

LEI Nº 1.219, DE 29 DE JUNHO DE 2012.



CRIA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL PARA ESTABELECIMENTOS E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Povo do Município de **Campo Florido**, Estado de Minas Gerais, por seus representantes na Câmara Municipal, aprovou, eu Prefeito Municipal em seu nome sanciono a seguinte Lei.

Art. 1º Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal no âmbito do Município de Campo Florido que tem por objetivo registro e inspeção sanitários dos estabelecimentos que produzam matéria-prima, manipulam, industrializam, distribuem e comercializam produtos de origem animal, vegetal ou cítrica e seus derivados.

Art. 2º Entende-se por estabelecimento de produto de origem animal, vegetal ou cítrica e seus derivados, para efeito desta lei, qualquer instalação ou local nos quais sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carne, bem como onde sejam recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial, a carne, o leite, o pescado, o mel e a cera de abelha, o ovo, o doce, o pão, o bolo, a farinha, o biscoito, o queijo, a geléia, o sabão e os seus respectivos derivados, bem como os produtos utilizados em sua industrialização e também o de produção de hortifrutigranjeira,

Art. 3º Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal, com produto de origem animal, vegetal ou cítrica e seus derivados, sem estar inspecionado e registrado no Serviço de Inspeção Municipal, exceto aquele sob regime de inspeção federal ou estadual.

§ 1º A inspeção e a fiscalização, a que se refere este artigo, abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais, o recebimento, a manipulação, a transformação, a elaboração, o preparo, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, o depósito, a rotulagem, o trânsito e o consumo de todo produto de origem animal, vegetal ou cítrica e seus derivados.

§ 2º O Serviço de Inspeção Municipal poderá conceder prazo para os estabelecimentos se adaptarem às exigências desta lei.

§ 3º As ações de inspeção e fiscalização terão caráter preponderantemente educativo e, secundariamente, punitivo, na forma estabelecida por esta lei.

Art. 4º Estão sujeitos a inspeção e registro os seguintes estabelecimentos:

- I - matadouro de bovino, suíno, eqüideo, ave, coelho, caprino, ovino e demais espécies de abate autorizado;
- II - indústria de carnes e derivados, açougue e estabelecimento de carne e derivados, e indústria de produto não comestível;
- III - usina de beneficiamento de leite, indústria de laticínios, posto de refrigeração, granja leiteira e microusina de leite;
- IV - estabelecimento do comércio de pescado e indústria de conserva de pescado;
- V - estabelecimento do comércio e produção de mel, cera de abelha e derivados;
- VI - estabelecimento do comércio e produção de ovos e indústria de conserva de ovos;
- VII - o de fabricação e comércio de doce, pão, bolo, farinha, biscoito, queijo, geléia, sabão, e outros que possam ser aqui classificados;
- VIII - a granja de produção avícola e de suinocultura;
- IX - O de produção hortifrutigranjeira.

Art. 5º A inspeção e a fiscalização de produtos de origem animal, vegetal ou cítrica e seus derivados têm por objetivo:

- I - incentivar a melhoria da qualidade dos produtos;
- II - proteger a saúde do consumidor;
- III - estimular o aumento da produção.

Art. 6º O Serviço de Inspeção Municipal, denominar-se-á S.I.M.

Art. 7º O Serviço de Inspeção Municipal será exercido de acordo com as normas desta lei e as demais eventualmente editadas, respeitando no que couber os dispositivos das leis federais nº 1283 de 18 de dezembro de 1950 e nº 7889 de 23 de novembro de 1989 e do decreto do Estado de Minas Gerais nº 38.691 de 10 de março de 1997, bem como, as alterações que ocorrerem nas legislações superiores.

Art. 8º O Serviço de Inspeção Municipal será vinculado ao Departamento Municipal de Agricultura.

Parágrafo único. Quando necessário, serão feitas reinspeção e fiscalização nos estabelecimentos atacadistas varejistas de produtos e subprodutos de origem animal, vegetal

ou cítrica e seus derivados.

Art. 9º O Serviço de Inspeção Municipal poderá celebrar convênio com outros órgãos congêneres para receber ajuda e ação conjunta na inspeção e fiscalização do aspecto higiênico-sanitário dos produtos de origem animal, vegetal ou cítrica e seus derivados, tanto na fabricação ou no setor varejista, visando à apreensão e à inutilização de produto clandestino ou impróprio para o consumo humano.

Parágrafo único. As despesas necessárias à utilização de que trata este artigo serão custeadas pelo proprietário do estabelecimento infrator.

Art. 10. O Serviço de Inspeção Municipal promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres federais, estaduais e municipais, no sentido de conseguir o máximo de eficiência nos trabalhos de inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal, vegetal ou cítrica e seus derivados, para beneficiar a pecuária, a pesca, a indústria, a saúde pública, o abastecimento e a economia.

Art. 11. É expressamente proibida em todo o território do município, para os fins desta lei, a duplicidade de fiscalização industrial e sanitária em qualquer estabelecimento de produtos de origem animal, vegetal ou cítrica e seus derivados, que será exercida por um único órgão.

Art. 12. O Serviço de Inspeção Municipal através do Departamento de Agricultura, baixará portarias específicas para cada produto de origem animal ou não, fixando normas técnicas para a construção, instalação, transporte e funcionamento dos respectivos estabelecimentos, de acordo com as atividades individualizadas, sem contrariar a presente lei as normas básicas de higiene e qualidade dos produtos, criando quaisquer outros detalhes que

se tornarem necessários para maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária.

Art. 13. O registro será requerido ao Departamento de Agricultura, instruído o processo com os seguintes documentos:

- I - requerimento especificando com clareza o que deve ser inspecionado e registrado;
- II - contrato social da empresa;
- III - prova de inscrição no CNPJ, da inscrição estadual ou inscrição de produtor rural, se for o caso, e, de inscrição municipal se esta já existir;
- IV - planta baixa do estabelecimento, contendo as dimensões, a localização das máquinas, os equipamentos, os pontos de água fria e quente e os pontos de esgoto;
- V - parecer do órgão de proteção ambiental se exigível;
- VI - comprovação de propriedade do imóvel ou locação regular.

§ 1º O Serviço de Inspeção Municipal poderá exigir, quando julgar necessário, outros documentos sanitários.

§ 2º Quando a atividade prevista nesta lei for exercida por pessoa física ou microempreendedor, estes deverão apresentar os seus documentos pessoais, e, aqueles exigidos com relação ao estabelecimento.

Art. 14. Os estabelecimentos de produtos de origem animal ou não, devem satisfazer, no que couber, as seguintes condições básicas:

I - se matadouro, estar localizado em área que não prejudique a população;

II - localizar-se em ponto distante de fonte produtora de odores indesejáveis de qualquer natureza;

III - dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações necessárias do estabelecimento;

IV - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências do estabelecimento;

V - possuir pisos convenientes impermeabilizados com material adequado;

VI - ter paredes e separações revestidas e impermeabilizadas, até, no mínimo, 200m (dois metros) de altura;

VII - possuir forro de material adequado nas dependências estipuladas nesta lei;

VIII - dispor, quando necessário, de dependências e instalações mínimas e adequadas para a industrialização, conservação, embalagem e depósitos de produtos;

IX - dispor de mesas de material adequado, que facilitem a higienização e a manipulação de produtos;

X - dispor de recipientes adequados para o acondicionamento de matéria-prima e produtos;

XI - dispor de redes de abastecimento de água para atender às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento da água;

XII - manter um sistema de cloração de água para abastecimento, se esta não for fornecida pela concessionária;

XIII - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligado a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, o qual deverá ser dotado de estrutura que permita o

tratamento de resíduos e efluentes, de conformidade com as normas de defesa ambiental ou da concessionária quando exigível;

XIV - possuir janelas e portas de fácil acesso e abertura, dotadas de telas à prova de insetos;

XV - possuir instalações de frio, quando necessário, de tamanho e capacidade adequadas;

XVI - estar localizado na zona rural, em caso de frigorífico;

§ 1º Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos e quaisquer outros insetos ou animais, ficando expressamente proibida a permanência de cães, gatos ou outros animais no recinto.

§ 2º O pessoal que trabalha com produto comestível, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniforme próprio e limpo, inclusive gorro.

§ 3º Toda vez que for necessário, o S.I.M. pode determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma de piso, parede, teto, equipamentos, dependências e anexos.

Art. 15. A critério da coordenação do serviço, poderá ser exigido que a empresa apresente um responsável técnico, de nível superior, legalmente habilitado, por ocasião do registro do estabelecimento.

Parágrafo único. O proprietário ou responsável pelo estabelecimento registrado assinará termo de responsabilidade pelo cumprimento das normas técnicas e regulamentares.

Art. 16. Satisfeitas as exigências fixadas na presente lei o responsável pela Vigilância Sanitária autorizará a expedição do certificado de registro, que será assinado pelo Diretor do Departamento de Agricultura, devendo constar no mesmo, o número do registro, o nome e o endereço do estabelecimento e a sua classificação.

Parágrafo único. O certificado previsto neste artigo, renovável anualmente até 31 de março de cada ano, será concedido após fiscalização e inspeção e deverá ser conservado em lugar visível.

Art. 17. Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado, em suas dependências ou instalações, somente poderá ser feita após a aprovação do projeto pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 18. Os estabelecimentos sujeitos a esta lei, classificam-se em:

I - matadouro ou frigorífico: estabelecimento dotado de instalação adequada para a matança de qualquer das espécies vendidas em açougue, sem dependência para industrialização, visando ao fornecimento de carne ao natural para o comércio municipal;

II - açougue: estabelecimento destinado a recepção, estocagem, manipulação, conservação,

acondicionamento e venda de carne fresca, resfriada e congelada, das diversas espécies e de outros produtos animais, bem como, o preparo de produtos temperados tipo "linguiça";

III - estabelecimento industrial: estabelecimento destinado á transformação de matéria prima para a elaboração de produtos de origem animal ou não e também a fabricação de doce, pão, bolo, farinha, biscoito, queijo, geléia, sabão e outros que possam ser aqui classificados;

IV - granja: estabelecimento destinado à suinocultura, de produção avícola, de ovos e de outros pequenos animais desde que se faça a comercialização direta ou indireta de seus produtos;

V - apiário: conjunto de colméias, materiais e equipamentos destinados ao manejo de abelhas e a sua produção;

VI - casa do mel: estabelecimento onde se recebe a produção dos apiários destinado aos procedimentos de extração, centrifugação, envase e estocagem;

VII - pesqueiro: estabelecimento de comercialização do pescado e seus derivados;

VIII - industria de laticínio: estabelecimento destinado a receber, filtrar, beneficiar e acondicionar o leite destinado ao consumo humano, podendo, ainda, englobar a atividade de industrialização;

IX - horta: estabelecimento destinado à produção e comercialização de produto hortifrutigranjeiro.

Art. 19. O rótulo para produtos de que trata esta lei deverá conter as seguintes informações:

I - nome do produto;

II - nome do produtor;

III - carimbo oficial do serviço de inspeção municipal, conforme modelo;

IV - endereço do estabelecimento;

V - prazo de validade;

VI - composição e forma de conservação do produto;

VII - marca comercial do produto.

Art. 20. Fica a critério do Serviço de Inspeção Municipal, permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta.

Parágrafo único. O rótulo e o carimbo que não satisfaçam as normas desta lei, na ocasião de

sua implantação, só poderão ser utilizados dentro do período fixado pelo S.I.M.

Art. 21. Os produtos que, por sua dimensão não comportarem no rótulo os dizeres fixados pela legislação vigente, deverão trazer as informações nas embalagens coletivas, tais como latas e caixas, desde que higiênicas e adequadas ao produto.

Art. 22. O carimbo da inspeção deverá atender às seguintes especificações:

I - uso: carcaças de animais e/ou embalagens;

II - dimensão: variável conforme o uso;

III - forma e dizeres: conforme modelo abaixo

S.I.M
XXXX/XX
CAMPO
FLORIDO - MG

Parágrafo único. O carimbo cujo modelo consta no inciso III deste artigo, tem o seu formato arredondado e os seus dizeres trazendo a abreviatura do Serviço de Inspeção Municipal, o Município de origem e a especificação XXXX / XX deverá trazer o número do certificado concedido e após a barra os dois últimos algarismos do ano em que o mesmo foi concedido.

Art. 23. O transporte de produtos de que trata esta lei, deverá ser feito em veículos apropriados ao tipo de produto a ser transportado, observando-se a sua perfeita conservação.

§ 1º Os produtos de origem animal, destinados ao consumo humano, não podem ser transportados juntamente com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º Ao serem transportados, tais produtos devem estar acondicionados em recipientes adequados, independentemente de sua embalagem, individual ou coletiva.

§ 3º Nenhuma empresa de transporte pode permitir o embarque de animal vivo, destinado ao abate, em número superior à capacidade normal do veículo.

§ 4º Nenhum transportador poderá receber, para acondicionamento de leite, vasilhame que não esteja convenientemente higienizado.

Art. 24. Os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal obrigam-se a:

I - cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas nesta lei e nas demais normas atinentes à sua atividade;

II - fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente, para a

execução dos trabalhos de inspeção;

III - fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente á disposição do Serviço de Inspeção Municipal;

IV - acatar todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;

V - recolher todas as taxas de inspeção sanitária e/ou abate, bem como outras que existam ou vierem a ser instituídas de acordo com a legislação vigente.

Art. 25. As infrações à esta lei ou a seu regulamento serão punidas administrativamente, de acordo com o disposto no Código de Posturas e de Obras do Município, sem prejuízo da ação criminal cabível, sendo que as apurações serão de competência do Serviço de Inspeção Municipal e da Vigilância Sanitária.

Parágrafo único. Havendo necessidade, a fiscalização poderá solicitar apoio policial para o cumprimento das disposições legais.

Art. 26. Esta lei será alterada, para atender a novas disposições técnicas referentes ao desenvolvimento da indústria e do comércio de produto de origem animal, vegetal ou cítrica e seus derivados.

Art. 27. Revogando as disposições em contrário, esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Campo Florido (MG), 29 de junho de 2012.

ADEMIR FERREIRA DE MELLO
Prefeito Municipal

[Download do documento](#)