

DECRETO MUNICIPAL, Nº 011/2018, DE 28 DE MARÇO DE 2018.

Regulamenta a lei municipal n.º 370/2013, de 10 de setembro de 2013, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, e adota outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE INDEPENDÊNCIA, JOSÉ VALDI COUTINHO, no uso de suas atribuições e prerrogativas legais, especialmente as que lhe confere o artigo 92, inciso VI, da Lei Orgânica Municipal, e

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentação da Lei Municipal nº 370/2013, que dispõe sobre a instituição do Serviço de Inspeção Municipal- SIM, no âmbito do município de Independência;

DECRETA:

Art. 1º. O Serviço de Inspeção Municipal de Independência-CE (SIM) criado pela Lei n. 370/2013, de 10/09/2013, é órgão ligado diretamente à Secretaria de Agricultura e Pecuária.

Art. 2º. É de competência do Serviço de Inspeção Municipal de Independência - CE (SIM) a prévia inspeção e fiscalização, sob o ponto de vista sanitário, higiênico e tecnológico, dos matadouros, frigoríficos, fábricas de conserva de produtos cárneos e de pescado, fábricas de produtos gordurosos, usinas e fábricas de laticínios, entrepostos de carnes, peixes, ovos, mel, cera e demais derivados de produtos de origem animal que sejam produzidos, manipulados, elaborados, armazenados, transformados e preparados no Município de Independência-CE, inclusive aqueles oriundos da pequena agroindústria rural, excetuando-se os estabelecimentos cuja inspeção seja de competência de órgãos estaduais ou federais, devidamente registrados ou relacionados nos respectivos órgãos de fiscalização.

Art. 3º. A inspeção industrial higiênico-sanitária de produtos de origem animal, a cargo do SIM abrange:

- a) a higiene geral dos estabelecimentos, registrados ou relacionados;
- b) captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de águas para abastecimento e de águas servidas respectivamente;
- c) o funcionamento dos estabelecimentos;
- d) o exame “ante” e “post-mortem” dos animais de abate;

- e) as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias-primas adicionadas ou não de vegetais.
- f) a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;
- g) a classificação de produtos e subprodutos de acordo com os tipos padrões previstos neste regulamento ou fórmulas aprovadas;
- h) os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e químicos das matérias-primas e produtos, quando for o caso;
- i) os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas, destinadas a alimentação humana.

Parágrafo único. Para que seja efetuado o transporte de produtos de origem animal, o veículo deverá estar de posse da licença sanitária para transporte de alimento, expedida pela Coordenadoria de Vigilância Sanitária do Município da Secretaria Municipal da Saúde.

Art. 4º. A aprovação dos estabelecimentos de produtos de origem animal terá como base o Regulamento Federal de Inspeção Industrial Higiênico Sanitário de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Lei n. 30.691, de 29 de março de 1952, nos tópicos não previstos no presente Decreto.

Parágrafo Único. O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) poderá criar comissão técnica para avaliar projetos e sua devida adequação a realidade do empreendimento, não permitindo situações que comprometa a higiene geral, saúde do trabalhador, qualidade dos produtos elaborados, e demais parâmetros relacionados à segurança alimentar.

Art. 5º. Aprovado o projeto de construção, reforma ou ampliação e estando o estabelecimento apto a funcionar, deverá ser providenciada pelo proprietário do estabelecimento a aprovação da embalagem, rotulagem, plano de marcação, etiquetas ou carimbos a serem utilizados nos produtos e/ou matérias-primas.

Art. 6º. Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem.

Art. 7º. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias primas, produtos, vasilhames ou containeres quando diretamente destinados a outros estabelecimentos para beneficiamento.

Art. 8º. Os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

- a) nome verdadeiro do produto ou nome aceito por ocasião da aprovação da rotulagem, em caracteres destacados e uniformes em corpo e cores contrastantes, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas neste Regulamento;
- b) nome e endereço da firma responsável pela produção;
- c) nome e endereço completo da firma que tenha realizado operações de acondicionamento quando for o caso;
- d) carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal;
- e) natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;
- f) CNPJ e Inscrição Estadual da firma responsável pelo acondicionamento do produto;
- g) marca comercial do produto;
- h) algarismos correspondentes a data de fabricação e data de validade em caracteres ostensivos na ordem de dia, mês e ano;
- i) pesos: líquido e da embalagem, quando for o caso, constar os dizeres “DEVE SER PESADO NA PRESENÇA DO CONSUMIDOR” e constar o peso da embalagem;
- j) componentes do produto e outros dizeres quando previsto neste Regulamento e devidamente aprovado pelo órgão competente;
- k) constar o registro do rótulo do SIM;
- l) instruções básicas de conservação e uso em se tratando de constar os dizeres “UMA VEZ DEGELADO ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER NOVAMENTE CONGELADO”;
- m) a especificação “Indústria Brasileira”;
- n) outras informações que as autoridades sanitárias competentes julgarem necessárias para perfeita apresentação do produto e esclarecimento ao consumidor.

Art. 9º. O número de registro do estabelecimento, com as iniciais “SIM” e, conforme o caso, às palavras “Inspeccionado” ou “Reinspeccionado”, representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e empregos serão anexados neste Regulamento.

§ 1º. As iniciais “SIM” traduzem “Serviço de Inspeção Municipal de Independência - CE”.



§ 2º. O carimbo de Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito à fiscalização do SIM, e constituído o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado e/ou reinspecionado pela autoridade competente.

Art. 10. Para o registro de rotulagem, etiquetas, planos de marcação ou carimbos, são necessários:

- a) requerimentos encaminhados ao SIM assinado pelo Responsável Técnico;
- b) croquis de rotulagem mencionando as cores dos letreiros e desenhos, contendo o número do processo de aprovação do funcionamento, em 2 (duas) vias;
- c) Manual de Boas Práticas de Fabricação do produto, em 2 (duas) vias, detalhando todo o processo de fabricação desde o recebimento da matéria prima, manipulação, conservação, expedição, cuidados com o transporte, tabela nutricional e demais procedimentos que garantam a segurança alimentar do produto acabado.
- d) A critério do SIM poderá ser exigido manual de Análises de Riscos em Pontos Críticos de Controle - ARPCC.

Art. 11. São de responsabilidade do estabelecimento as taxas e emolumentos cobrados pelos órgãos competentes aos produtos sujeitos a exames laboratoriais.

Art. 12. A guarda e os cuidados com os carimbos de Inspeção serão de responsabilidade do estabelecimento, para uso do inspetor Médico Veterinário e auxiliar credenciado.

Art. 13. O número para constar no carimbo de Inspeção será fornecido pelo Serviço de Inspeção Municipal de Independência - CE.

Art. 14. Quando se tratar de animais abatidos de médio e grande porte, além do carimbo de inspeção, de embalagem em polietileno, deverá ser acompanhado etiqueta aprovada pelo SIM com dados gerais do estabelecimento e número do correspondente atestado sanitário.

Art. 15. A inspeção sanitária de animais abatidos de quaisquer espécies, do leite e seus derivados, mel, ovos e derivados e pescados e derivados obedeceram as normas constantes no Regulamento Federal de Inspeção Industrial Higiênico Sanitário de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), conforme a Lei n. 30.691, de 29 de março de 1952.

§ 1º. As fábricas de produtos de origem animal tais como; embutidos, charques, defumados, entre outras, que possuem comercialização no próprio local de sua produção, serão fiscalizadas e acompanhadas pela Vigilância Sanitária do Município de Independência/CE, evitando-se a duplicidade de fiscalização.

§ 2º. O Serviço de Inspeção Municipal através de resoluções específicas regulamentará as atividades provenientes da agroindustrialização familiar.

Art. 16. Para o registro dos estabelecimentos, além das exigências constantes neste Decreto, será necessário cumprir as disposições contidas na Legislação Municipal concernente a Lei do Uso do Solo Urbano e demais normas ambientais (Plano Diretor), dos Códigos Municipais de Obras e de Posturas, e ainda às normas básicas de segurança exigidas pelo Grupamento de Bombeiros do Município, licença de caldeira pelo Conselho Regional de Agronomia de Ceará e outros que forem julgados necessários ao empreendimento.

Art. 17. As taxas e emolumentos decorrentes do serviço de inspeção e demais ações não previstas no presente Decreto serão aquelas previstas no Código Tributário do Município de Independência-CE e serão objetos de resoluções específicas.

Art. 18. O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) será exercido obrigatoriamente pelos seguintes servidores:

- a. 01 (um) Médico veterinário;
- b. 01 (um) engenheiro agrônomo;
- c. 02 (dois) técnicos agrícolas.

Parágrafo único. Para o servidor detentor de cargo em comissão ou contratado faz-se necessário ato de designação do Prefeito.

Art. 19. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

- I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;
- II - multa, de 10 (DEZ) a até 30 (TRINTA) UFIRs;
- III - apreensão e/ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;
- IV - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;
- V - interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

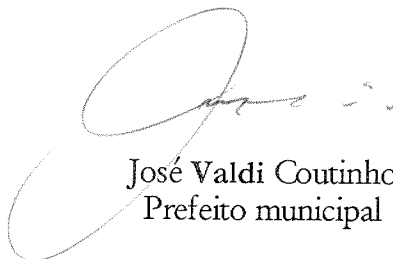
Art. 20. O Serviço de Inspeção Municipal de Independência - CE (SIM) fica declarado um serviço de saúde pública de natureza essencial.



Art. 21. Os casos omissos ou de dúvida que se suscitarem na execução do presente Regulamento serão resolvidos por ato do Chefe do Poder Executivo e pelo Conselho do SIM, mediante elaboração de portarias com detalhamento de procedimentos e sua devida publicação.

Art. 22. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Gabinete do prefeito, aos 28 de março de 2018.



José Valdi Coutinho
Prefeito municipal