

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SENADOR ELÓI DE SOUZA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
LEI MUNICIPAL Nº 366 DE 27 DE MARÇO DE 2017.

CRIA NO MUNICÍPIO DE SENADOR ELÓI DE SOUZA, O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E/OU VEGETAL DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO– S.I.M. E ALTERA A LEI 350 DE 31 DE JULHO DE 2016 E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”

O **PREFEITO MUNICIPAL DE SENADOR ELOI DE SOUZA/RN**, no uso de suas atribuições legais que lhe confere nos termos do Artigo 87 de Lei Orgânica Municipal. **FAÇO SABER** que a Câmara Municipal Aprovou e eu sanciono a seguinte Lei.

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art.1.º Fica criado no Município de Senador Elói de Souza, o **SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.** subordinado à Secretaria Municipal de Saúde, 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, 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. 2.º 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.

§ 1.º 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 Saúde.

§ 2.º 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.

§ 3.º 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.

§ 4.º Além da presença, obrigatória, no momento do abate, os fiscais do S.I.M., realizarão visitas eventuais para inspeção de rotina.

§ 5.º A inspeção sanitária se dará:

I – 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.

II – 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. 3.º As inspeções exercidas pelo S.I.M., da Secretaria Municipal de Saúde, para produtos de origem animal será supervisionada por médico-veterinário, conforme disposto na Lei Federal nº 5.517/1968 e, para produtos de origem vegetal, bebidas e alimentos serão supervisionados 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;

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, físico-químicos, enzimáticos e dos caracteres organolépticos de matéria-prima e produtos, quando necessário, sendo o ônus atribuído à indústria ou ao produtor.

Art. 4.º 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. 5.º 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. 6.º 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, no entanto, prejuízo da aplicação de sanções cabíveis.

Art. 7.º A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismo e duplicidades.

Art. 8.º 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 “layout” 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.

§ 1.º Os documentos descritos nos itens XI, XII, XIII e XIV deverão ser renovados anualmente, sob pena de revogação do registro no S.I.M.

§ 2.º Os demais documentos deverão ser renovados sempre que houver alteração nos dados fornecidos ao S.I.M.

§ 3.º 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. 9.º 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 em 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 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 subprodutos 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 Saúde, constates na Lei Orçamentária do Município.

Art. 14. Para o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. de Senador Elói de Souza, órgão ligado à Secretaria Municipal de Saúde instituída na Lei nº 281, de 14 de dezembro de 2012, alterada pela Lei Complementar de 1º de janeiro de 2014, no seu Art.3º Da Estrutura Organizacional da Administração Municipal. Acrescentando-lhe o inciso IV, bem como estabelecer no seu artigo a competência da Divisão de Inspeção Sanitária:

Art. 3º. A estrutura organizacional da administração municipal compreende os seguintes órgãos;

- C) Secretaria Municipal de Saúde – SMS;
- 1.Coordenadoria de Vigilância Sanitária
- 2.Coordenadoria de Epidemiológica
- 3.Coordenadoria de Controle de Endemias
- 4.Coordenadoria de Assistência Ambulatorial
- 5.Diretoria Hospitalar
- 6.Coordenadoria de Planejamento
- 7.Coordenadoria de Programas e Ações de Saúde
- 8.Coordenadoria de Administração

À Divisão de Inspeção Sanitária compete a fiscalização e inspeção sanitária para a industrialização e beneficiamento de bebidas e alimentos destinados ao consumo humano de origem animal e/ou vegetal, 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.15. 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 o 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. 16. A infração ao disposto nesta lei sujeita o infrator às seguintes sanções:

I – A advertência formal, notificando o infrator da irregularidade quando este for primário.

II – Multa, devendo a mesma ser aplicada em dobro no caso de reincidência. No caso de múltiplas reincidências a multa 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 higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulteradas ou falsificadas.

IV – Suspensão da atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

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 Saúde.

§ 1.º 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 fiscalização

§ 2.º 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 meios a 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.

§ 3.º 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.

§ 4.º A interdição de que trata o inciso VII poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 5.º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, o registro será automaticamente cancelado.

§ 6.º Da decisão de cancelamento de registro de produto, caberá recurso, em que será assegurado o direito à ampla defesa e contraditória, no prazo de 15 (quinze) dias.

§ 7.º As penalidades previstas nos incisos deste artigo poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração.

Art. 17. A pena de multa será cobrada em UPFM – Unidade Padrão Financeira Municipal, obedecidos aos seguintes critérios:

I – De 20 (vinte) a 135 (cento e trinta e cinco) unidades de UPFM – Unidade Padrão Financeira Municipal, nas infrações leves;

II – De 136 (cento e trinta e seis) a 270 (duzentos e setenta) unidades de UPFM – Unidade Padrão Financeira Municipal, nas infrações graves;

III – De 271 (duzentos e setenta e um) a 900 (novecentos) unidades de UPFM – Unidade Padrão Financeira Municipal, nas infrações gravíssimas.

CAPÍTULO III DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 18. 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. 19. 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 20 (vinte dias), contados da ciência, sob pena da aplicação das penalidades previstas nesta

§ 1.º 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.

§ 2.º As multas diárias mencionadas no parágrafo anterior são:

- a) por infração leve 10 (dez) unidades de UPFM;
- b) por infração grave 20 (vinte) unidades de UPFM;
- c) por infração gravíssima 50 (cinquenta) unidades de UPFM.

Art. 20. 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. 21. Os fiscais ficam responsáveis pelas afirmações que fizerem nas peças fiscais lavradas e nos atos decorrentes, bem como os servidores pelas alegações constantes nos documentos que expedirem, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

Art. 22. 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. Após, o processo seguirá o rito do Processo Administrativo Tributário, previsto em Lei, e nas alterações posteriores (Código Tributário Municipal), inclusive, quanto à inscrição do débito em Dívida Ativa, se for o caso.

CAPÍTULO IV DAS TAXAS

Art. 23. Ficam instituídas taxas relativas à inspeção sanitária e vistoria, cujos valores constarão do anexo Único, posteriormente regulamentados por Decreto Municipal do Executivo.

Art. 24. 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. 25. Contribuinte das taxas é a pessoa física ou jurídica que executar atividades sujeitas à inspeção sanitária e industrial prevista nesta lei.

Art. 26. Os valores das taxas constantes do que trata o Art.23, serão revistos e atualizados de acordo com UPFM – Unidade Padrão Fiscal Municipal, constante na Lei Complementar 009/2016.

Art. 27. 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. 28º. O Poder Executivo regulamentará no que couber, esta lei.

Art. 29º. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Senador Eloi de Souza/RN, em 27 de março de 2017

GRIMALDE FERREIRA LINS

Prefeito Municipal

Publicado no Dom em 05 de Abril de 2017 Código Identificador:
7D960BDD

Publicado por:
Geniel Pereira de Oliveira
Código Identificador:4D5DA3C6

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte no dia 05/04/2017. Edição 1489
A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:
<https://www.diariomunicipal.com.br/femurn/>