



LEI Nº 1034/2018

DISPÕE SOBRE A CONSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PIRITIBA, BAHIA, no uso de suas atribuições legais, conforme determina a Constituição Federal, faz saber que os VEREADORES MUNICIPAIS discutiram, e aprovaram e ele SANCIONA, PROMULGA e MANDA PUBLICAR a seguinte Lei Municipal:

Art. 1º. Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Piritiba, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal, 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).

CAPÍTULO I DOS PRINCÍPIOS E DAS PARCERIAS

Art. 2º. 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 da comunidade.

Art. 3º. (Conteúdo não legível – possivelmente corrompido)

CAPÍTULO II DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

SEÇÃO I Da Criação e Competências

Art. 4º. Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, com a finalidade de executar a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem



animal, no âmbito do Município de Piritiba.

Art. 5º. Compete ao SIM:

I – Registrar e fiscalizar os estabelecimentos que produzam, industrializem, beneficiem e comercializem produtos de origem animal;

II – Inspecionar, prévia e permanentemente, os animais destinados ao abate, seus produtos e subprodutos, bem como as matérias-primas e os insumos utilizados;

III – Expedir o certificado sanitário para os produtos de origem animal destinados ao consumo;

IV – Realizar análises laboratoriais dos produtos de origem animal;

V – Aplicar as penalidades previstas nesta Lei e em outras normas pertinentes;

VI – Manter intercâmbio com órgãos federais, estaduais e municipais afins.

Art. 6º. O SIM será coordenado por um Médico Veterinário, devidamente habilitado, e contará com uma equipe técnica composta por profissionais da área de alimentos e afins.

SEÇÃO II

Do Registro dos Estabelecimentos

Art. 7º. Todo estabelecimento que realize o abate de animais, a produção, a industrialização, o beneficiamento, a manipulação, o acondicionamento, a conservação, o depósito, a armazenagem e o comércio de produtos de origem animal, no território do Município de Piritiba, deverá ser registrado no SIM.

Art. 8º. Os estabelecimentos de que trata o artigo anterior classificam-se em:

I – Estabelecimentos de carnes e derivados, compreendendo:

- a) matadouros;
- b) matadouros-frigoríficos;
- c) estabelecimentos industriais;
- d) entrepostos de carnes e derivados.

II – Estabelecimentos de pescados e derivados, compreendendo:

- a) entrepostos de pescados e derivados;
- b) estabelecimentos industriais.

III – Estabelecimentos de leite e derivados, compreendendo:

- a) propriedades rurais;
- b) entrepostos de leite e derivados;
- c) estabelecimentos industriais.

IV – Estabelecimentos de mel e cera de abelhas, compreendendo:

- a) apiários;
- b) casas do mel;
- c) entrepostos de mel e cera de abelhas.



V – Estabelecimentos de ovos e derivados, compreendendo:

- a) granjas avícolas;
- b) estabelecimentos industriais;
- c) entrepostos de ovos.

Art. 9º. Nenhum estabelecimento referido no artigo 5º desta Lei poderá comercializar produtos de origem animal no Município de Piritiba (BA), sem estar registrado no SIM.

Art. 10. Além do registro a que se refere o artigo anterior, todo estabelecimento deverá registrar seus produtos, atendendo as exigências técnico-sanitárias fixadas pelo SIM.

Art. 11. O registro do estabelecimento e de seus produtos deverá ser requerido à Secretaria Municipal de Agricultura, instruído o processo com os seguintes documentos, devidamente datados e assinados por profissional habilitado:

I – consulta prévia junto ao Município e requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;

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

III – planta baixa;

IV – projeto hidrossanitário;

V – laudos de análises físico-químicas e bacteriológicas da água de abastecimento;

VI – cartão do Cadastro Geral de Contribuintes (CGC);

VII – contrato de trabalho do responsável técnico;

VIII – memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados.

Art. 12. Satisfeitas as exigências fixadas na presente Lei, o Coordenador do SIM autorizará a expedição do "Termo de Liberação", do qual constará o número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento, objeto(s) produzido(s) e outros detalhes que venham a ser considerados necessários.

§ 1º. O Termo de que trata o caput deste artigo somente será emitido após a apresentação da Licença de Operação, expedida pelo órgão ambiental competente.

§ 2º. Autorizado o registro, o SIM ficará com uma cópia do processo.

Art. 13. O "Termo de Liberação" ficará sujeito a renovação anual, após vistoria e liberação do estabelecimento pelo SIM.

Art. 14. Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

Parágrafo único. Não serão registrados estabelecimentos de abate localizados em área urbana.

Art. 15. As autoridades municipais não permitirão o início de construção, ampliação ou reforma de qualquer estabelecimento de produtos de origem animal, sem que os projetos tenham sido devidamente



aprovados pelo órgão competente, cumpridas todas as exigências legais.

Parágrafo único. O SIM realizará inspeções periódicas das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou em reformas, tendo em vista o projeto aprovado.

SEÇÃO II

Da Inspeção

Art. 16. A inspeção do SIM estende-se às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária, e terá por objetivo reinspecionar produtos de origem animal e verificar as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos.

Art. 17. A inspeção nos estabelecimentos será permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento e o risco sanitário.

Art. 18. Os estabelecimentos com inspeção permanente deverão manter um profissional técnico responsável, durante todo o período de funcionamento.

SEÇÃO III

Da Classificação dos Estabelecimentos

Art. 19. Para efeito desta Lei, os estabelecimentos de produtos de origem animal são classificados em:

I – Estabelecimentos de carnes e derivados, compreendendo:

- a) matadouros: são os estabelecimentos destinados ao abate de animais e à preparação e ao acondicionamento das carnes frescas de suas espécies, podendo dispor de dependências para industrialização e câmaras frigoríficas;
- b) matadouros-frigoríficos: são os estabelecimentos especificados na alínea anterior, mas já dotados de equipamentos para refrigeração de produtos, com ou sem dependências industriais;
- c) estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados à transformação de matéria-prima para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano ou animal, incluindo-se as charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de produtos gordurosos, fábricas de produtos não-comestíveis e outras;
- d) entrepostos de carnes e derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou refrigeradas das diversas espécies de açougue e outros animais.

II – Estabelecimentos de pescados e derivados, compreendendo:

- a) entrepostos de pescados e derivados: são os estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, refrigeração, distribuição e comércio de pescado;
- b) estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização de pescado por qualquer forma.

III – Estabelecimentos de leite e derivados, compreendendo:

- a) propriedades rurais: são os estabelecimentos destinados à produção de leite e seus derivados, obedecendo as normas específicas para cada tipo;
- b) entrepostos de leite e derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnatado ou coagulação de leite, do creme e outras matérias-primas para depósito por curto tempo e posterior transporte para a indústria;
- c) estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento de leite e seus



derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, incluindo-se as usinas de beneficiamento e fábricas de laticínios.

IV – Estabelecimentos de mel e cera de abelhas, compreendendo:

- a) apiário: conjunto de colmeias, materiais e equipamentos, destinados ao manejo das abelhas e à produção de mel, cera, própolis, pólen, geleia real e outros;
- b) casas do mel: são os estabelecimentos onde se recebe a produção dos apiários, destinadas aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem;
- c) entrepostos de mel e cera de abelhas: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação e industrialização de mel e seus derivados.

V – Estabelecimentos de ovos e derivados, compreendendo:

- a) granjas avícolas: são os estabelecimentos destinados à produção de ovos, que fazem comercialização direta ou indireta de seus produtos;
- b) estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento e à industrialização de ovos;
- c) entrepostos de ovos: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos in natura.

CAPÍTULO III

DO FUNCIONAMENTO

SEÇÃO I

Do Serviço de Inspeção

Art. 20. O SIM será composto exclusivamente por médicos veterinários e agentes de inspeção.

Parágrafo único. O SIM terá o auxílio, no que couber e sempre que solicitar, de modo exclusivamente consultivo, do Conselho Consultivo do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 21. As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão de competência exclusiva do Coordenador do SIM.

Art. 22. A inspeção sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem animal somente após o registro dos mesmos no SIM, cabendo a este determinar o número de inspetores necessários para a realização das atividades.

Art. 23. Serão inspecionados nos estabelecimentos com registro no SIM todos os produtos de origem animal.

Art. 24. A inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal será executada pela coordenação do SIM ou por outros órgãos afins, com ele conveniados.

SEÇÃO II

Dos Estabelecimentos

Art. 25. 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.



Art. 26. 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, com área útil construída não superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), 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 destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 1 (uma) tonelada de carne 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 3 (três) toneladas de carne 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 (cinco) toneladas de carne 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 1 (uma) tonelada de carne por mês;

e) estabelecimento de ovos – destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 2.000 (duas mil) dúzias/mês.

Art. 27 a 38. (Conteúdo não legível ou parcialmente corrompido)

SEÇÃO III

Da Rotulagem e Embalagem

Art. 39. Os produtos destinados à alimentação animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição "alimentação animal".

Art. 40. Os produtos não destinados à alimentação humana ou animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição "não comestível".

Art. 41. As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal devem ser aprovadas pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 42. O carimbo de inspeção, a ser utilizado pelos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM, obedecerá ao modelo veiculado pelo SIM posteriormente.

Art. 43. As informações de produtos cujo rótulo não comporte todas as expressões exigidas pela legislação vigente poderão ser inseridas em embalagens coletivas, como caixas, latas e outras, higiênicas e adequadas ao produto.



Art. 44. A embalagem de produtos de origem animal deverá 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 de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Art. 45. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art. 46. A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

SEÇÃO IV

Do Transporte e Trânsito

Art. 47. Os produtos e matérias-primas de origem animal, procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, satisfeitas as exigências da legislação em vigor, podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território municipal.

Art. 48. As autoridades de saúde pública, em sua função de vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, devem comunicar ao SIM os resultados das análises de rotina e fiscais que realizarem, se dos mesmos resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias-primas de origem animal.

Art. 49. Todos os produtos de origem animal, em trânsito pelas estradas municipais, devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados, conforme prevê esta Lei, podendo ser reinspecionados pelos técnicos do SIM nos postos fiscais, fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino.

Art. 50. Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, excluído o leite a granel, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados do "Certificado Sanitário", visado pelo médico veterinário ou técnico responsável pela inspeção.

Art. 51. O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados tanto ao tipo de produto a ser transportado, como à sua perfeita conservação.

§ 1º – Não podem ser transportados com os produtos de que trata o caput deste artigo produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º – Os veículos de transporte de produtos de origem animal devem ser registrados no SIM e submetidos a vistorias periódicas.

Art. 52 a 60. (Conteúdo não legível ou parcialmente corrompido – tratam de infrações e penalidades)

Art. 61. O infrator, uma vez multado, terá setenta e duas horas para efetuar o recolhimento da multa junto ao setor de tributos municipal e exibir ao SIM o respectivo comprovante.

Parágrafo único. O prazo de que trata o caput deste artigo é contado a partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado da multa.



Art. 62. O não recolhimento da multa no prazo estipulado no artigo anterior implicará na respectiva cobrança executiva.

Art. 63. Da pena de multa, efetuado o respectivo recolhimento, cabe recurso ao Secretário Municipal de Agricultura.

Art. 64. Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos já previstos nesta Lei, são considerados impróprios para o consumo, os produtos de origem animal que:

I – se apresentarem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II – forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III – contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV – estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;

V – estiverem sendo comercializados sem a autorização do SIM/POA.

Parágrafo único. Além das condições já previstas nesta Lei, ocorrem:

I – adulterações, quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas pela legislação vigente;

II – fraudes, quando:

a) houver supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando ao aumento do volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal;

b) as especificações, total ou parcialmente, não coincidam com o contido dentro da embalagem;

c) for constatada intenção dolosa em simular ou mascarar a data de fabricação;

III – falsificações, quando houver a reprodução indevida de produtos ou marcas.

Art. 65 a 76. (Conteúdo não legível ou parcialmente corrompido)

Art. 77. Os estabelecimentos já existentes no Município de Piritiba, que se enquadrem nas disposições desta Lei, terão prazo para se adequar, contado da data de sua publicação, a saber:

I – em 180 (cento e oitenta) dias após a data sua publicação, para as indústrias, os grandes produtores, abatedouros e comércios de grande porte;

II – em um ano e meio, após a data sua publicação, para o pequeno produtor e os pequenos comerciantes e/ou correlatos.

Art. 78. Ficam revogadas as disposições contrárias ao contido nesta Lei.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL, PIRITIBA-BA, 09 DE OUTUBRO DE 2018.

SAMUEL OLIVEIRA SANTANA

Prefeito



Atenção: Esse documento foi compilado, transcrito e publicado pelo Portal
pmpiritiba.leisdomunicipio.com.br, autorizado pela Prefeitura Municipal de Piritiba - BA

Acesse o Qrcode e confirme a veracidade das informações desse documento.

