

**LEI Nº 678, DE 16 DE MAIO DE 2008.**

**“Dispõe sobre a Inspeção Sanitária dos Produtos de Origem Animal e de Produtos de Fabricação Caseiras e dá outras providências”.**

**O PREFEITO MUNICIPAL** de Chapadão do Sul, Estado de Mato Grosso do Sul, no uso de suas atribuições legais,

Faz saber que a **CÂMARA MUNICIPAL** aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte Lei:

**CAPITULO I**  
**DA CRIAÇÃO DO “SIM”**

**Art. 1º** Fica criado o Serviço de Inspeção Sanitária Municipal- S.I.M, que terá por objetivo a prévia Inspeção e Fiscalização de produtos de origem animal e produtos de fabricações caseiras do Município de Chapadão do Sul e destinado ao consumo nos limites de seu Território.

**CAPÍTULO II**  
**DISPOSIÇÃO GERAL**

**Art. 2º** Estão sujeita a fiscalização prevista nesta Lei :

I – os animais destinados a matança, seus produtos, subprodutos e matérias primas;

II – o leite e seus derivados;

III – o pescado e seus derivados;

IV – o ovo e seus derivados;

V – o mel, a cêra de abelha e seus derivados;

VI – produtos de fabricação caseira;

VII – outros produtos de origem animal não especificados.

**Art. 3º** A fiscalização de que trata esta Lei, será feita nos seguintes estabelecimentos:

I – Nas indústrias, no seu preparo e industrialização;

II – Nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado;

III – Nas usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem de leite, ou de recebimento, refrigeração e manipulação de seus derivados e nos respectivos entrepostos;

IV – Nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;

V – Nos entrepostos de recebimento, manipulação e distribuição de mel:

VI – Nos entrepostos, que de modo geral, recebem, manipulam, armazenam ou condicionam produtos de origem animal;

VII - Nas casas atacadistas, nos estabelecimentos varejistas, açougues e casas de frios e carnes;

VIII – Nas propriedades rurais credenciando-as para a fabricação de queijos, ou de qualquer produto de fabricação caseira, após a inspeção competente.

IX – Nos locais de fabricação de produtos caseiros.

**Art. 4º** Será competente para realizar a fiscalização e inspeção prevista na presente Lei, um responsável técnico da Secretária Municipal de Saúde através da Vigilância Sanitária .

**Art. 5º** Na inspeção e fiscalização de que trata esta Lei, a Secretaria Municipal de Saúde, observará também, as prescrições estabelecidas pelo Ministério da Saúde ou pela Secretaria Estadual de Saúde, com relação aos coagulantes, condimentos, corantes, antioxidantes, fermentos e outros aditivos utilizados na indústria de produtos de origem animal e de fabricação caseira.

**Art. 6º** Os produtos alimentícios de origem animal e de fabricações caseiras registradas no S.I.M., só poderão se comercializados dentro do Município, obedecidos os dispositivos estabelecidos na Lei nº. 8.078 de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor.

**Art. 7º** Os estabelecimentos citados no artigo 2º ,terão uma numeração de Registro individual, no Serviço de Inspeção Municipal, **de acordo com a especificidade do produto que será produzido**, manipulado e comercializado.

**Parágrafo único.** Estes estabelecimentos terão as seguintes numerações no Serviço de Inspeção Municipal:

- 001** – Matadouros de Suínos;
- 002** – Matadouros de Ovinos;
- 003** – Matadouros de Bovinos;
- 004** – Laticínios;
- 005** – Ovos e seus derivados;
- 006** – Mel e seus derivados;
- 007** – Produtos de fabricações caseiras;
- 008** – outras atividades.

**Art. 8º** Toda a indústria de produtos alimentícios deverá ter um responsável técnico devidamente registrado no conselho regional de sua categoria.

**Art. 9º** Os fabricantes de quaisquer produtos alimentícios são responsáveis pela qualidade, rotulagem, embalagem e análise de seus produtos.

**Art. 10.** Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no Município de Chapadão do Sul / MS, sem que esteja registrado nos órgãos competentes das esferas federal, estadual e municipal, sendo expressamente proibida a duplicidade de fiscalização.

**Art. 11.** Os estabelecimentos destinados ao abate de animais, a fabricação de produtos caseiros e os entrepostos de produtos de origem animal, interessados na obtenção do registro no Serviço de Inspeção Municipal- SIM, deverão obedecer aos seguintes requisitos:

- I – possuir inscrição Municipal ou Estadual (se for o caso);
- II – possuir licença sanitária
- III – estar de posse da Licença Ambiental;
- IV – possuir o projeto arquitetônico aprovado pela Secretaria de Obras e pela equipe técnica do S.I.M.
- V – cópia do contrato de trabalho do responsável técnico.
- VI – estar dentro das Normas de Boas Práticas de Fabricação e Higiênico Sanitárias da Vigilância Sanitária.
- VII – Apresentar guias e impostos pagos referente ao produto inspecionado no local de inspeção. (se for o caso).

**Art. 12.** As normas pertinentes a estrutura física e funcionamento dos estabelecimentos interessados na obtenção do registro do SIM, terão por base as mesmas exigências contidas nas Leis Federais, Estaduais e Municipais.

**Art. 13.** A Inspeção Municipal terá caráter permanente, nos estabelecimentos industriais destinados ao abate de animais, e não poderão funcionar sem a permissão dos técnicos da inspeção, e obedecerá as mesmas disposições constantes no Regulamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura e pelo Código Sanitário Municipal .

**Art. 14.** Os produtos alimentícios com registro no SIM, deverão se submetidos à **análise bromatológica** no mínimo 04 vezes ao ano, com ônus do fabricante, sob pena de ter seus produtos cancelados.

**Art. 15.** O Serviços de Inspeção Municipal – SIM , orientará os interessados no desenvolvimento de projetos para implantação de estabelecimentos de produtos de origem animal e de fabricação caseira, priorizando os aspectos higiênicos-sanitários e utilizando-se dos meios laboratoriais para a constatação da qualidade dos produtos.

**Art. 16.** Os fabricantes de Produtos Alimentícios Caseiros, cuja produção é realizada com a mão de obra de componentes da família e domiciliar, e que apresente uma produção compatível como o espaço e equipamento disponível, poderão obter o registro no Serviço de Inspeção Municipal. Os estabelecimentos devem seguir as seguintes Normas Técnicas determinadas no Código Sanitário Municipal e por Lei Federal:

- a ) possuir espaço exclusivo suficiente para produção a que se destina;
- b ) piso impermeável;
- c ) parede azulejadas ou com pinturas lavável ;
- d ) teto de concreto ou de forro pintado;
- e ) ter boa ventilação e iluminação;
- f ) ter portas e janelas telas;
- g ) equipamentos e utensílios de superfície lisas e impermeáveis;
- h ) mesas e pias de superfícies lisas e impermeáveis;
- i ) a sala de manipulação deve ser isolada e não ter fluxo de pessoas estranhas ao trabalho;
- j ) os sanitários devem ser separados da área de manipulação;
- l ) possuir lixeiras com tampas e em números suficientes.
- m) possuir área de manipulação,de armazenamento e de embalagens:

**Art. 17.** Os funcionários dos estabelecimentos do artigo anterior deverão possuir Carteira de Saúde atualizada e usar uniformes adequados (gorros, máscaras e avental).

**Art. 18.** Para registro do SIM, os produtos alimentícios deverão ser embalados e rotulados obedecendo rigorosamente às exigências contidas no Código Sanitário e da ANVISA, tais como: Nome do produtor, Nome do fabricante, endereço, cidade, data de fabricação, composição, conservação, peso, data de vencimento e prazo de validade e ter o rotulo aprovado pelo SIM.

**Art. 19.** Os produtos alimentícios de fabricação caseira, enquadrados dentro das Normas de Boas Praticas de Fabricação, receberão um carimbo ou selo do Serviço de Inspeção Municipal ( S.I.M ),com a numeração referente .

## **CAPITULO II DAS PENALIDADES**

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

I – Advertência escrita, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fê;

II – Multa de 500 (quinhentas) UFM, aplicáveis em dobro e assim sucessivamente, em hipótese de reincidência, nos casos não compreendidos no item anterior;

III - Apreensão ou condenação das matérias-primas dos produtos e derivados de origem animal e de fabricação caseiras, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destina ou se foram adulteradas;

IV - Interdição das atividades que causarem riscos ou ameaças de natureza higiênico-sanitárias, no caso de embargação à ação fiscalizadora;

V - Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração constituir na adulteração , falsificação do produto ou se mediante a inspeção verificar condições higiênico-sanitária inadequadas:

**§ 1º** As multas previstas neste artigo serão agravadas até ao grau máximo, nos casos de artifícios, ardil, simulação, embaraço ou resistência à ação fiscal levando em conta as circunstâncias atenuantes ou agravantes.

**§ 2º** A interdição de que trata o inciso V, poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivam a sanção.

**§ 3º** 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 e respectivo registro municipal.

**Art. 21.** As sanções administrativas serão determinadas pelo não cumprimento das normas estabelecidas pelo Código Sanitário Municipal e por esta Lei, e terão caráter orientativo e gradativo em função da gravidade das faltas, que se constitui em:

- I – Advertência;
- II – Multa;
- III – Apreensão dos Produtos;
- IV – Suspensão da Inspeção;
- V – Interdição do Estabelecimento;
- VI – Cassação do Registro.

### **CAPÍTULO III RECURSOS**

**Art. 22.** O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do auto de infração no prazo de 15 dias, contado do recebimento da notificação .

**Art. 23.** A defesa ou impugnação será julgada pelo Coordenador da Vigilância Sanitária, ouvindo este preliminarmente, o qual terá um prazo de dez dias, de se pronunciar a respeito, seguindo-se da lavratura ao auto de imposição de penalidades se for o caso.

**Art. 24.** Da imposição de penalidades poderá o infrator recorrer à autoridade imediatamente superior, no prazo de quinze dias, contados da ciência.

**Art. 25.** Os recursos serão decididos depois de ouvida a autoridade recorrida, a qual poderá reconsiderar a decisão anterior.

**Art. 26.** Não caberá recursos na hipótese de condenação definitiva do produto , em razão de laudo laboratorial confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração.

**Art. 27.** Quando aplicada a pena de multa, o infrator será notificado, para efetuar o pagamento no prazo de **trinta dias**, contados da sua ciência, recolhendo-a à conta da Vigilância Sanitária.

**Art. 28.** Após o julgamento da defesa ou do recurso pela autoridade sanitária julgadora dirigente do órgão de Vigilância Sanitária e for definido o valor da multa, o infrator será notificado a recolhê-la conforme o previsto no artigo anterior.

**Art. 29.** O não recolhimento da multa dentro do prazo fixado no artigo 27, implicará no Registro em Dívida Ativa e conseqüente cobrança através de processo de Execução.

#### **CAPÍTULO IV DO RECOLHIMENTO DAS TAXAS**

**Art. 30.** Os trabalhos e atividades de fiscalização e inspeção serão regidos de valores públicos fixados pela Prefeitura Municipal, que terá por fato gerador o custo dos serviços efetivamente prestados, que atualizará sempre que necessário e disporá sobre o seu recolhimento.

**Art. 31.** Os valores das taxas de inspeções sanitárias, seguem as disposições da Lei nº. 284 / 98, de 11 de maio de 1998.

**Art. 32.** Para o cumprimento de sua finalidade o Serviço de Inspeção Municipal ( SIM ), terá como amparo legal as seguintes legislações :

**I – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem – Decreto Lei nº. 30691 de 29/03/52 alterado pelo Decreto Lei nº. 1255 de 25/06/62, do Ministério da Agricultura;**

**II – Código de Defesa do Consumidor – Lei nº. 8078 de 11/09/1990 ;**

**III – Lei Municipal nº. 284/98, 11 de Maio de 1998; Decreto Nº 659/01 de 16/04/2001;**

**IV – Código Sanitário Municipal / Lei Complementar 031 - 25/11/05;**

**V – Portaria 304 de 04/09/96 – Ministério da Agricultura, do Abastecimento e Reforma Agrária.**

**Art. 33.** Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial a Lei 285/98, de 11 de maio de 1998.

Chapadão do Sul - MS, 16 de Maio de 2008.

**JOCELITO KRUG**  
Prefeito Municipal