

PUBLICADO
EM 09 / 10 DE 17.
Funcionário Responsável

LEI MUNICIPAL Nº 988/2017

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ITAPISSUMA – ESTADO DE PERNAMBUCO, no uso das atribuições institucionais que lhe são conferidas em função do cargo e com respaldo na Lei Orgânica do Município de Itapissuma, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte Lei:

EMENTA - Dispõe sobre a criação e instituição do Serviço de Inspeção Municipal- SIM e as normativas de amparo aos procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e produtos

Artigo 1º – Fica criado e instituído o Serviço de Inspeção Municipal- SIM e fixa normas de inspeção e fiscalização sanitária, dos produtos de origem animal e vegetal, comestíveis e não comestíveis, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no município de Itapissuma 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).

Artigo 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 e periodicamente nos estabelecimento de processamento de produtos vegetais.

I – Entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável, bem como aqueles provenientes da pesca artesanal.

§ 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 Saúde através da Vigilância Sanitária e da Secretaria de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável, através das Diretorias de Agricultura e Pesca, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos procedimentos 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, peixes e crustáceos, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal para beneficiamento ou industrialização;

II – Em caráter complementar nas propriedades rurais criadores ou abatedores fornecedoras de matérias-primas de origem, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados e devidamente identificados em animais vivos, abatidos ou processados no estabelecimento industrial.

III- Em caráter complementar nos estabelecimentos que recebem matéria-prima de origem vegetal para beneficiamento ou industrialização assim como também nas propriedades de produção



vegetal e em estabelecimentos, comprovadamente, optantes pelo regime de Microempresa Individual (MEI).

§ 4º – Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal de Itapissuma a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

Artigo 3º – 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 do governo municipal, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnicas e científicas nos sistemas de inspeção.

Artigo 4º – As Secretarias de Saúde e de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável, do Município de Itapissuma poderão estabelecer parceria e cooperação técnica com outros municípios, Estado de Pernambuco 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.

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.

Artigo 5º – A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Secretaria de Saúde através da Vigilância Sanitária Município de Itapissuma 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

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPISSUMA

CNPJ: 08.637.399/0001-28

RUA MANOEL LOURENÇO, 16 – CENTRO – ITAPISSUMA/PE – CEP 53.700-000

FONE: 81 3548-1647 / 81 3548-1156



duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Artigo 6º- Cabe ao serviço de inspeção Municipal- SIM, realizar o monitoramento da qualidade dos produtos, através de métodos científicos reconhecidos.

§ 1º. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, fica autorizado a celebrar convênios para este fim.

§ 2º. O monitoramento realizado para a finalidade estabelecida no caput deste artigo deve ser acompanhado de um trabalho educativo aos produtores.

Artigo 7º – O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a pesca artesanal, o cultivo e produção vegetal, assim como a agroindústria rural de pequeno porte e os Micro Empreendedores Individuais (MEI).

Parágrafo Único – 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 duzentos e cinquenta metros quadrados (250m²), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispendo 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 da apicultura e seus derivados

Artigo 8º- É dever das Secretarias de Saúde e de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável orientar o pequeno produtor, o pescador artesanal e o Micro Empreendedores Individuais (MEI), para melhorar o desenvolvimento através de capacitações e/ou oficinas quanto ao beneficiamento, acondicionamento e venda dos seus produtos.

§ – 1º Constitui-se produtos de origem vegetal frutas, legumes, raízes, tubérculos, hortaliças e seus derivados: castanhas, farinhas, polpas, sucos, doces e compotas e outros devidamente aprovados pelos órgãos sanitários competentes.

§- 2º São consideradas Matérias- primas de origem animal carnes, leite, ovos, peixes, crustáceos e moluscos, anfíbios, apícolas e outros devidamente aprovados pelos órgãos sanitários competentes.

Artigo 9º – Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária com a participação de representante das Secretarias de e Desenvolvimento Sustentável, dos agricultores, pecuarista e consumidores para aconselhar Saúde e de Meio Ambiente, sugerir, debater e definir assuntos ligados à execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

Artigo 10 – 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 das Secretarias de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável através das Diretorias de Agricultura e Pesca e da Secretaria de Saúde através da coordenação de vigilância sanitária a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

Artigo 11 – Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento ou o pequeno produtor deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

I – requerimento simples dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal;

Artigo 12 – O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prover os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra desde que apresente POP'S (Procedimento operacional padrão) de cada atividade e siga as BPF (boas práticas de fabricação).

Artigo 13 – 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, conter as informações exigidas de acordo com a legislação pertinente em vigor.

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.

Artigo 14 – Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Artigo 15 – A matéria-prima animal e vegetal, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Artigo 16– Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal no 5.741/2006.

Artigo 17 – As taxas para realização dos registros e inspeções realizadas pelo SIM serão de acordo com as leis de tributação inerentes ao Município de Itapissuma.

Artigo 18 – A infração às normas aqui estabelecidas acarretará ao infrator, sem prejuízo de responsabilidade penal e civil cabíveis, isolada ou cumulativamente, as sanções previstas nas legislações sanitárias previstas nesta Lei.

Artigo 19 – O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de noventa dias a contar da data de sua publicação.

Artigo 20 – Esta lei será regulamentada por decreto, a partir da data de sua publicação, no qual se estabelecerá, entre outras medidas:

- I- Classificação, funcionamento, registro e higiene dos estabelecimentos;
- II- Obrigação dos proprietários
- III- Inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados; leite e derivados;
- IV- Embalagem e rotulagem;
- V- Exames laboratoriais em casos de suspeita de contaminação

Artigo 21- As empresas já instaladas terão o prazo de até 01 (um) ano para se adequarem a esta lei, sendo que, neste ínterim, ficarão sujeitas a fiscalização da Vigilância Sanitária Municipal, inclusive quanto as atribuições do Sistema de Inspeção Municipal – SIM, ora instituído, ficando ainda



obrigadas durante o período estabelecido a cumprirem as normas correlatas da legislação federal e estadual.

Artigo 22 – As despesas decorrentes com a execução desta Lei, correrão a conta de dotação orçamentária própria do Poder Executivo.

Artigo 23 - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Artigo 24- Revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, 09 de outubro de 2017.


JOSE BEZERRA TENÓRIO FILHO
Prefeito Municipal

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPISSUMA

CNPJ: 08.637.399/0001-28

RUA MANOEL LOURENÇO, 16 – CENTRO – ITAPISSUMA/PE – CEP 53.700-000

FONE: 81 3548-1647 / 81 3548-1156