

LEI Nº 4.531, DE 22 DE FEVEREIRO DE 2024.

(Origem do Projeto de Lei nº 5/2024 – E)

Dispõe sobre a Constituição do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e os procedimentos para acesso ao Serviço de Inspeção Sanitária de estabelecimentos que produzam bebidas e alimentos para comercialização de origem animal e vegetal no Município de Xanxerê, e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE XANXERÊ, Estado de Santa Catarina, no uso de suas atribuições legais, faz saber a todos os habitantes deste Município que a Câmara Municipal de Vereadores de Xanxerê aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, que fixa normas de inspeção sanitária, no Município de Xanxerê, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal, e dá outras providências.

Parágrafo único. Esta Lei está em conformidade com a Lei Federal nº 9.712, de 20 de novembro de 1998 e Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006 e atualizações, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) suas alterações e Instruções Normativas provenientes do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Art. 2º A inspeção sanitária das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal refere-se ao processo sistemático de acompanhamento, avaliação e controle sanitário, compreendido da matéria-prima até a elaboração do produto final e será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura do Município de Xanxerê.

Parágrafo único. Caberá ao Serviço de Inspeção do Município de Xanxerê, dentro de sua jurisdição, a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária e atenção à sanidade agropecuária.

Art. 3º A Secretaria Municipal de Agricultura do Município de Xanxerê atuará em parceria com os demais municípios através do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e do Meio Ambiente – CIDEMA, em cooperação técnica com o Estado de Santa Catarina e a União para facilitar o desenvolvimento de atividades relativas à inspeção sanitária, em consonância ao SUASA.

Parágrafo único. Após a adesão do Serviço de Inspeção Municipal – SIM ao Sistema Brasileiro de Inspeção - SISBI, os produtos inspecionados pelo serviço de inspeção municipal poderão ser comercializados em todo o território nacional.

Art. 4º São sujeitos à inspeção/fiscalização prevista nesta Lei:

- I – os animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias primas;
- II – o pescado e seus derivados;
- III – o leite e seus derivados;
- IV – o ovo e seus derivados;
- V – o mel e cera de abelhas e seus derivados;
- VI – carnes e seus derivados;
- VII – frutas, hortaliças e seus subprodutos;
- VIII – cereais e seus subprodutos;
- IX – bebidas;
- X – outros produtos de origem animal e vegetal.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante morte e post morte dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal e vegetal.

Art. 5º A inspeção/fiscalização sanitária se dará:

- I – nos estabelecimentos industriais especializados para a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;
- II – nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que industrializarem;
- III – nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;
- IV – nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;
- V – nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal e vegetal;
- VI – nos estabelecimentos destinados a extração e manipulação de mel, cera e seus derivados;
- VII – nos estabelecimentos que recebem, matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados, de origem animal e vegetal para beneficiamento ou industrialização, com o objetivo de obtenção de alimentos e bebidas para comercialização, excluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares;
- VIII – 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.

§ 1º A inspeção sanitária é um serviço oficial, devendo ser executada por servidor público devidamente habilitado, do quadro da Secretaria de Agricultura do Município e ou de cooperação e assistência com as demais instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

§ 2º Os empregados ou servidores públicos contratados ou designados para integrar a equipe responsável pela inspeção e fiscalização sanitária terão suas funções estabelecidas na forma

do regulamento desta lei, por através de portaria e/ou da legislação Federal, Estadual e municipal vigentes.

Art. 6º É expressamente proibido, em todo o território municipal, a duplicidade de fiscalização industrial e sanitária em qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal, que será exercida por um único órgão, conforme Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, alterada pela Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018 e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

Art. 7º Todos os estabelecimentos com inspeção municipal, relacionados no Art. 4º desta Lei, e os municípios que atenderem os requisitos estabelecidos pelo Decreto Federal nº 5741, de 2006 e a Instrução Normativa nº 36/2011, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, poderão comercializar seus produtos em âmbito municipal, estadual e interestadual.

Art. 8º A inspeção sanitária e industrial, conforme Art. 1º desta Lei, será de responsabilidade exclusiva do Médico Veterinário.

Parágrafo único. O médico veterinário responsável poderá ter equipe que lhe auxilie na realização das inspeções.

Art. 9º Para acesso ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM o estabelecimento deverá apresentar requerimento dirigido ao responsável no Município, solicitando a inspeção e atender a toda documentação exigida pelo processo registro.

Parágrafo único. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a atender ao disposto nesta Lei e demais especificação estabelecida na regulamentação desta lei e demais normas complementares dos municípios, do CIDEMA e do MAPA;

Art. 10. As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão a preceitos mínimos de construção, equipamentos e práticas de fabricação, e sua especificação será estabelecida pela regulamentação desta lei e resoluções do CIDEMA.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no Decreto nº 9.013, de 2017 e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

Art. 11. A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos deverão seguir padrões de sanidade e fabricação definidos em regulamentos, portarias, resoluções, instruções normativas e/ou manuais específicos desenvolvidos pelo CIDEMA, seguindo como principal fonte de instrução o decreto nº 9.013, de 2017 do MAPA.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com o decreto nº 9013/2017 e com as normas complementares.

Art. 12. 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, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Vigilância Sanitária do Município de Xanxerê, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares e se dará em consonância ao estabelecido na Lei Orgânica Municipal.

Art. 13. Todas as ações da inspeção e da fiscalização sanitária serão executadas visando a segurança alimentar e a educação sanitária, buscando o comprometimento dos integrantes da cadeia produtiva agropecuária e da sociedade em geral, no cumprimento de normas e regulamentos estabelecidos pelo Serviço de Inspeção, pela Vigilância Sanitária do Município e pelo CIDEMA em consonância com a legislação vigente.

Parágrafo único. O Conselho Municipal da Agricultura do Município de Xanxerê/SC será a instância de discussão, sugestão e definição de assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e fiscalização sanitária e sobre a criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

Art. 14. A inspeção será instalada em caráter permanente nos estabelecimentos de carnes e derivados que abatem as diferentes espécies de açougue e de caça, a fim de acompanhar a inspeção *ante-mortem*, *post-mortem* e os procedimentos e critérios sanitários estabelecidos pela legislação federal.

§ 1º No caso de répteis e anfíbios, a inspeção e a fiscalização serão realizadas em caráter permanente apenas durante as operações de abate.

§ 2º Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei, a inspeção será instalada em caráter periódico.

§ 3º A frequência de inspeção e a fiscalização de que trata o § 2º será estabelecida em normas complementares.

Art. 15. Nos estabelecimentos de estocagem, manipulação e industrialização de produtos de origem animal, não é necessária a inspeção em caráter permanente, entretanto, estes deverão atender os procedimentos e critérios sanitários baseados no Decreto nº 9.013, de 2017.

Parágrafo único: Os estabelecimentos com inspeção periódica devem ter a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares seguindo as diretrizes do CIDEMA, considerando a análise de 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 de acordo com o Decreto nº 9.013, de 2017.

Art. 16. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal e vegetal, abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

- I – inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;
- II – verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- III – verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

IV – verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

V – verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal e vegetal quanto ao atendimento da legislação específica;

VI – coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, e vegetal podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VII – avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;

VIII – avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX – verificação da água de abastecimento;

X – fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

XI – classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XII – verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIII – controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal e vegetal;

XIV – controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

XV – certificação sanitária dos produtos de origem animal e vegetal;

XVI – outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal e vegetal.

Art. 17. Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal ou vegetal poderá funcionar no Município, sem que esteja previamente registrado no órgão competente para a fiscalização da sua atividade, conforme Lei nº 7.889, de 1989.

Art. 18. O recebimento de documentação, aprovação de projeto e registro de estabelecimento será de competência de médico veterinário responsável pela Inspeção Municipal.

Art. 19. 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 do governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 20. O Serviço de Inspeção Municipal deve respeitar as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

Art. 21. Deve ser criado um sistema único entre os municípios do consórcio, de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando

registros auditáveis.

Parágrafo único. É de responsabilidade da Secretaria de Agricultura e da Vigilância Sanitária de cada município, a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

Art. 22. O estabelecimento pode 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, deve ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

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 nesta Lei, estando os mesmos sob responsabilidade do órgão competente.

Art. 23. As infrações deste regulamento serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 1989 e o decreto nº 9.013, de 2017, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

I – incluem-se entre as infrações previstas neste regulamento:

- a) atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM/POA no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização;
- b) desacato, suborno, ou simples tentativa;
- c) Informações inexatas sobre dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;
- d) qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM/POA.

II – sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

- a) advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;
- b) multa, de R\$ 500,00 (quinhentos reais) até R\$ 2.000,00 (dois mil reais), nos casos não compreendidos no inciso anterior;
- c) apreensão e/ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;
- d) suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;
- e) interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do

infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

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

§ 3º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro ou relacionamento.

Parágrafo Único. As sanções previstas neste artigo serão aplicadas pela autoridade administrativa, no âmbito de sua atribuição, podendo ser aplicadas cumulativamente, inclusive por medida cautelar, antecedente ou incidente de procedimento administrativo, conforme descrito no código de defesa do consumidor.

Art. 24. Ficará a cargo do Serviço de Inspeção Municipal, fazer cumprir esta lei e as normas e regulamentos que vierem a ser implementados, por meios de dispositivos legais que dizem respeito a inspeção sanitária e industrial dos estabelecimentos.

Art. 25. O poder executivo municipal irá publicar, no prazo de até 60 (sessenta) dias, decreto regulamentando as exigências para aprovação do projeto e registro dos estabelecimentos, bem como as condições-higiênico sanitárias dos estabelecimentos, as obrigações de proprietários, responsáveis ou seus prepostos, a inspeção *ante* e *post-mortem* dos animais de matança, a inspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal nas diferentes fases da industrialização e transporte, a fixação dos tipos e padrões e a aprovação de fórmulas de produtos de origem animal, o registro de rótulos e marcas, as penalidades a serem aplicadas por infrações cometidas, as análises laboratoriais, o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, as taxas e multas e outros detalhes e dispositivos que sejam necessários para a maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial.

Art. 26. Os recursos para aplicação da presente lei ficarão por conta do orçamento vigente, contrato de rateio do CIDEMA, da cobrança de tarifas pelos serviços prestados junto aos estabelecimentos assistidos e de recursos das demais instâncias do SUASA.

Parágrafo único. Os valores das tarifas dos serviços de inspeção poderão ser publicados através de decreto do executivo municipal.

Art. 27. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de resoluções e decretos ou através do Decreto nº 9.013/2017.

Art. 28. Fica revogada a Lei nº 4.172, de 13 de julho de 2020.

Art. 29. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Xanxerê/SC, 22 de fevereiro de 2024.

OSCAR MARTARELLO
Prefeito Municipal