



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

**LEI Nº 1034/2018**

**DISPÕE SOBRE A CONSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE PIRITIBA, BAHIA**, no uso de suas atribuições legais, conforme determina a Constituição Federal, faz saber que os **VEREADORES MUNICIPAIS** discutiram, e aprovaram e ele **SANCIONA, PROMULGA e MANDA PUBLICAR** a seguinte Lei Municipal:

**Art. 1º.** Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Piritiba, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal, cria o Serviço de Inspeção Municipal - SIM e dá outras providências.

**Parágrafo único.** Esta Lei está em conformidade à Lei Federal nº 9.712/1998, ao Decreto Federal nº 5.741/2006 e ao Decreto nº 7.216/2010, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

### **CAPÍTULO I DOS PRINCÍPIOS E DAS PARCERIAS**

**Art. 2º.** Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

- I. Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;
- II. Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;
- III. Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

**Art. 3º.** O Município de Piritiba-BA poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com Municípios, Estado e a União; como também poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao SUASA.

### **CAPÍTULO II**

#### **DO REGISTRO, DA INSPEÇÃO E DA CLASSIFICAÇÃO**

##### **SEÇÃO I**

##### **Do Registro**

**Art. 4º.** Fica instituído, no âmbito do Município de Piritiba (BA), o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Piritiba (BA), aos estabelecimentos que produzam produtos de origem animal, vinculado à Secretaria Municipal da Saúde e Secretaria Municipal de Agricultura, ao qual compete:

- I. regulamentar e normatizar:
  - a) a implantação, a construção, a reforma e o aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal;
  - b) o transporte de produtos de origem animal, industrializados ou beneficiados;
  - c) a embalagem e a rotulagem de produtos de origem animal.
- II. executar a inspeção sanitária de produtos de origem animal;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

III. promover o registro dos estabelecimentos referidos na alínea "a" do inciso I deste artigo e da embalagem e rotulagem dos produtos de origem animal;

IV. fiscalizar o cumprimento das normas e regulamentos decorrentes desta Lei.

**Art. 5º.** Ficam sujeitos ao registro no SIM todos os estabelecimentos que abatam animais, produzam matéria-prima *in natura*, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem, industrializem a carne, o pescado, o leite, o mel, o ovo, a cera de abelhas e todos os respectivos subprodutos derivados, conforme classificação constante desta Lei, e que não possuem registro nos Serviços de Inspeção Federal ou Estadual.

**Parágrafo único.** O registro dos estabelecimentos de que trata o *caput* deste artigo é privativo do SIM da Secretaria Municipal da Saúde e da Secretaria Municipal de Agricultura, e será expedido somente após cumpridas todas as exigências constantes desta Lei e do respectivo regulamento.

**Art. 6º.** O registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal pelo SIM isenta-os de qualquer outro registro municipal.

**Parágrafo único.** Após a adesão do SIM os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

**Art. 7º.** Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito da presente Lei, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados com finalidade comercial ou industrial, a carne e seus derivados, os ovos, o mel e a cera de abelhas e seus derivados, o leite e seus derivados, o pescado e seus derivados, bem como os produtos utilizados para a sua industrialização.

**Art. 8º.** A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" significa, para efeito da presente Lei, que se trata de "produto de origem animal ou suas matérias-primas".



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

**Art. 9º.** Nenhum estabelecimento referido no artigo 5º desta Lei poderá comercializar produtos de origem animal no Município de Piritiba (BA), sem estar registrado no SIM.

**Art. 10.** Além do registro a que se refere o artigo anterior, todo estabelecimento deverá registrar seus produtos, atendendo as exigências técnico-sanitárias fixadas pelo SIM.

**Art. 11.** O registro do estabelecimento e de seus produtos deverá ser requerido à Secretaria Municipal de Agricultura, instruído o processo com os seguintes documentos, devidamente datados e assinados por profissional habilitado:

- I. consulta prévia junto ao Município e requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;
- II. Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006;
- III. planta baixa;
- IV. projeto hidrossanitário;
- V. laudos de análises físico-químicas e bacteriológicas da água de abastecimento;
- VI. cartão do Cadastro Geral de Contribuintes (CGC);
- VII. contrato de trabalho do responsável técnico.
- VIII. memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

- IX.** apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;
- X.** 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;
- §1º.** Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis, com competência das Secretarias Municipais de Saúde e de Agricultura quanto a alimentação e manutenção do referido sistema.
- §2º.** Cabe a Secretaria Municipal de Agricultura o armazenamento e arquivamento dos requerimentos, a alimentação dos dados obtidos em planilhas próprias, a devida informação à Secretaria Municipal de Saúde e, no que couber, a Vigilância Sanitária e ao Setor de Recolhimento de Tributos.
- §3º.** Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.
- §4º.** Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável.
- §5º.** Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

**Art. 12.** Satisfeitas as exigências fixadas na presente Lei, o Coordenador do SIM autorizará a expedição do "*Termo de Liberação*", do qual constará o número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento, objeto(s) produzido(s) e outros detalhes que vem a ser considerados necessários.

**§1º.** O Termo de que trata o *caput* deste artigo somente será emitido após a apresentação da Licença de Operação, expedida pelo órgão ambiental competente.

**§2º.** Autorizado o registro, o SIM ficará com uma cópia do processo.

**Art. 13.** O "*Termo de Liberação*" ficará sujeito a renovação anual, após vistoria e liberação do estabelecimento pelo SIM.

**Art. 14.** Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

**Parágrafo único.** Não serão registrados estabelecimentos de abate localizados em área urbana.

**Art. 15.** As autoridades municipais não permitirão o início de construção, ampliação ou reforma de qualquer estabelecimento de produtos de origem animal, sem que os projetos tenham sido devidamente aprovados pelo órgão competente, cumpridas todas as exigências legais.

**Parágrafo único.** O SIM realizará inspeções periódicas das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou em reformas, tendo em vista o projeto aprovado.

### **SEÇÃO II**

#### **Da Inspeção**

**Art. 16.** A inspeção do SIM estende-se às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária, e terá por objetivo reinspecionar produtos de origem animal e



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

verificar se existem produtos que não foram inspecionados na origem ou, quando o tenham sido, infringjam dispositivos desta Lei.

**Art. 17.** A inspeção industrial e sanitária poderá ser:

- I. permanente, em estabelecimentos que abatem animais de açougue;
- II. periódica ou permanente, nos demais estabelecimentos, a critério do SIM.

**§1º.** Entende-se por animais de açougue os bovinos, suínos, bubalinos, caprinos, ovinos, equinos, aves, coelhos e peixes.

- I. Entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

**§2º.** Nos demais estabelecimentos a inspeção será executada de forma periódica.

- I. os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidas pelo Chefe do Poder Executivo, ouvido para isso a Secretaria Municipal de Saúde e, quando necessário, a Secretaria Municipal de Agricultura, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

**§3º.** A inspeção sanitária se dará:

- I. nos estabelecimentos que recebem: animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal para beneficiamento ou industrialização;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

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

**§4º.** Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal de Piritiba e, sempre que necessário, juntamente com a Vigilância Sanitária, a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

**Art. 18.** A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Saúde e Secretaria Municipal de Agricultura, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

**Parágrafo único.** A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

### **SEÇÃO III**

#### **Da Classificação**

**Art. 19.** Os estabelecimentos sujeitos ao disposto na presente Lei classificam-se em:

- I. estabelecimentos de carnes e derivados, compreendendo:
  - a) matadouros: são os estabelecimentos dotados de instalações com refrigeração, para matança de animais de qualquer espécie, visando ao fornecimento de carne *in natura* para açougues;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

- b) matadouros-frigoríficos: são os estabelecimentos especificados na alínea anterior, mas já dotados de equipamentos para refrigeração de produtos, com ou sem dependências industriais;
- c) estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados à transformação de matéria-prima para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano ou animal, incluindo-se as charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de produtos gordurosos, fábricas de produtos não-comestíveis e outras;
- d) entrepostos de carnes e derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou refrigeradas das diversas espécies de açougue e outros animais.
- II. estabelecimentos de pescados e derivados, compreendendo:
- a) entrepostos de pescados e derivados: são os estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, refrigeração, distribuição e comércio de pescado;
- b) estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização de pescado por qualquer forma.
- III. estabelecimentos de leite e derivados, compreendendo:
- a) propriedades rurais: são os estabelecimentos destinados à produção de leite e seus derivados, obedecendo as normas específicas para cada tipo;
- b) entrepostos de leite e derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnatagem ou coagulação de leite, do



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

creme e outras matérias-primas para depósito por curto tempo e posterior transporte para a indústria;

- c) estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, incluindo-se as usinas de beneficiamento e fábricas de laticínios.

#### **IV. estabelecimentos de mel e cera de abelhas, compreendendo:**

- a) apiário: conjunto de colmeias, materiais e equipamentos, destinados ao manejo das abelhas e à produção de mel, cera, própolis, pólen, geleia real e outros;
- b) casas do mel: são os estabelecimentos onde se recebe a produção dos apiários, destinadas aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem;
- c) entrepostos de mel e cera de abelhas: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação e industrialização de mel e seus derivados.

#### **V. estabelecimentos de ovos e derivados, compreendendo:**

- a) granjas avícolas: são os estabelecimentos destinados à produção de ovos, que fazem comercialização direta ou indireta de seus produtos;
- b) estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento e à industrialização de ovos;
- c) entrepostos de ovos: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos in natura.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

## **CAPÍTULO III**

### **DO FUNCIONAMENTO**

#### **SEÇÃO I**

##### **Do Serviço de Inspeção**

**Art. 20.** O SIM será composto exclusivamente por médicos veterinários e agentes de inspeção.

**Parágrafo único.** O SIM terá o auxílio, no que couber e sempre que solicitar, de modo exclusivamente consultivo, do Conselho Consultivo do Serviço de Inspeção Municipal;

**Art. 21.** As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão de competência exclusiva do Coordenador do SIM.

**Art. 22.** A inspeção sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem animal somente após o registro dos mesmos no SIM, cabendo a este determinar o número de inspetores necessários para a realização das atividades.

**Art. 23.** Serão inspecionados nos estabelecimentos com registro no SIM todos os produtos de origem animal.

**Art. 24.** A inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal será executada pela coordenação do SIM ou por outros órgãos afins, com ele conveniados.

#### **SEÇÃO II**

##### **Dos Estabelecimentos**

**Art. 25.** O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

**Art. 26.** Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a 250m<sup>2</sup> (duzentos e cinquenta metros quadrados), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispendo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

- a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 1 (uma) tonelada de carne por mês.
- b) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 3 (três) toneladas de carnes por mês
- c) Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 (cinco) toneladas de carnes por mês.
- d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 1 (uma) tonelada de carne por mês.
- e) estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 2.000 (duas mil) dúzias/mês.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

- f) nidade de extração e beneficiamento do produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 (trinta) toneladas por ano.
- g) estabelecimentos industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 (trinta mil) litros de leite por mês.

**Art. 27.** Todo e qualquer estabelecimento, que se encaixem nas condições e classificações elencadas nesta Lei, para iniciar construções, deverá apresentar parecer prévio do Órgão Competente e solicitar a respectiva licença de operação junto àquele órgão.

**§1º.** Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio municipal, sem que esteja de acordo com as condições mínimas exigidas na legislação em vigor.

**§2º.** As exigências de que trata o parágrafo anterior referem-se às dependências, instalações, máquinas, equipamentos e utensílios utilizados no estabelecimento e ao credenciamento do responsável técnico junto ao órgão competente.

**Art. 28.** Todos os estabelecimentos registrados no SIM devem possuir sistema de tratamento de resíduos sólidos, líquidos e gasosos, devidamente aprovado pelos órgãos ambientais competentes.

**Parágrafo único.** As demais construções e instalações ficam atinentes à legislação vigente.

**Art. 28.** O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, 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 para depois iniciar a outra.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

**Parágrafo único.** O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que, em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não podem constar impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento, estando os mesmos sob responsabilidade do órgão competente.

### **SEÇÃO III**

#### **Do Conselho Consultivo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal**

**Art. 29.** Será constituído o Conselho Consultivo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, com a participação de representante das Secretarias Municipais de Saúde e de Agricultura, de agricultores/produtores e dos consumidores para aconselhar, sugerir, debater assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

**Art. 30.** O Conselho Consultivo do SIM será composto por:

- I. O Coordenador do SIM;
- II. 01 (um) servidor da Secretária Municipal de Saúde;
- III. 01 (um) servidor da Secretária Municipal de Agricultura;
- IV. O médico veterinário do Município;
- V. O técnico em Agropecuária do Município
- VI. 01 (um) Agente da Vigilância Sanitária do Município
- VII. 02 (dois) representantes de agricultores/produtores locais;
- VIII. 02 (dois) representantes dos consumidores locais;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

**§1º.** O Coordenador do SIM e o Presidente do Conselho Consultivo do SIM poderão, quando houver necessidade, convidar outros técnicos para participar do Conselho Consultivo de que trata o *caput* deste artigo.

**§2º.** Os membros integrantes do Conselho Consultivo do SIM poderão convidar representantes de outras entidades afins para participar dos trabalhos e esclarecer eventuais questões técnicas, desde que aprovada a requisição de convite pelo conselho.

**§ 3º.** O Conselho Consultivo reunir-se-á, periodicamente, na sede do SIM.

**Art. 31.** Compete ao Conselho Consultivo de que trata o artigo anterior:

- I. auxiliar o SIM na elaboração das normas e regulamentos necessários à plena execução das atividades de inspeção;
- II. analisar e emitir parecer sobre os projetos de construção, reforma e aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal;
- III. analisar e emitir parecer sobre os processos de registro da embalagem e da rotulagem de produtos de origem animal;
- IV. colaborar com a coordenação do SIM, quando solicitado.

**Art. 32.** Os pareceres sobre os estabelecimentos de produtos de origem animal, referidos no inciso II do artigo anterior, deverão ser encaminhados ao SIM, assinados por, no mínimo, dois integrantes do colegiado.

**§1º.** A escolha dos membros oriundos do Município caberá ao Prefeito, os demais membros serão indicados pelos respectivos órgãos e instituições com cadeira no Conselho Consultivo do SIM.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

**§2º.** A Cada titular do conselho corresponderá um suplente.

**§3º.** Cada órgão ou entidade indicará os nomes dos titulares e seus respectivos suplentes.

**§4º.** A nomeação dos conselheiros e suplentes na forma desta lei será feita por ato do Prefeito Municipal.

**§5º.** A Presidência do Conselho Municipal será exercida por qualquer dos representantes, eleito entre seus pares.

**§6º.** O mandato dos conselheiros será de dois anos, sendo considerada prestação de serviço público relevante, sem de qualquer remuneração ou benefício de natureza pecuniária.

**§7º.** Serão excluídos do Conselho, e substituídos pelos respectivos suplentes, os conselheiros que tiverem três (03) faltas injustificadas consecutivas ou cinco (05) intercaladas.

**Art. 32.** O Conselho terá seu funcionamento regido por Regimento Interno, que deverá ser elaborado e aprovado pelos conselheiros e homologado pelo Prefeito, obedecendo às seguintes normas:

- I. Os conselheiros reunir-se-ão ordinariamente, uma vez por mês;
- II. Plenário é o órgão de deliberação máxima.
- III. Os Conselheiros poderão reunir-se extraordinariamente, sempre que necessário.

**§1º.** As sessões Públicas do Conselho serão precedidas de ampla divulgação.

**§2º.** As resoluções do conselho poderão ser objeto de homologação do Prefeito Municipal.

**§3º.** As resoluções, bem como os temas tratados em plenário serão objeto de ampla divulgação.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

### **SEÇÃO IV**

#### **Do Pessoal**

**Art. 33.** O pessoal que trabalha em estabelecimentos de produtos de origem animal deve apresentar-se com as unhas cortadas rentes, uniforme completo, composto de botas, calça, avental e gorro, de cor clara e limpo, trocado diariamente ou, quando necessário, entre os turnos de trabalho.

**§1º.** Os funcionários que trabalham em oficinas, setores de manutenção e outros, devem apresentar-se com uniformes em cores diferenciadas e não poderão ter livre acesso ao interior do estabelecimento onde se processa a matança ou se manipulam produtos comestíveis.

**§2º.** Os visitantes somente poderão ter acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável do serviço de inspeção.

**Art. 34 -** Os funcionários deverão, ainda, atender as seguintes exigências:

- I. possuir atestado de saúde atualizado;
- II. não ter adornos nas mãos ou pulsos;
- III. não apresentar sintomas ou afecções de doenças infecciosas, abscessos ou supurações cutâneas e queimaduras;
- IV. não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que, de alguma maneira, possa contaminar o alimento;
- V. manter as unhas cortadas rentes e rigorosa higiene pessoal.

### **SEÇÃO V**

#### **Da Rotulagem**



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

**Art. 35.** Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio ou ao consumidor devem estar identificados por meio de rótulo.

**§1º.** Fica a critério do SIM permitir para certos produtos o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou apenas o uso exclusivo do carimbo da inspeção.

**§2º.** Se o comerciante for considerado de pequeno porte, da agricultura familiar ou similares e requerer junto ao SIM a dispensa da rotulagem, essa exigência será substituída pelo uso do carimbo da inspeção juntamente com Relatório Simplificado do SIM contendo as informações do Art. 38 desta lei.

**Art. 36.** Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa, litografada ou gravada a fogo sobre a matéria-prima ou na embalagem.

**Art. 37** - Para efeito de identificação da classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal na rotulagem, fica determinada a seguinte nomenclatura:

- I. A: para matadouros ou matadouros frigoríficos de aves;
- II. B: para matadouros ou matadouros frigoríficos de Bovinos e Bubalinos;
- III. C: para matadouros ou matadouros frigoríficos de coelhos;
- IV. E: para estabelecimentos industriais de produtos cárneos;
- V. L: para todos os estabelecimentos de leite e derivados;
- VI. M: para todos os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados;
- VII. O: para todos os estabelecimentos de ovos e derivados;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

VIII. P: para todos os estabelecimentos de pescados e derivados.

IX. OC: para matadouros ou matadouros frigoríficos de Ovinos e Caprinos

**Art. 38.** O rótulo para produtos de origem animal deve conter as seguintes informações:

- I. nome verdadeiro do produto em caracteres destacados;
- II. nome da firma ou empresa responsável;
- III. natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista nesta Lei;
- IV. carimbo oficial da inspeção sanitária municipal;
- V. endereço e telefone do estabelecimento;
- VI. marca comercial do produto;
- VII. data de fabricação do produto;
- VIII. a expressão "prazo de validade" ou "consumir até";
- IX. peso líquido;
- X. composição e formas de conservação do produto;
- XI. os termos "indústria brasileira";
- XII. nome e número de inscrição no Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV) do responsável técnico;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

XIII. demais disposições aplicáveis.

**Art. 39.** Os produtos destinados à alimentação animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição "alimentação animal".

**Art. 40.** Os produtos não destinados à alimentação humana ou animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição "não comestível".

**Art. 41.** As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal devem ser aprovadas pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

**Art. 42.** O carimbo de inspeção, a ser utilizado pelos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM, obedecerá ao modelo veiculado pelo SIM posteriormente.

**Art. 43.** As informações de produtos cujo rótulo não comporte todas as expressões exigidas pela legislação vigente, poderão ser inseridas em embalagens coletivas, como caixas, latas e outras, higiênicas e adequadas ao produto.

**Art. 44.** A embalagem produtos de origem animal 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.** Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

**Art. 45.** Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

**Art. 46.** A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

### **SEÇÃO VI**

#### **Do Transporte e Trânsito**

**Art. 47.** Os produtos e matérias-primas de origem animal, procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, satisfeitas as exigências da legislação em vigor, podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território municipal.

**Art. 48.** As autoridades de saúde pública, em sua função de vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, devem comunicar ao SIM os resultados das análises de rotina e fiscais que realizarem, se dos mesmos resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias-primas de origem animal.

**Art. 49.** Todos os produtos de origem animal, em trânsito pelas estradas municipais, devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados, conforme prevê esta Lei, podendo ser reinspecionados pelos técnicos do SIM nos postos fiscais, fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino.

**Art. 50.** Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, excluído o leite a granel, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados do "Certificado Sanitário", visado pelo médico veterinário ou técnico responsável pela inspeção.

**Art. 51.** O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados tanto ao tipo de produto a ser transportado, como à sua perfeita conservação.

**§ 1º** - Não podem ser transportados com os produtos de que trata o *caput* deste artigo produtos ou mercadorias de outra natureza.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

§ 2º - Para o transporte a que se refere este artigo, os produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipiente adequado, independentemente de sua embalagem individual ou coletiva.

### **SEÇÃO VII Das Obrigações**

**Art. 52.** Ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos de que trata a presente Lei obrigados a:

- I. cumprir e fazer cumprir todas as exigências nela contidas;
- 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, para ficar à disposição do SIM;
- IV. viabilizar o transporte dos técnicos da inspeção, quando estes não dispuserem de meio de locomoção para a execução de seus trabalhos;
- V. possuir responsável técnico habilitado, quando for o caso;
- VI. acatar todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;
- VII. manter e conservar o estabelecimento em acordo com as normas desta Lei;
- VIII. recolher, se for o caso, todos os tributos ou tarifas de inspeção sanitária e/ou de abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas de acordo com a legislação vigente;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

- IX.** submeter à reinspeção sanitária, sempre que necessário, qualquer matéria-prima ou produto industrializado;
- X.** prestar serviços a terceiros, em se tratando de matadouros;
- XI.** efetuar o pagamento de serviços extraordinários executados por servidores da inspeção municipal;
- XII.** fornecer à coordenação do SIM/POA, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse para a avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;
- XIII.** substituir, no prazo máximo de trinta dias, o responsável técnico que eventualmente se desligar do estabelecimento.

**Parágrafo único.** Os casos omissos no presente artigo serão resolvidos pela Coordenação do SIM.

**Art. 53.** É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos vinte e quatro horas em descanso, jejum e dieta hídrica nas dependências do estabelecimento.

**§ 1º** - O período de repouso de que trata o caput deste artigo pode ser reduzido quando o tempo de viagem não for superior a duas horas e os animais procedam de campos próximos, mercados ou feiras, sob controle sanitário permanente, não podendo, em hipótese alguma, ser inferior a seis horas.

**§ 2º** - Nos casos a que se refere o parágrafo anterior, a autoridade sanitária do ponto de partida deve fornecer um documento mencionando claramente as condições de saúde dos animais.

**§ 3º** - O tempo de repouso de que trata este artigo pode ser ampliado todas as vezes que a inspeção municipal entender necessário.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

## **CAPÍTULO IV**

### **DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL**

**Art. 54.** A regulamentação da Inspeção Sanitária, Industrial e Tecnológica nos estabelecimentos mencionados no artigo 5º desta Lei, será estabelecida por ato da Secretaria Municipal de Agricultura, específico para cada espécie ou produto de origem animal.

## **CAPÍTULO V**

### **DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

**Art. 55.** As infrações ao disposto na presente Lei serão punidas administrativamente, sem prejuízo da ação criminal, quando for o caso.

**Art. 56.** Além das infrações já previstas, incluem-se como tais, atos que procurem impedir, dificultar, burlar ou embaraçar a ação dos servidores da inspeção municipal.

**Art. 57.** As penalidades administrativas a serem aplicadas serão, conforme o caso:

- I. advertência;
- II. multa;
- III. apreensão e/ou condenação dos produtos;
- IV. suspensão da inspeção ou interdição permanente ou temporária do estabelecimento;
- V. cancelamento do registro.

**§1º.** As penalidades previstas nos incisos do *caput* deste artigo poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

**§2º.** São competentes para a prática dos atos de apreensão e/ou condenação de produtos todos os servidores da inspeção municipal, sob o conhecimento da Coordenação.

**§3º.** As penalidades de multa, interdição e cancelamento do registro do estabelecimento são de competência da Coordenação do SIM; a suspensão de multa, interdição e cancelamento do registro do estabelecimento, também de competência da coordenação.

**§4º.** O "Auto de Infração", documento gerador do processo punitivo, deverá ter detalhada a falta cometida, o dispositivo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a empresa responsável, devendo ser encaminhado à Coordenação do SIM, para conhecimento e tomada das providências cabíveis.

**§ 5º.** Os autuados que se enquadrem no disposto no §3º deste artigo terão o prazo de quinze dias, para apresentar sua defesa junto ao SIM.

**Art. 58** - As multas serão aplicadas nos casos de reincidência da infração, assim como naqueles em que haja manifesta ocorrência de dolo ou má-fé.

**Art. 59** - As multas serão aplicadas em Unidade Padrão Fiscal Municipal (UFM), que tem seu valor unitário estabelecido pelo Executivo municipal.

**Art. 60** - Aos infratores aplicar-se-ão as seguintes multas:

- I. de até dez UFM's, quando:
  - a) estejam operando sem a utilização de equipamentos adequados;
  - b) não possuam instalações adequadas para manutenção higiênica das diversas operações;
  - c) utilizem água contaminada dentro do estabelecimento;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

- d) não estejam realizando o tratamento adequado das águas servidas;
  - e) estejam utilizando os equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;
  - f) permitam a livre circulação de pessoal estranho à atividade dentro das dependências do estabelecimento;
  - g) permitam o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;
  - h) não apresentarem a documentação sanitária necessária dos animais para o abate;
  - i) não apresentarem a documentação sanitária atualizada de seus funcionários, quando solicitada.
  - j) houver transporte de produtos e/ou matérias-primas em condições de higiene e/ou temperatura inadequadas;
- II. de dez a vinte UFMs, quando:
- a) não possuírem registro junto ao SIM e estejam realizando comércio municipal;
  - b) estiverem sonogando, dificultando ou alterando as informações de abate;
  - c) não houver acondicionamento e/ou depósito adequado de produtos e/ou matérias-primas, em câmaras frias ou outra dependência, conforme o caso;
  - d) do não cumprimento dos prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no "Auto de Infração";



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

e) houver utilização de matérias-primas de origem animal ou não, que estejam em desacordo com a presente Lei;

f) não apresentarem análises de qualidade do produto.

III. de vinte a cinquenta UFM, quando:

a) ocorrerem atos que procurem dificultar, burlar, embaraçar ou impedir a ação de inspeção;

b) houver a comercialização de produtos com rótulo inadequado ou sem as informações exigidas pela presente Lei.

IV. de cinquenta a cem UFM, quando:

a) houver transporte de produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sem a documentação sanitária exigida;

b) houver comercialização de produtos de origem animal sem o respectivo rótulo ou dispensa deste;

c) houver utilização de matérias-primas sem inspeção ou inadequadas para fabricação de produtos de origem animal;

d) houver comercialização municipal de produtos sem registro e/ou sem inspeção;

e) não possuir responsável técnico habilitado.

V. de cem a quinhentas UFM, quando:



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

- a) houver adulteração, fraude ou falsificação de produtos e/ou matérias-primas de origem animal ou não;
- b) houver abate de animais sem a presença do médico veterinário ou técnico responsável pela inspeção;
- c) houver transporte ou comercialização de carcaças sem o carimbo oficial da inspeção municipal;
- d) ocorrer a utilização do carimbo ou do rótulo registrado sem a devida autorização do SIM;
- e) houver cessão de embalagens rotuladas a terceiros, visando a facilitar o comércio de produtos não inspecionados.

**Parágrafo único.** A critério do SIM poderão ser enquadrados como infração nos diferentes valores de multas, atos ou procedimentos que não constem das alíneas dos incisos do *caput* deste artigo, mas que firmam as disposições desta Lei ou da legislação pertinente.

**Art. 61.** O infrator, uma vez multado, terá setenta e duas horas para efetuar o recolhimento da multa junto ao setor de tributos municipal e exibir ao SIM o respectivo comprovante.

**Parágrafo único.** O prazo de que trata o *caput* deste artigo é contado a partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado da multa.

**Art. 62.** O não recolhimento da multa no prazo estipulado no artigo anterior implicará na respectiva cobrança executiva.

**Art. 63.** Da pena de multa, efetuado o respectivo recolhimento, cabe recurso ao Secretário Municipal de Agricultura.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

**Art. 64.** Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos já previstos nesta Lei, são considerados impróprios para o consumo, os produtos de origem animal que:

- I. se apresentarem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- II. forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- III. contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- IV. estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;
- V. estiverem sendo comercializados sem a autorização do SIM/POA.

**Parágrafo único.** Além das condições já previstas nesta Lei, ocorrem:

- I. adulterações, quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas pela legislação vigente;
- II. fraudes, quando:
  - a) houver supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando ao aumento do volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal;
  - b) as especificações, total ou parcialmente, não coincidam com o contido dentro da embalagem;
  - c) for constatada intenção dolosa em simular ou mascarar a data de fabricação.
- III. falsificações, quando:



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

a) os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo, com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) forem utilizadas denominações diferentes das previstas nesta Lei ou em fórmulas aprovadas.

**Art. 65.** A suspensão da inspeção, a interdição temporária do estabelecimento ou a cassação do registro serão aplicados quando a infração for provocada por negligência manifesta, reincidência culposa ou dolosa e tenha alguma das seguintes características:

- I. cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou embaraço à ação fiscalizadora;
- II. consista na adulteração ou falsificação do produto;
- III. seja acompanhado de desacato ou tentativa de suborno;
- IV. resulte, comprovada por inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade do estabelecimento permanecer em atividade.

**Art. 66.** As penalidades a que se refere a presente Lei serão agravadas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando esta medida couber, nem tampouco da respectiva ação criminal.

**Art. 67.** As penalidades serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública, policial ou de defesa do consumidor.

**Art. 68.** O descumprimento das responsabilidades dos servidores da inspeção municipal será apurado pela Coordenação do SIM, à qual compete a iniciativa das providências cabíveis.

### **CAPÍTULO VI**



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA** **DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS**

**Art. 69.** O SIM divulgará todas as normas que forem expedidas, para conhecimento das autoridades e, conforme o caso, fará um comunicado direto aos órgãos envolvidos.

**Art. 70.** Sempre que possível, o SIM facilitará aos seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas apropriadas.

**Art. 71.** O SIM promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência e praticidade nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária.

**Art. 72.** A classificação dos diversos produtos ou subprodutos de origem animal será disciplinada através de normas técnicas específicas, aprovadas pelo Conselho Consultivo do SIM.

**Art. 73.** Caberá ao Chefe do Executivo municipal a regulamentação da inspeção e fiscalização de outros produtos e alimentos de origem animal não compreendidos por esta Lei, mediante proposta prévia do SIM.

**Art. 74.** Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas no Orçamento do Município.

**Art. 75.** Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de decretos do Chefe do Poder Executivo, após ouvido o SIM e Conselho Consultivo, quando necessário

**Art. 76.** Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal nº 7.541/2006, podendo ou não se submeterem completamente a essa Lei.

**Art. 77.** A vigência desta Lei se dá:



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRITIBA**

- I. em 180 (cento e oitenta) dias após a data sua publicação, para as indústrias, os grandes produtores, abatedouros e comércios de grande porte;
  
- II. em um ano e meio, após a data sua publicação, para o pequeno produtor e os pequenos comerciantes e/ou correlatos;

**Art. 78.** Ficam revogadas as disposições contrárias ao contido nessa lei.

**GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL, PIRITIBA-BA, 09 DE OUTUBRO DE 2018.**

**SAMUEL OLIVEIRA SANTANA**  
Prefeito