações.

CAPÍTULO III

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 26° - As penalidades serão impostas pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M, cabendo recurso ao Serviço de Inspeção Municipal e a Secretária de Agricultura Municipal.

Parágrafo Único. Os valores das multas eventualmente impostas ficarão vinculados à conta do Serviço de Inspeção Municipal e da Secretaria de Agricultura, e será aplicado conforme dispuser regulamentação da presente Lei.

Art. 27° - A Secretaria municipal de Agricultura, por intermédio do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M, poderá realizar ações conjuntas com demais órgãos fiscalizadores, e com o departamento de Vigilância Sanitária Municipal, quando julgar necessário.

Parágrafo Único. Poderá ser solicitado auxilio de autoridades civis e militares para dar apoio aos servidores do S.I.M ou a seus representantes, quando no exercício de suas funções.

Art. 28° - A caracterização de qualquer tipo de fraude, infração ou descumprimento desta lei, sujeitará o infrator às sanções previstas em lei.

Art. 29° - Esta Lei será regulamentada por decreto Municipal.

Art. 30° - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogando todas as disposições em contrário, inclusive a Lei Nº 1255/2012 de 11 de Junho de 2012 e Decreto nº 035/2012 de 25 de Junho de 2012.

Gabinete do Prefeito Municipal de Dom Aquino-MT, em 17 de maio de 2017.

JOSAIR JEREMIAS LOPES
Prefeito Municipal