



LEI Nº 719/2018

CRIA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E/OU VEGETAL DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO, ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR, COMINTUÍTO DE COMERCIALIZAR PARA O PODER PÚBLICO MUNICIPAL, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

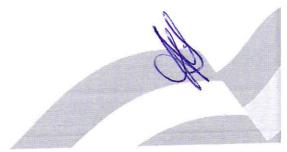
O PREFEITO MUNICIPAL DE COELHO NETO, ESTADO DO MARANHÃO, REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º - Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., subordinado à Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca, destinado à inspeção e fiscalização sanitária, para a industrialização e beneficiamento de bebidas e alimentos destinados ao consumo humano de origem animal e/ou vegetal, oriundo da agricultura Familiar, com o intuito de comercializar para o Poder Público Municipal, em conformidade com a Lei Federal nº 9.712, de 20.11.1998, e o Decreto Federal nº 5.741, de 30.03.2006, que instituiu o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

Art. 2º - A inspeção sanitária de bebidas e alimentos de origem animal e/ou vegetal processados para o consumo humano refere-se ao processo sistemático de acompanhamento, avaliação, controle sanitário e fiscalização, compreendido desde a matéria prima até a elaboração do produto final.

§1º - Para fins desta lei, entende-se por processamento ou elaboração de produtos de origem animal e vegetal, o procedimento utilizado na obtenção de produtos destinados ao consumo humano, que tenham características tradicionais, culturais ou regionais, ainda que produzidos em pequena escala, obedecidos os parâmetros fixados em regulamento publicado pela Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca.







- §2º Será obrigatória a indicação de um responsável técnico qualificado, em todos os estabelecimentos locais em que sejam manufaturadas ou industrializadas bebidas e/ou alimentos de consumo humano, de origem animal e/ou vegetal.
- §3º Será obrigatória, no momento do abate, a presença de um fiscal do Serviço de inspeção Municipal S.I.M. em matadouros e/ou abatedouros devidamente legalizados.
- §4º Além da presença, obrigatória, no momento do abate, os fiscais do S.I.M., realizarão visitas eventuais para inspeção de rotina.
 - §5º A inspeção sanitária se dará:
- a) nos locais de produção que recebem animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal e vegetal, para beneficiamento ou industrialização com o objetivo de obtenção de bebidas e alimentos para consumo humano.
- b) 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.
- Art. 3º As inspeções exercidas pelo S.I.M. para produtos de origem animal serão supervisionadas por médico-veterinário, observado o disposto na Lei Federal nº 5.517/1968 e, para produtos de origem vegetal, bebidas e alimentos serão supervisionadas por engenheiro agrônomo ou zootecnista, e terão como objetivo:
- I o controle das condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal, vegetal e seus derivados;
- II o controle de qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, transportados, armazenados e engarrafados os produtos antes do ponto de venda;
- III a fiscalização das condições de higiene das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;
- IV a fiscalização e controle de todos os materiais utilizados na manipulação, acondicionamento e embalagem de produtos de origem animal e vegetal;

Praça Getúlio Vargas, S/N, Centro | Fone: (98) 3473-1121 CNPJ: 05.281.738/0001- 98 - CEP: 65.620-000 - COELHO NETO-MA **e-mail:** pmcn.gabinete@hotmail.com





 V - a disciplina dos padrões higiênicos, sanitários e tecnológicos dos produtos de origem animal e vegetal;

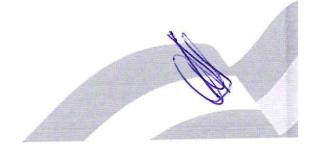
 VI - a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal, vegetal e seus derivados;

VII - a realização dos exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físicoquímicos, enzimáticos e dos caracteres organolépticos de matéria-prima e produtos, quando necessário, sendo o ônus atribuído à indústria ou ao produtor.

Art. 4º - O Poder Executivo poderá solicitar apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal, no que for necessário, para fiel cumprimento desta lei, podendo ainda, no interesse da saúde pública, exercer fiscalização conjunta com esses órgãos e requerer, no que couber, a participação da Secretaria Municipal de Saúde e de associações profissionais ligadas à matéria.

Parágrafo Único - O Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. poderá solicitar o auxílio policial, quando necessário, para o desenvolvimento de suas funções.

- Art. 5º A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário das bebidas e produtos alimentícios de origem animal e vegetal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, na distribuição e na comercialização até o consumo final, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares e se dará em consonância ao estabelecido na Lei 8.080/1990.
- Art. 6º Todas as ações da inspeção, a cargo do Serviço de Inspeção Municipal
 S.I.M. e da fiscalização sanitária serão executadas visando um processo educativo, sem prejuízo da aplicação de sanções cabíveis.
- Art. 7º A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismo e duplicidades.
- **Art. 8º -** Para obter o registro do produto no Serviço de Inspeção Municipal S.I.M. o produtor, pessoa física ou jurídica, deverá apresentar requerimento instruído com os seguintes documentos:







I - requerimento simples de registro do produto elaborado por empresa ou produtor autônomo dirigido ao Secretário da Agricultura contendo, obrigatoriamente, dados pessoais do interessado e descrição básica do produto;

- II termo de compromisso indicando a adoção de boas práticas de fabricação;
- III CNPJ ou a inscrição do produtor rural na Secretaria da Fazenda Estadual ou
 CPF no caso de pessoa física;
- IV planta baixa ou croqui das instalações, com "lay-out" dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a metragem espacial, fonte e forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos e roedores;
- V memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados pelo produtor;
- VI apresentação do rótulo do produto ou descrição dos dizeres de rotulagem para cada produto;
- VII 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;
- VIII certificado de curso de boas práticas de fabricação e manipulação em instituição reconhecida;
- IX indicação do responsável técnico pela produção, que deverá ser devidamente habilitado junto ao respectivo conselho regional;
- X para os produtos de origem láctea, exames certificadores de ausência de tuberculose e brucelose, a cada ano, para as propriedades livres das mesmas, e a cada seis meses para as propriedades diagnosticadas positivas;
 - XI licença sanitária expedida pela Vigilância Sanitária Municipal;
 - XII licença de funcionamento expedida pela Prefeitura Municipal;
 - XIII certidão negativa de tributos e taxas municipais;









XIV - comprovante de recolhimento da taxa de fiscalização conforme disposto no Código Tributário do Município.

- §1º Os documentos descritos nos itens XI, XII, XIII e XIV deverão ser renovados anualmente, sob pena de revogação do registro no S.I.M.
- §2º Os demais documentos deverão ser renovados sempre que houver alteração nos dados fornecidos ao S.I.M.
- §3º É vedada a limitação de acesso ao registro sanitário, e à comercialização das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e/ou vegetal, em função do caráter estrutural, incluindo escalas das construções, instalações, máquinas e equipamentos, desde que asseguradas à higiene, sanidade e inocuidade das bebidas e alimentos de consumo humano.
- Art. 9º O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade/produto, 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 antes do início da outra.
- Art. 10 A embalagem das bebidas e alimentos de consumo humano 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 pertinente.

Parágrafo Único - Os produtos fornecidos na forma a granel serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma visível, contendo informações indispensáveis, segundo a legislação vigente.

- Art. 11 Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade, inocuidade e sua identidade.
- Art. 12 A matéria-prima, os animais, os produtos, os sub-produtos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em decretos, regulamentos e portarias específicas.







Art. 13 - Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal correrão por conta de dotação orçamentária própria da Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca, constates da Lei Orçamentária do Município.

Art. 14 - Fica alterada a estrutura Administrativa da Administração Municipal, acrescendo-se na Lei municipal nº 687/2017, artigo 5º, inciso I, item 2, subitem 2.8, o subitem 2.8.1.7, com a seguinte redação: Fica criado o cargo de Fiscal de Inspeção Sanitária Municipal, de provimento efetivo, que passará a constar do (Quadro de Pessoal Efetivo) no Grupo Ocupacional: Operacional, na forma seguinte:

Denominação do Cargo	Quantitativo
Fiscal de Inspeção Sanitária Municipal	03

Parágrafo único - As habilitações e pré-requisitos para ocupação dos cargos criados no *caput* deste artigo são as descritas abaixo:

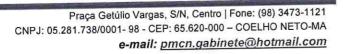
Cargo: FISCAL DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL

Grupo Ocupacional: Operacional

SINTESE DAS ATRIBUIÇÕES

São atribuições do Fiscal de Inspeção Sanitária Municipal a defesa sanitária animal: a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e vegetal para o consumo humano, que tenham características tradicionais, culturais ou regionais, produzidos em menor ou maior escala procedendo o acompanhamento, avaliação, controle sanitário e fiscalização, desde a matéria prima até a elaboração do produto final. Fiscalizar e controlar todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal; fiscalizar e controlar os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos de produtos de origem animal; emitir relatórios, laudos, termos, pareceres, lavrar auto de infração, de apreensão e de interdição de estabelecimentos ou de produtos, quando constatarem o descumprimento de obrigação legal relacionada com as atribuições a seu cargo, realizar serviços internos e externos, inclusive informatizados, relacionados com o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. e com o Plano Diretor Rural.

PRÉ-REQUISITO para ingresso na função de Fiscal de Inspeção Sanitária Municipal:



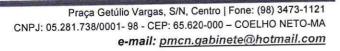




- 01 Habilitação em curso de nível superior de medicina-veterinária, ou engenharia-agronômica, ou zootecnia
- 02 Aprovação em concurso público, conforme dispuser o Edital que indicará o número de vaga para cada profissão
 - 03 Registro profissional
- 04 O Poder Executivo fica autorizado a contratar de forma temporária, os profissionais do S.I.M., até a realização de concurso público.

CAPÍTULO II DAS SANÇÕES

- Art. 15 A infração ao disposto nesta lei sujeita o infrator às seguintes sanções:
- I advertência formal aplicável quando o infrator for primário.
- II multa aplicável em dobro no caso de reincidência, e no caso de múltiplas reincidências, será aplicada conforme o número de reincidências registradas pela fiscalização.
- III apreensão e/ou condenação de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal e vegetal, quando não apresentarem condições higiênicosanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulteradas ou falsificadas.
- IV suspensão da atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênicosanitária.
 - V apreensão dos aditivos e ingredientes não autorizados e/ou adulterados.
 - VI apreensão de rotulagem impressa em desacordo com as condições legais;
- VII interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto, ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pelo órgão competente, a inexistência de condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas na legislação vigente.
- VIII após a terceira reincidência será expedido pelos técnicos do S.I.M, Relatório de Certificação de Irregularidade Permanente, que será publicado pelo Município na imprensa







local, e ensejará o cancelamento do registro do produto que estiver em desacordo com as orientações da Secretaria Municipal de Agricultura.

- §1º Para fins desta lei considera-se reincidência o cometimento de infração à legislação sanitária, duas ou mais vezes, dentro do período de um ano, contado da data da última notificação de penalidade.
- §2º As multas previstas neste artigo e classificadas abaixo, atingirão o grau máximo, no caso de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei:
 - a) leves aquelas em que o infrator for beneficiado por circunstância atenuante;
 - b) graves aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;
- c) gravíssimas aquelas em que for verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.
- §3º Entende-se como circunstância atenuante e agravante, o baixo e o alto potencial de risco epidemiológico, respectivamente, avaliado mediante análises fisicoquímica, microbiológica, bromatológica e sensorial da amostra coletada pelo Fiscal de inspeção.
- §4º A suspensão de que trata o inciso IV cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de franquia de atividade à ação fiscalizadora.
- §5º A interdição de que trata o inciso VII poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.
- §6º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, o registro será automaticamente cancelado.
- §7º Da decisão de cancelamento de registro de produto, caberá recurso, em que será assegurado o direito à ampla defesa e contraditório, no prazo de 15 (quinze) dias.
- §8º As penalidades previstas nos incisos deste artigo poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração.







Art. 16 - A pena de multa será estabelecida por Lei Complementar.

CAPÍTULO III DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 17 - As infrações ao disposto nesta lei serão apuradas em processo administrativo próprio, iniciando com a lavratura do auto de infração.

Parágrafo Único - Deverá constar do Auto de Infração a assinatura do autuado, ou na sua ausência ou recusa a observação correspondente ao fato e a entrega da referida peça fiscal ao protocolo da Prefeitura para as providências cabíveis.

- Art. 18 Quando, apesar da lavratura do auto de infração, subsistir obrigação para o infrator dar cumprimento, será feita intimação para que cumpra a obrigação, no prazo de até 20 (vinte dias), contados da ciência, sob pena da aplicação das penalidades previstas nesta lei.
- §1º A desobediência para cumprimento da obrigação e da determinação contida na intimação a que se refere o caput deste artigo, além de sua execução forçada, acarretará na imposição de multa diária de acordo com os valores correspondentes à classificação da infração, até o exato cumprimento da prestação, sem prejuízo de outras penalidades previstas na legislação vigente.
 - §2º As multas diárias mencionadas no parágrafo anterior são:
 - a) por infração leve R\$50,00 (cinquenta reais);
 - b) por infração grave R\$100,00 (cem reais); e
 - c) por infração gravíssima R\$ 300,00 (trezentos reais)
- Art. 19 O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação da peça fiscal lavrada, no prazo de 15 (quinze) dias contados da intimação.

Parágrafo Único - Apresentada ou não a defesa ou impugnação, o processo será julgado em primeira instância administrativa pelo responsável pelo S.I.M.

Art. 20 - Os fiscais ficam responsáveis pelas afirmações que fizerem nas peças fiscais lavradas e nos atos decorrentes, bem como os servidores pelas alegações constantes

Praça Getúlio Vargas, S/N, Centro | Fone: (98) 3473-1121 CNPJ: 05.281.738/0001- 98 - CEP: 65.620-000 - COELHO NETO-MA e-mail: pmcn.gabinete@hotmail.com





nos documentos que expedirem, ficando sujeitos as sanções legais em casos de falsidade ou omissão dolosa.

Art. 21 - Das decisões condenatórias, poderá o infrator apresentar recurso voluntário à Junta de Recursos Fiscais, no prazo de 15 (quinze) dias contados da ciência da condenação.

CAPÍTULO IV

DAS TAXAS

- Art. 22 Ficam instituídas taxas relativas à inspeção sanitária e vistoria, cujos valores constarão do Anexo Único que integra a presente Lei.
- Art. 23 O fato gerador das taxas de que trata o artigo anterior é o exercício do poder de polícia sobre os produtos e estabelecimentos abrangidos pelas disposições desta Lei.
- Art. 24 O contribuinte das taxas é a pessoa física ou jurídica que executar atividades sujeitas à inspeção sanitária e industrial prevista nesta lei.
- Art. 25 Os valores das taxas constantes do Anexo Único desta lei serão revistos de acordo com o Código Tributário municipal.
- Art. 26 O Microempreendedor Individual, Microempresas e Pequenas Empresas, conforme definidas na Legislação Federal, ficam isentas das taxas anuais a que se refere esta Lei no primeiro ano da atividade econômica.
- Art. 27 Esta Lei poderá ser regulamentada por Decreto do Poder Executivo Municipal.
 - Art. 28 Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.
 - Art. 29 Revogam-se as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE COELHO NETO-MA, AOS VINTE E UM DIAS DO MÊS DE DEZEMBRO DE 2018.

Américo de Sousa dos Santos Prefeito Municipal





NEXO ÚNICO DAS TAXAS DE REGISTRO E ANÁLISE

I – Registro de:
a) matadouros-frigoríficos, matadouros, matadouros de pequenos e médios animais, e
matadouros de aves
Adiciona-se R\$ 0,50 (bovino), R\$ 0,30 (suíno) e R\$ 0,20 (aves) por cabeça abatida e
inspecionada;
b) charqueados, fábricas de conservas, fábricas de produtos suínos, fábricas de produtos
gordurosos, entrepostos de carnes e derivados, fábrica de produtos não comestíveis e
entrepostos frigoríficosR\$ 95,00 (anual);
c) granjas, leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, fábricas de laticínio,
entrepostos-usinas, entrepostos de laticínios, postos de laticínios, postos de refrigeração e
postos de coagulação:R\$ 75,00 (anual);
d) entrepostos de pescados e fábricas de conserva de pescado:R\$ 75,00 (anual);
e) entrepostos de ovos e fábricas de conserva de ovos:R\$ 75,00 (anual);
f) fábrica de conserva de Produto de Origem Animal (POA) - produto artesanal: R\$ 75,00
(anual);
g) fábrica de conserva de Produto de Origem Animal (POA) - produto industrial: R\$ 105,00
(anual);
II – Registro de rótulos e produtos:R\$ 35,00 (anual);
III – Alteração da razão social:R\$ 35,00 (anual);
IV – Ampliação, remodelação e reconstrução do estabelecimento:R\$ 95,00;
V – Vistorias desde a origem até o produto final:R\$ 105,00;
VI – Análises periciais de produtos de origem animal: valor a ser combinado com o laboratório
de análises, conforme a análise exigida pelo S.I.M.

