



MENSAGEM
Nº 11/2020

Câmara Municipal de Bariri	
02 MAR. 2020	
PROTOCOLO	
Nº	113

Bariri, 02 de março de 2020.

OBJETO DELIBERAÇÃO

As Comissões e *Justiça-Redação*
Finanças-Orçamento

SALA SESSÕES 02 / 03 / 20

PRESIDENTE

Senhor Presidente:

Encaminhamos a Vossa Excelência e demais Senhores Vereadores, o incluso Projeto de Lei nº 11/2020, para a devida apreciação e aprovação, se este for o entendimento.

Dispõe o referido projeto de Lei em criar no âmbito do Município de Bariri um novo SIM (Serviço de Inspeção Municipal), a ser integrado ao SISB-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), padronizando e harmonizando os procedimentos de inspeção de produtos de origem animal, para garantir a inocuidade e a segurança alimentar, com abrangência em todo território nacional.

Em 16 de outubro de 2001, primeiro ano de nosso primeiro mandato, editamos a Lei Municipal nº 3.218, que instituiu o SIM – Serviço de Inspeção Municipal, regulamentado pelo Decreto nº 3.341, de 25 de outubro daquele mesmo ano, tendo sido um grande avanço naquela época para que as empresas desse gênero pudessem ser formadas, entrarem em atividade e cresceram no mercado de trabalho, inclusive gerando empregos.

Agora, de maneira pioneira em nossa região, avançamos ainda mais com a criação deste novo SIM, com a mesma simplificação que lhe é originária, porém, com um grande diferencial, que é sua abrangência em todo o País, através da integração com o SISB, até então só possível com a concessão do SIF (Sistema de Inspeção Federal), muito mais complexo, difícil e burocrático. Para se ter uma ideia do pioneirismo, apenas outras quatro cidades do Estado de São Paulo possuem este Sistema (Rio Claro, Itu, Ibiúna e Fernandópolis).

Com esta nova modalidade, as empresas do gênero alimentício de nossa cidade terão um grande benefício e vão poder crescer significativamente, criando muitos novos postos de trabalho.

Contando com a aprovação da matéria, invocamos o disposto no artigo 43 da Lei Orgânica Municipal.

Aproveitando do ensejo, reiteramos a Vossa Excelência e aos Nobres e Ilustres Vereadores, protesto da mais alta estima e distinta consideração.

Atenciosamente,

FRANCISCO LEONI NETO
Prefeito Municipal

Excelentíssimo Senhor
RICARDO PREARO
Presidente da Câmara Municipal de Bariri.
BARIRI/SP



= PROJETO DE LEI Nº 11/2020 =

de 02 de março de 2020.

Dispõe sobre a criação do novo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., para produtos de Origem Animal e dá outras providências.

CAPÍTULO I

DA CRIAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 1º Fica criado, no Município de BARIRI/SP, o SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M., que terá como objetivo a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 2º Os produtos de origem animal registrados no SIM, só deverão ser comercializados no Município de BARIRI/SP, com exceção àqueles que tiverem inscrição no Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo - SISP e Serviço de Inspeção Federal – SIF.

Parágrafo único. Após a adesão do Serviço de Inspeção do Município (SIM) ao SISBI-SUASA, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo território nacional.

Art. 3º Estão sujeitos a fiscalização prevista nesta lei:

I - os animais destinados ao abate (matança), seus produtos, subprodutos e matérias primas;
II - os pescados e seus derivados;
III - o leite e seus derivados;
IV - o ovo e seus derivados;
V - os produtos de abelhas e seus derivados, e
VI - os produtos comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

Art. 4º A fiscalização dos produtos de origem animal, comercializados no âmbito do Município, de que trata a presente lei, será exercida pela Diretoria Municipal de Desenvolvimento Econômico , através do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. e abrangerá:

I - o controle das condições higiênico-sanitárias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento, transporte e comercialização de produtos de origem animal e suas matérias primas, adicionadas ou não de vegetais e produtos similares;
II - Classificação dos estabelecimentos;
III - O registro de rótulos e marcas;
IV - A inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;
V- O bem estar animal, tanto na criação quanto dos animais destinados ao abate;
VI - o controle da qualidade e das condições técnico-higiênico-sanitário dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados, distribuídos e comercializados os produtos de origem animal;
VII - a fiscalização das condições de higiene e saúde das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;
VIII - a fiscalização e o controle dos aditivos e todos os materiais utilizados na industrialização, manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal e seus derivados;





IV - disciplinar os padrões higiênicos sanitários e tecnológicos dos produtos de origem animal e seus derivados;

X - Quaisquer outros detalhes necessários a uma maior eficiência dos serviços de inspeção.

Parágrafo único. Não será necessária a presença permanente do fiscal sanitário nos estabelecimentos, sendo que a inspeção se dará através de visitas rotineiras ou eventuais dos fiscais. A inspeção deverá ser em caráter permanente em estabelecimentos que realizam abates.

Art. 5º A fiscalização sanitária referente ao controle sanitário das bebidas e 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, será de responsabilidade da Vigilância Sanitária do Município de Bariri /SP, ligada à Secretaria de Saúde, como nos casos de restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, de acordo com a legislação vigente do órgão competente.

Art. 6º Para a regularização das análises referentes aos produtos de origem animal, o Município utilizará dos laboratórios Credenciados pelo MAPA para análises oficiais. Para as análises de controle de qualidade das empresas, os laboratórios ficarão a escolha das mesmas. Podendo ser questionado pelo SIM, em casos de repetidas não conformidades.

Art. 7º A fiscalização de que trata esta lei, far-se-á:

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

II - no trânsito, dentro do território do município, de produtos de origem animal, destinados ao abate (matança) e consumo humano;

III - nos estabelecimentos industriais especializados à industrialização para o consumo;

IV - nos entepostos ou estabelecimentos de modo em geral, que recebam, armazenem, manipulem, conservem e acondicionem produtos de origem animal;

V - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais para o abate e industrialização;

VI - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

VII - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VIII - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

IX - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

X - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados.

Art. 8º Será competente para realizar a fiscalização prevista na presente Lei, a Diretoria Municipal de Desenvolvimento Econômico, através do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M e seus profissionais devidamente habilitados.

Art. 9º O Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., deverá coibir o abate clandestino de animais e, respectivamente, a sua industrialização, podendo os agentes de fiscalização, se necessário, requisitar reforço policial para cumprimento das normas.

Art. 10. Os servidores do SIM, sempre que necessário, buscarão o apoio de autoridades civis e militares, mediante identificação, quando no desempenho de suas atividades funcionais.





Art. 11. Os servidores do SIM, em serviço da inspeção, têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, a qualquer estabelecimento relacionado no Artigo 7º desta Lei.

Art. 12. Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para os fins desta Lei, quaisquer instalações ou locais onde são utilizadas matérias primas ou produtos provenientes da produção animal, bem como quaisquer locais onde serão recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados, com a finalidade industrial ou comercial, a carne de diferentes espécies de animais e seus derivados, pescados e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados.

Art. 13. Na inspeção e fiscalização das matérias-primas, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos de que trata esta lei, a Diretoria Municipal de Desenvolvimento Econômico, através do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M, observará as prescrições estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Secretaria de Agricultura e Abastecimento do estado de São Paulo e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

Art. 14. Compete ao Poder Executivo estabelecer normas e técnicas:

I - de produção e classificação de produtos de origem animal;
II - para atividades de fiscalização, controle e inspeção dos produtos de origem animal.

Parágrafo único. Enquanto o Município não dispuser de normas para o cumprimento do disposto nesta lei, prevalecerá como norma geral, para todos os estabelecimentos, as Normas Técnicas Especiais relativas aos produtos de origem animal estabelecidas pela legislação Federal e Estadual.

Art. 15. Os trabalhos e atividades de fiscalização serão regidos pela UFESP - Unidade Fiscal do Estado de São Paulo, que os atualizará sempre que necessário e disporá sobre o seu recolhimento.

Art. 16. Os veículos utilizados para transporte de produtos de origem animal, deverão obter certificado de vistoria expedido pela Vigilância Sanitária do Município, podendo ser fiscalizado pelo SIM.

Art. 17. O Poder Executivo poderá solicitar apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização Estadual e Federal, naquilo que for necessário ao fiel cumprimento desta lei, podendo, ainda, no interesse da saúde pública, exercer fiscalização conjunta com esses órgãos e requerer, no que couber, a participação de associações profissionais ligadas à matéria.

Art. 18. Todas as ações das inspeções realizadas pelo SIM e da fiscalização sanitária, realizadas pela Vigilância Sanitária, serão executadas primeiramente visando um processo de educação sanitária.

Art. 19. A inspeção realizada pelo SIM e a fiscalização sanitária realizada pela Vigilância Sanitária, serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismo e duplicidade.

CAPÍTULO II

DAS PENALIDADES

Art. 20. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à presente Lei acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:





I - Mediante laudo circunstanciado, elaborado por técnico habilitado, a fiscalização fará a apreensão ou condenação das matérias primas, produtos e subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destinam, forem adulterados, ou não possuírem o devido registro de inspeção, seja ele municipal, estadual ou federal.

II - Advertência escrita, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;

III - Multa de até 1000 (mil) UFESP - Unidade Fiscal do Estado de São Paulo, nos casos não compreendidos nos incisos anteriores, proporcional à gravidade da infração e dobrada na reincidência;

IV - Interdição de atividades que causem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitárias adequadas ou no caso de embaraço a ação fiscalizadora; e

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

Art. 21. Quanto a aplicação das multas:

I - Será aplicada a multa de Multa de 40 (quarenta) UFESP - Unidade Fiscal do Estado de São Paulo, aos infratores do regulamento, atos complementares e instruções que forem expedidas nos termos desta lei, e aos que:

a - desobedecerem a quaisquer exigências sanitárias e higiênicas do estabelecimento, dos equipamentos, do trabalho de manipulação, inclusive aos que fornecerem leite em mistura sem classificação;

b - acondicionarem ou embalarem produtos em recipientes não permitidos;

c - forem responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;

d - forem responsáveis pela não colocação em destaque do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. nas traseiras, rótulos, produtos ou ainda que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem;

e - lançarem mão de rótulos ou carimbos oficiais, para facilitarem a saída e trânsito de produtos, subprodutos de origem animal de estabelecimentos que não estejam registrados no Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.;

f - destinarem para fins comerciais produtos para o consumo privado;

g - receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados ingredientes ou matérias-primas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos comestíveis ou alimentação humana;

h - forem responsáveis por mistura de matérias primas em porcentagens divergentes das previstas em lei;

i - manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de estabelecimentos não registrados ou de procedência incerta;

j - expuserem à venda produtos a granel que devam ser entregues ao consumo em embalagens originais;

k - embaraçarem ou burlarem a ação dos fiscais do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. , no exercício de suas funções;

l - forem responsáveis por estabelecimentos que não procedam a higienização rigorosa das dependências e equipamentos;

m - forem responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de estocagem e produção permitidas;

n - forem responsáveis pela permanência em trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento oficial equivalente;

o - forem responsáveis por estabelecimentos registrados que não promovam as transferências de responsabilidades, por ocasião da venda ou locação;

p - lançarem no mercado produtos cujos rótulos e fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.;





II - será aplicada a multa de 80 (oitenta) UFESP - Unidade Fiscal do Estado de São Paulo , aos que:

a - lançarem mão de documentos, rótulos e carimbos da inspeção para facilitarem o escoamento de produtos de origem animal que não tenham sido inspecionadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.;

b - forem responsáveis pela realização de construções novas, reformas ou ampliações, sem prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal;

III - Será aplicada a multa de 100 (cem) UFESP - Unidade Fiscal do Estado de São Paulo aos que:

a - usarem indevidamente o carimbo do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.;

b - forem responsáveis por quaisquer alterações, fraude ou falsificações de produtos;

c - aproveitarem matérias - primas e produtos condenados ou produtos de origem animal não inspecionados no preparo de produtos para alimentação humana;

d - embora notificados, mantiverem na produção de leite animais em estado de saúde impróprio para a produção e consumo;

e - subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra os servidores do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., no exercício de suas funções;

f - derem aproveitamento condicional diferente do que o determinado pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., no exercício de suas funções;

g - forem responsáveis pela fabricação de produtos em desacordo com os padrões fixados nas fórmulas aprovadas ou que sonegarem elementos informativos sobre a composição química e tecnológica do processo de fabricação.

§ 1º As multas previstas serão dobradas no caso de reincidência.

§ 2º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes e agravantes, a situação econômico- financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 3º A interdição de que trata o inciso V do presente artigo, poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção;

§ 4º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, no prazo de 12 (doze) meses, será efetuada a cassação do alvará de funcionamento.

§ 5º As infrações de que tratam este artigo, serão especificamente regulamentadas por Decreto do Executivo, bem como o procedimento de autuação e defesa dos órgãos competentes.

§ 6º Os produtos, subprodutos, matérias-primas e derivados que, quando apreendidos e inspecionados, tiverem condições de serem consumidos, serão distribuídos às instituições filantrópicas instaladas no município.

CAPÍTULO III

AS TAXAS

Art. 22. Ficam instituídas Taxas de Registro, relativas aos serviços de inspeção sanitária de competência de Serviço de Inspeção Municipal, criado por esta Lei.





Art. 23. O valor das taxas, expresso em UFESP - Unidade Fiscal do Estado de São Paulo é o constante da Tabela Única - Taxas de Registros, que fica fazendo parte integrante desta Lei e será cobrado anualmente.

§ 1º Os contribuintes da taxa a que se refere este capítulo recolherão o tributo:

I - por seu valor integral, na ocasião da inscrição inicial, se ocorrer no primeiro semestre do exercício;

II - em quantia equivalente a 50% (cinquenta por cento) de seu valor, por ocasião da inscrição inicial, se ocorrer no segundo semestre do exercício; e

III - havendo continuidade da atividade por seu valor integral, por exercício.

Art. 24. O contribuinte das Taxas de Registros é a pessoa jurídica ou produtor rural que executar atividades sujeitas à inspeção sanitária e industrial previstas nesta Lei.

Parágrafo único. O pagamento da taxa não implica em prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 25. A Taxa de Registros tem como fato gerador o efetivo exercício regular do poder de polícia do Município, mediante a realização de diligências, exames, inspeções, vistorias, fiscalizações, autorizações e outros atos administrativos.

Art. 26. O produto da arrecadação das taxas previstas neste artigo será recolhido à Diretoria Municipal de Desenvolvimento Econômico.

Art. 27. Os débitos decorrentes das taxas, não liquidadas até o vencimento, serão atualizados, na data do pagamento e acrescidos de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, contados do dia seguinte ao do vencimento.

Parágrafo único. Para atualização dos débitos não liquidados nas épocas próprias, deverá ser utilizado o valor da UFESP vigente na data do efetivo pagamento.

Art. 28. A Tabela Única a que se refere esta Lei poderá ser atualizada, anualmente em até 100 (cem por cento), com base na variação do INPC - Índice Nacional de Preços ao Consumidor, correspondente ao período do mês de janeiro ao mês de novembro de cada ano.

CAPÍTULO IV

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS, DA ROTULAGEM E FUNCIONAMENTO

Art. 29. Para o Registro dos Estabelecimentos junto ao Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., deverão ser protocolados na Prefeitura do Município, os seguintes documentos:

- 1: Enviar um requerimento ao Chefe do SIM .
- 2: Memorial descritivo da construção assinado por Engenheiro ou Arquiteto .
- 3: Memorial Econômico Sanitário .
- 4: Encaminhamento a Coordenadoria do SIM da planta para futura avaliação: Planta Baixa (escala de 1:100) ou croqui das instalações, com layout dos equipamentos, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos.
- 5: Cópia do Contrato Social da Empresa
- 6: Cópia do Contrato de Prestação de Serviços do Responsável Técnico
- 7: Licença de funcionamento emitida pela Prefeitura .
- 8: Análise de Água Físico-químicos (pH, cloretos, matéria orgânica, sólidos totais e dureza) e Microbiológico (coliformes totais e fecais) .



- 9: Licença do Órgão Ambiental correspondente (CETESB)
10: Licença do Corpo de Bombeiros.
11: Atestado de saúde ocupacional dos manipuladores de alimentos, renovado anualmente.
12: Apresentar impresso o Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) .
13: Apresentar Certificado de Controle de Pragas e Vetores emitido por empresa especializada .
14: Apresentar registros de rótulos dos produtos que pretende produzir.

Art. 30. Aprovado o projeto de construção, reforma ou ampliação e estando o estabelecimento apto a funcionar, deverá ser providenciada a aprovação da rotulagem, plano de marcação, etiquetas ou carimbos a serem utilizados nos produtos e ou matérias primas.

Art. 31. Para o registro de rotulagem, etiquetas, planos de marcação ou carimbos, são necessários:

a - requerimento encaminhado a Diretoria Municipal de Desenvolvimento Econômico , através do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M, que será assinado pelo responsável legal;

b – processo de rotulagem no modelo definido pelo SIM, contendo ingredientes , processo de fabricação, métodos de controle de qualidade utilizados, croquis da rotulagem mencionando as cores dos letreiros e desenhos, contendo o número do processo de aprovação de funcionamento, em duas vias.

Art. 32. A Administração deverá dar ampla divulgação a esta lei, visando a propiciar seu conhecimento e observância pelos interessados diretos e pelo povo em geral.

CAPÍTULO V

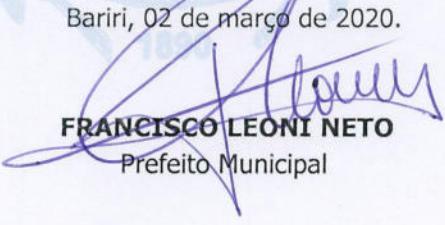
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 33. As despesas decorrentes da execução da presente Lei, correrão à conta de dotações próprias constantes dos orçamentos vigentes e futuros, suplementadas se necessário.

Art. 34. A presente Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 35. Revogam-se as disposições em contrário, em especial a Lei Municipal nº 3.218, de 16 de outubro de 2001.

Bariri, 02 de março de 2020.


FRANCISCO LEONI NETO

Prefeito Municipal