



**PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO**

**C.N.P.J. (MF) 09.048.976/0001-09.**

**AV. JOAQUIM CAVALCANTE DE MORAIS, 96 centro.**

**CEP: 58398-000 – CENTRO – REMÍGIO – PB**

## **LEI Nº 1.233 / 2021**

"Dispõe sobre a atualização do Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e/ou vegetal e dá outras providências, no Município de Remigio-PB."

**O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE REMÍGIO – PB, FRANCISCO ANDRÉ ALVES,** no uso das suas atribuições Legais e Constitucionais, especialmente a do artigo 70, VIII da Lei Orgânica do Município de Remigio – PB sanciona a seguinte Lei:

**Art. 1º** - Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária no município de Remigio-PB, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal e vegetal, como também seus derivados e processados, cria o Serviço de Inspeção Municipal - SIM e dá outras providências, em conformidade com a Lei Federal nº 9.712/1998, e os Decretos Federais nº 5.741/2006 e 7.216/2010.

**Art. 2º** - A Inspeção Municipal depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§1º - A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

I – Entende-se por espécies animais de abate os animais domésticos de produção silvestres que possuam autorização dos órgãos ambientais, bem como os exóticos, criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

II –Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal e vegetal, para fins desta lei, qualquer instalação ou local nos quais onde sejam recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados,

processados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, os produtos de origem animal e/ou vegetal e seus subprodutos.

§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 considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento em função da implementação dos programas de autocontrole.

§3º - A inspeção sanitária se dará:

I – nos estabelecimentos que recebem animais e/ou vegetais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal e vegetal para processamento, beneficiamento ou industrialização;

II – Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal e vegetal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal e vegetal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

§4º – Caberá ao SIM de Remígio a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

**Art. 3º** Os princípios a serem seguidos na presente lei 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 de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

**Art. 4º** - A Secretaria Municipal de Agricultura do Município de Remígio-PB poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado e a União, poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Suasa - Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

Parágrafo único - Após a adesão do SIM ao Suasa os produtos inspecionados

poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

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

Parágrafo único - 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.

**Art. 6º** O SIM inspecionará a obtenção, o processamento, a comercialização e a industrialização dos produtos de origem animal, vegetal e subprodutos, mediante o atendimento das exigências, pelos estabelecimentos, assim definidos:

I - Produtos Artesanais - qualquer produto comestível de origem animal e vegetal, elaborado em pequena escala e que mantenha as características tradicionais, culturais e regionais;

II - Agroindústrias Artesanais Rurais - Estabelecimentos instalados obrigatoriamente em propriedade rural, utilizando-se de mão-de-obra predominantemente familiar, que beneficia a matéria-prima de origem animal e vegetal e que parte dessa matéria-prima empregada nos produtos seja oriunda de sua propriedade;

III - Indústrias Familiares - São aquelas que produzem alimentos de forma artesanal, utilizando-se de estrutura física específica, anexa à residência ou às 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 na legislação específica.

IV - Estabelecimentos Industriais Especializados - São aqueles que manipulem, armazenem, conservem, realizem preparo e industrialização de produtos de origem animal e vegetal e seus derivados, sob qualquer forma, para consumo, podendo estar situado na zona urbana ou rural do Município, que tenham estrutura física específica e possuam empregados.

§1º - Além do estabelecido no caput deste artigo, são atribuições do SIM:

I - Inspecionar e fiscalizar os estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal e seus produtos;

II - Realizar o registro sanitário dos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal e seus produtos;

III - Proceder a coleta de amostras de água de abastecimento, matérias-primas, ingredientes e produtos para análises fiscais;

IV - Notificar, emitir auto de infração, apreender produtos, suspender, interditar ou embargar estabelecimentos, cassar registro de estabelecimentos e produtos; levantar suspensão ou interdição de estabelecimentos.

V - Realizar ações de combate a clandestinidade;

VI - Realizar outras atividades relacionadas à inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal e vegetal que, por ventura, forem delegadas ao SIM.

§3º - A inspeção e a fiscalização de que trata esta Lei serão procedidas, entre outros:

I - Nos entrepostos e estabelecimentos dos Produtores Artesanais, nas Agroindústrias Artesanais Rurais, nas Indústrias Familiares, e nos Estabelecimentos Industriais Especializados, de modo geral, que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem, fabriquem, produtos de origem animal e vegetal;

II - Nas propriedades rurais ou fontes produtoras;

III - No trânsito de produtos de origem animal e vegetal destinados à alimentação humana, animal ou à industrialização;

IV - Nos estabelecimentos atacadistas e/ou varejistas que produzam, fabriquem, transformem, ou comercializem quaisquer produtos derivados de origem animal e vegetal.

**Art. 7º** - Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária com a participação de representante da Secretaria municipal de Agricultura e da Saúde, dos agricultores e dos consumidores para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

**Art. 8º** - 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 Secretaria Municipal de Agricultura e da Vigilância Sanitária a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

**Art. 9º** - 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 pelo Secretaria Municipal de Agricultura;

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

IV - Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competentes 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 layout 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 de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos.

VII - manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos - BPF, contendo memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

VIII - boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

§1º - 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;

§2º - Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte, as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnico dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município;

§2º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

**Art. 10º** - O registro do estabelecimento será concedido após apresentação dos documentos solicitados no Art. 9º desta lei, após emissão de "Laudo de Vistoria Final de Estabelecimento" favorável.

**Art. 11º** - O estabelecimento poderá 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 e feita a correta higienização dos equipamentos para depois iniciar a outra.

**Art. 12º** - A embalagem dos produtos de origem animal e/ou vegetal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas na legislação vigente.

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

**Art. 14º** - A matéria-prima, os animais e/ou vegeais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

**Art. 15º** - Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal nº 7.541/2006.

**Art. 16º** - As infrações às normas previstas na presente Lei serão punidas, isolada ou cumulativamente, com as seguintes sanções, sem prejuízo das punições de natureza civil e penal cabíveis:

I - Advertência, quando o infrator for primário ou não ter agido com dolo ou má fé;

II - Multa de 10 (dez) até 100 (cem) vezes o valor de Referência da unidade fiscal de Remígio-PB - UFR, nos casos de reincidência, dolo ou má fé;

III - Apreensão e/ou inutilização de matérias-primas, produtos, subprodutos, ingredientes, rótulos e embalagens, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem ou forem adulterados ou falsificados;

IV- Suspensão das atividades dos estabelecimentos, se causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária e ainda, no caso de embaraço da ação fiscalizadora;

V - Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

a) A interdição poderá ser levantada após o atendimento das irregularidades que promoveram a sanção.

b) Se a interdição não for suspensa nos termos do inciso V, decorridos 6 (seis) meses será cancelado o respectivo registro.

§1º - As multas poderão ser elevadas até o máximo de 50 (cinquenta) vezes,

quando o volume do negócio do infrator faça prever que a punição será ineficaz.

§2º - Constituem agravantes o uso de artifício ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

**Art. 17º** - As penalidades impostas na forma do artigo precedente serão aplicadas pelos servidores públicos responsáveis pelo SIM, designados pelo Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

**Art. 18º** - As infrações administrativas serão apuradas em processo administrativo, assegurado o direito de ampla defesa e o contraditório, observadas as disposições desta Lei e do seu regulamento.

**Art. 19º** - O produto da arrecadação das taxas e das multas eventualmente impostas ficará vinculado ao órgão executor e será aplicado no financiamento e aperfeiçoamento das atividades fiscalizadas na forma desta Lei.

**Art. 20º** - Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura constantes no Orçamento do Município de Remígio-PB.

**Art. 21º** - 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 Secretaria Municipal de Agricultura, após debatido no Conselho de inspeção Sanitária.

**Art. 22º** - Ficam revogadas as disposições em contrário a esta Lei.

Remígio - PB, em 10 de agosto de 2021.

**FRANCISCO ANDRÉ ALVES**

**Prefeito Constitucional do Município de Remígio/PB.**