

LEI Nº. 337/09 DE 01 DE SETEMBRO DE 2009

CRIA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E ESTABELECE NORMAS PARA O ABATE DE ANIMAIS, ELABORAÇÃO EM PEQUENA ESCALA E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL, NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE PINDORETAMA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A PREFEITA MUNICIPAL DE PINDORETAMA, ESTADO DO CEARÁ, no uso de suas atribuições legais,

Faço saber que a Câmara Municipal decretou e eu promulgo e sanciono a seguinte Lei:

Art.1º. Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vinculado a Secretaria de Desenvolvimento Econômico Agropecuário e Meio Ambiente, destinado à inspeção sanitária e fiscalização sobre o abate de animais, elaboração em pequena escala e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal, no âmbito do Município de Pindoretama, na forma estabelecida nesta Lei e regulamento próprio.

Art.2º. O Serviço de inspeção Municipal será implantado no prazo de 120 dias, contados da data de publicação da presente Lei, devendo contar com estrutura física e técnica necessária para o efetivo funcionamento do serviço de inspeção sanitária.

Art.3º. Compete ao Serviço inspecionar e fiscalizar o cumprimento das normas estabelecidas pela presente Lei e seu regulamento e ainda:

- I – a inspeção “ante” e “post mortem” dos animais destinados ao abate;
- II – a inspeção do rebanho leiteiro destinado a produção do leite a ser comercializado ou industrializado;
- III – as condições de higiene e saúde dos estabelecimentos de abate e processamento, seus equipamentos e maquinários;
- IV – a inspeção dos produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal e vegetal, durante as diferentes fases de industrialização.
- V – a fiscalização quanto ao cumprimento das normas de higiene e saúde relativas à comercialização.
- VI – a apreciação dos projetos de construção, instalação ou ampliação de estabelecimentos destinados ao abate de animais e processamento dos produtos de que trata a presente Lei.

Parágrafo único. A regulamentação da presente Lei estabelecerá a forma para as análises rotineiras necessárias para cada produto processado, sem ônus para os produtores.

Art. 4º. São passíveis de beneficiamento e elaboração de produtos comestíveis de origem animal e vegetal, em pequena escala, as seguintes matérias-primas, seus derivados e subprodutos:

- I – produtos apícolas;



- II – ovos;
- III – frutas;
- IV – cereais;
- V – leite;
- VI – carnes;
- VII – peixes, crustáceos e moluscos;
- VIII – microorganismos;
- IX – outros produtos de origem animal e vegetal.

Parágrafo único. Para fins de enquadramento na presente Lei, o limite máximo de produção por estabelecimento será fixado em regulamento próprio.

Art. 5º. Os produtos inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal poderão ser comercializados em todo o território do Município, cumpridas as exigências desta Lei e seu regulamento.
Parágrafo único. Para que os produtos de que trata esta Lei possam ser comercializados em todo o território estadual, o Município poderá realizar convênio com o Serviço de Inspeção Estadual – SIE.

Art.6º. Os estabelecimentos de abate de animais e de processamento de produtos de origem animal e vegetal, no âmbito do Município, deverão efetuar seu registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal. – SIM.

Parágrafo único. O requerimento de registro deverá ser dirigido ao Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, na forma estabelecida em regulamento próprio, observadas as exigências da presente Lei.

Art.7º. Os estabelecimentos de abate de animais e de processamento de produtos comestíveis de origem animal e vegetal, abrangidos por esta Lei deverão:

- I – manter livro oficial onde serão registradas as informações, as recomendações e as visitas do Serviço de Inspeção Municipal – para fins de controle da produção;
- II – manter em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem.
- III - outras formalidades exigidas em regulamento próprio.

Art.8º. As instalações dos estabelecimentos de que trata a presente Lei, respeitadas as normas de higiene e saúde, serão diferenciadas de acordo as especificidades de cada atividade de processamento ou com a espécie de animais serem abatidos, conforme estabelecido em ato regulamentar próprio, devendo apresentar fluxograma operacional racionalizado de modo a facilitar o trabalho, a higiene e a em ato regulamentar próprio, devendo apresentar racionalizado de modo a facilitar o trabalho, a higiene e a qualidade dos produtos.

Parágrafo único. Nenhuma outra exigência será feita, além daquelas estritamente necessárias, relativa á área, instalações, equipamentos e maquinários dos estabelecimentos de processamento ou abate de que trata o caput deste artigo.

Art.9º Os produtos resultantes do processamento de que trata esta Lei, deverão possuir registro de que trata esta Lei, deverá possuir registro de fórmula específico, junto ao Serviço de Inspeção Municipal, observada a legislação pertinente em vigência.



Art.10º Os produtos resultantes do processamento de que trata esta Lei deverão ser embalados, quando necessário, com embalagens adequadas e produzidas por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde.

*1º. O rótulo das embalagens deverá conter:

I - as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor;

II - indicação de que o produto é produzido em pequena escala;

III - o número da inscrição junto ao Serviço de Inspeção Municipal;

*2º Quando comercializados a granel, os produtos serão, expostos ao consumo acompanhados de folhetos e cartazes, contendo as informações previstas no parágrafo anterior.

*3º. Quando se tratar de convênio com a Secretaria de Estado da Agricultura ou outra entidade pública, a embalagem deverá vir acrescida desta informação.

Art.11º As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos deverão portar carteira de saúde e usar uniformes próprios e limpos, inclusive bota impermeáveis e gorros, além de outras exigências estabelecidas no ato regulamentar.

Art.12º. Os produtos de que trata esta Lei deverão ser armazenados e transportados em condições adequadas para a preservação de sua qualidade.

Art.13º. O descumprimento desta Lei sujeitará os infratores às sanções em lei.

Art.14º. O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 120 (cento e vinte) dias a contar da data de sua publicação.

Art. 15º. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art.16º. Revogam-se as disposições em contrário.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDORETAMA, em 31 de SETEMBRO de 2009.


REGINA LÚCIA VASCONCELOS ALBINO
Prefeita Municipal

PUBLICADO

Conforme art 88 da Lei
Orgânica do Município
Em 31/09/09.





DECRETO Nº 013/2009

Dispõe sobre a Regulamentação da Lei Municipal nº. 337/2009 e dá outras providências.


A PREFEITA MUNICIPAL DE PINDORETAMA, no uso das atribuições que lhe confere o art. 66, inciso VI, da Lei Orgânica do Município, tendo em vista o artigo nº. 14º. da lei Municipal 337/2009,

DECRETA:

Art. 1º Fica regulamentado o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), de acordo com as normas estabelecidas na Lei Municipal nº. 337/09 e no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitário de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDORETAMA, em 08 de setembro de 2009.


REGINA LÚCIA VASCONCELOS ALBINO
Prefeita Municipal