

LEI Nº 2.438 DE 25 DE SETEMBRO DE 2014

Institui o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal no Município de Januária e dá outras providências.

O POVO DO MUNICÍPIO DE JANUÁRIA, Estado de Minas Gerais, por seus representantes na Câmara Municipal, aprova e eu, Prefeito Municipal, em seu nome, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º. Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., subordinado à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária dos 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 de Januária, conforme normas estabelecidas nesta Lei.

Art. 2º. A Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária, continuará fiscalizando e inspecionando todos os alimentos na área de comercialização, em consonância com a legislação sanitária em vigor.

Art. 3º. A fiscalização será feita com estrita observância à competência privativa estadual ou federal nos seguintes locais:

I - nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma de consumo;

II - nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializarem;

III - nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;

IV - nos entrepostos de ovos e fábricas de produtos derivados;

V - nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;

VI - nas propriedades rurais.

Art. 4º. Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito desta 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, rotulados e embalados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, a caça e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel, a cera de abelhas e seus derivados, o leite e seus derivados.

Art. 5º. O estabelecimento processador de alimentos de origem animal e vegetal deverá registrar-se no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, mediante formalização de pedido instruído pelos seguintes documentos:

I – requerimento, dirigido a autoridade do Serviço de Inspeção Municipal-SIM, solicitando o registro;

II – registro no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) ou Inscrição de Produtor Rural na Secretaria de Estado da Fazenda;

III – Outros atestados ou exames a critério do Serviço de Inspeção Municipal-SIM.

Art. 6º. O estabelecimento processador de alimentos, manterá em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com lote que lhe deu origem.

Art. 7º. Cada tipo de produto deverá ter registro de fórmula em separado junto ao Serviço de Inspeção Municipal-SIM, sendo cada qual objeto de norma específica a ser ditada, previamente estabelecida com os produtos, respeitada a legislação vigente.

Art. 8º. As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão preceitos mínimos de construção recomendados pelo Serviço de Inspeção Municipal-SIM, observando aspectos como:

I – ser composto de uma sala para preparo e armazenagem, local para recepção da matéria-prima e lavagem de equipamentos e utensílios e um banheiro/vestiário, todos estes, com altura e dimensões compatíveis com a capacidade de produção e necessidades de instalação dos equipamentos;

II – adequada aeração e luminosidade;

III – vedação contra insetos e animais;

IV – desinfecção de equipamentos e utensílios;

V – adequada destinação de resíduos e rejeitos;

VI – água potável encanada e sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento;

VII – distância mínima de fontes de contaminação e mau cheiro, rios, fontes de água e esgoto.

Art. 9º. 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. 10. Compete ao Serviço de Inspeção Municipal-SIM, a execução de ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, orientação, inspeção e fiscalização dos estabelecimentos.

Art. 11. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para preservação de sua qualidade.

Art. 12. As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos deverão portar carteira de saúde e usar uniformes próprios e limpos, inclusive botas impermeáveis e gorros.

Art. 13. Não será exigida área climatizada para desossa em açougues e casa de carnes.

Art. 14. Compete à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento:

I - observar as normas técnicas estaduais e federais de produção e classificação dos produtos de origem animal e para as atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal;

II - executar atividades de treinamento técnico de pessoal envolvido na fiscalização, inspeção e classificação;

III - criar mecanismos de divulgação junto às redes pública e privada, bem como junto a população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor.

Art. 15. É proibido o funcionamento no Município, de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja previamente registrado, na forma desta lei, e conforme legislação estadual e federal.

Art. 16. Os estabelecimentos registrados que preparam subprodutos não destinados a alimentação humana, só podem receber matérias-primas de locais não fiscalizados, quando acompanhados de certificados sanitários da Divisão de Defesa Sanitária Animal da região.

Art. 17. A Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, suínos, caprinos, ovinos e aves) e a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do Município, podendo para tanto, requisitar força policial.

Art. 18. Os servidores incumbidos da execução desta lei terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, da qual constará, além da denominação do órgão, o número de ordem, nome, fotografia, cargo, data da expedição e validade.

Parágrafo Único. Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional.

Art. 19. Esta Lei deverá, no prazo de 30 (trinta) dias a contar de sua publicação, ser regulamentada por Decreto do Executivo, no qual se estabelecerá, entre outras medidas:

I – classificação, funcionamento, registro e higiene dos estabelecimentos.

II – obrigação dos proprietários dos estabelecimentos.

III – inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados; leite e derivados.

IV - A inspeção e/ou reinspeção industrial e sanitária de ovos, mel, pescado e seus derivados.

V – embalagem e Rotulagem.

VI – reinspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e os exames de laboratório.

VII – as infrações e penalidades.

Art. 20. Os estabelecimentos já instalados, se precisarem fazer alterações nas instalações existentes, serão comunicados através de Notificação e memorial descritivo, onde terão prazo de 120 (cento e vinte) dias, prorrogável para metade, na situação sujeita à liberação de recursos financeiros, para fazer as devidas adequações.

Art. 21. A caracterização de qualquer tipo de fraude, infração ou descumprimento desta Lei, sujeitará o infrator às sanções previstas em Lei.

Art. 22. Revogam-se as disposições em contrário, em especial a **Lei nº 1.885 de 26 de Setembro de 2000**, entrando esta Lei em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JANUÁRIA,
em 25 de Setembro de 2014.

MANOEL JORGE DE CASTRO
Prefeito Municipal

JOVENTINA MARIA SILVA GONZAGA
Secretária Municipal de Administração