

LEI COMPLEMENTAR N° 257, DE 21 DE MAIO DE 2024.

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 XAXIM/SC E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

EDILSON ANTONIO FOLLE, Prefeito do Município de Xaxim, Estado de Santa Catarina, no uso de suas atribuições legais, faz Saber, a todos os habitantes deste município, que a Câmara Municipal de Vereadores votou e aprovou e, eu, sanciono e promulgo a seguinte **Lei Complementar**:

Art. 1° Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, que fixa normas de inspeção sanitária no Município de Xaxim/SC, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal.

Parágrafo único. Esta Lei está em conformidade com a Lei Federal n° 9.712/1998 e ao Decreto n° 5.741/2006 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. 2° 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 Xaxim/SC.

Parágrafo Único. Caberá ao Serviço de Inspeção do Município de Xaxim/SC, no âmbito de sua circunscrição, a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária e atenção à sanidade agropecuária.

Art. 3° A Secretaria Municipal de Agricultura do Município de Xaxim/SC 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. Pescado e seus derivados;
- VIII. Frutas, hortaliças e seus subprodutos;
- IX. Cereais e seus subprodutos;
- X. Bebidas;
- XI. 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 mortem* e *post mortem* 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 funcionário 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, através de portaria e/ou da legislação Federal, Estadual e Municipal vigentes.

Art. 6º Fica vedado, 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 1.283/1950, alterada pela Lei nº 13.680/2018 e pela Lei nº 7.889/1989.

Art. 7º Os estabelecimentos com inspeção municipal, relacionados no Art. 4º desta Lei, que atenderem os requisitos estabelecidos pelo Decreto Federal nº 5.741/06 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

contar com 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 apresentando toda documentação exigida pelo processo de registro.

Parágrafo único: Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a atender ao disposto nesta Lei, no seu regulamento e demais normas complementares do município, do CIDEMA e do MAPA.

Art. 10 As instalações dos estabelecimentos processadores 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 conta própria, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no Decreto Federal nº 9.013/2017 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 Federal nº 9.013/2017, expedido pelo 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 Federal nº 9.013/2017 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

Xaxim/SC, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares e se dará em consonância as normas municipais.

Art. 13. Todas as ações da inspeção e de 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 Xaxim/SC será a instância consultiva, 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, a fim de acompanhar a inspeção *ante-mortem*, *pós-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 Federal nº 9.013/2017.

§ 1º. 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.

§ 2º. O resultado da avaliação dos controles dos processos

de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole, deverão estar de acordo com o Decreto Federal nº 9.013/2017.

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, físicoquímicas, de biologia molecular, histológicas e outras 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 recomendados ao 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 Federal nº 7.889/89.

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 a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do 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 e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deve ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

§ 1º. 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.

§ 2º Ocorrendo a permissão prevista no parágrafo anterior, os produtos não serão certificados pela inspeção.

Art. 23. As infrações deste regulamento serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889/89 e o Decreto Federal nº 9.013/2017, sem prejuízo de responsabilização civil e criminal.

§ 1º Incluem-se entre as infrações previstas neste regulamento:

I. 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;

II. A prática de crime contra a Administração;

III. Prestar informações inexatas sobre dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;

IV. Qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta

ou indiretamente interesse ao SIM/POA.

§ 2º Sem prejuízo da responsabilidade civil penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I. Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II. Multa, de 2 (duas) até 5 (cinco) UFRM, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III. 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;

IV. Suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

V. 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.

§ 3º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator.

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

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

§ 6º As sanções previstas neste artigo serão aplicadas pela autoridade administrativa, no âmbito de suas atribuições, podendo ser aplicadas cumulativamente, inclusive por medida cautelar, antecedente ou incidente de procedimento administrativo.

Art. 24. Ficarà 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 publicará, no prazo de até 180 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, do 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. A regulamentação da presente Lei se dará por Decreto, resoluções da Secretaria de Agricultura ou através do Decreto nº 9.013/2017 do MAPA.

Art. 28. Revoga-se integralmente a Lei Complementar nº 223 de 1º de julho de 2022.

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

Xaxim/SC, 21 de maio de 2024.

EDILSON ANTONIO FOLLE
Prefeito Municipal

Luis Antonio Cipriani
Subprocurador - OAB/SC 35.698