

LEI Nº 4.742/2022.

Dispõe sobre a criação do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, que trata da inspeção sanitária e agroindustrial dos produtos de origem animal no Município de Bragança-PA, e dá outras providências.

O **Prefeito do Município de Bragança, Estado do Pará**, no uso de suas atribuições e de acordo com o disposto no art. 72 da Lei Orgânica do Município, faz saber que a **Câmara Municipal de Bragança, Estado do Pará**, por seus representantes aprovou e ele sanciona e publica a seguinte Lei:

Art. 1º. Esta Lei regula a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal e vegetal, produzidos em Bragança-PA e destinados ao consumo, nos termos da Lei nº 8.171/1991, alterada pela Lei 9.712/1998, nos artigos 27a, 28a e 29a, que cria o SUASA, e em consonância com o disposto no Decreto 5.741/2006 e na Instrução Normativa do MAPA nº. 19/2006.

Art. 2º. A inspeção e a fiscalização abrangem os aspectos industrial, agroindustrial e sanitário de todos os produtos de origem animal, sejam ou não adicionados de produtos vegetais preparados, manipulados, recebidos, acondicionados em estabelecimentos industriais ou entrepostos de origem animal, ou em trânsito para referidos estabelecimentos.

Art. 3º. Os estabelecimentos industriais, entrepostos e mini-agroindustrias de produtos de origem animal, somente poderão funcionar mediante prévio registro, na forma do regulamento desta Lei.

Art. 4º. Compete à Secretaria Municipal de Saúde, a execução de ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, orientação, inspeção e fiscalização dos estabelecimentos.

Art. 5º. Fica ressalvada a competência da União, através do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento na inspeção e fiscalização de que trata esta Lei, quando a produção for destinada ao comércio internacional, sem prejuízo da colaboração da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 6º. O estabelecimento processador de alimentos de origem animal deverá registrar-se na Secretaria Municipal de Saúde, mediante formalização de pedido instruído pelos seguintes documentos:

I - Requerimento, dirigido à autoridade de saúde do Município, solicitando o registro

e inspeção no Serviço de Inspeção Municipal; e

II - Outros atestados ou exames a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 7º. Os estabelecimentos registrados que adquirirem produtos de origem animal para beneficiar, manipular, industrializar ou armazenar, deverão manter livro oficial do registro de entrada e saída, constando obrigatoriamente a natureza e a procedência das mercadorias, onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Municipal, objetivando o controle sanitário da produção.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal poderá estabelecer, a seu critério, as análises rotineiras necessárias para cada produto processado, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar convenientes.

Art. 8º. Cada tipo de produto deverá ter registro de fórmula em separado junto à Secretaria Municipal de Saúde, sendo cada qual objeto de norma específica a ser editada, previamente estabelecida com os produtores, respeitada a legislação vigente.

Art. 9º. As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão a preceitos mínimos de construção recomendados pelo Serviço de Inspeção Municipal, observando aspectos como:

I - ser composto de uma sala para preparo e armazenagem, local para recepção da matéria-prima e lavagem de equipamentos e utensílios e um banheiro/vestiário, todos esses, com altura e dimensões compatíveis com a capacidade de produção e necessidades de instalação dos equipamentos;

II - adequada aeração e luminosidade;

III - vedação contra insetos e animais;

IV - desinfecção de equipamentos e utensílios;

V - adequada destinação de resíduos e rejeitos;

VI - água potável encanada e sob pressão, em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento; e

VII - distância mínima de fontes de contaminação e mau-cheiro, rios, fontes de água e esgoto.

Art. 10. O controle sanitário dos rebanhos que geram matéria-prima para a produção artesanal de alimentos é obrigatório e deverá seguir orientação dos órgãos de defesa sanitária animal.

Art. 11. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para preservação de sua qualidade.

Art. 12. As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos deverão portar carteira de saúde e usar uniformes próprios e limpos, inclusive botas impermeáveis e gorros.

Art. 13. A embalagem do produto, quando necessário, deverá ser produzida por empresacredenciada junto ao Ministério da Saúde e conter todas as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor – Lei nº 8.078, de 11/09/1990, indicando, quando for o caso, que é produto de origem animal e com a inscrição do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º. Quando comercializados a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados defolhetos ou cartazes, contendo informações previstas no **caput** deste artigo.

§ 2º. Quando se tratar de convênio com a Secretaria de Agricultura do Estado do Pará, através doServiço de Inspeção Estadual, deverá vir acrescida desta informação.

Art. 14. Os estabelecimentos já instalados se precisarem fazer alterações nas instalações existentes, serão comunicados através de memorial descritivo e terão prazo de 120 (cento e vinte) dias - prorrogável pela metade, na situação sujeita à liberação de recursos financeiros - para fazeras devidas adequações.

Art. 15. A fiscalização e a inspeção de que trata a presente Lei serão exercidas em caráter periódico ou permanente, segundo as necessidades do serviço por médicos veterinários e agentes deinspeção, com a coordenação de um médico veterinário conforme legislação vigente no país.

Art. 16. As infrações as normas previstas nesta Lei, no seu respectivo regulamento e demais legislação pertinentes, serão punidas, de forma isolada ou cumulativa com as seguintes sanções, sem prejuízo das demais sanções de natureza civil e penal cabíveis:

I – advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;

II – multa, de 100 (cem) até 500 (Quinhentos) UFM (Unidade Fiscal Municipal), no caso de reincidência, dolo ou má fé;

III– apreensão, ou inutilização das matérias primas, produtos, subprodutos e derivados de origemanimal e vegetal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulteradas;

IV – suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora; e

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.

§ 1º. As multas previstas neste artigo serão agravadas ate o grau máximo, nos casos de artificios, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação final, levando-se em conta, além das situações atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seualcance para cumprir a Legislação pertinente.

§ 2º. A interdição de que trata o inciso V deste artigo será levantada tão logo atendidas as exigências que a motivar, ou ao término do prazo de sua fixação.

§ 3º. Se a interdição não for levantada no prazo de 12 (doze) meses pelo não atendimento das exigências que lhe derem causa, será cancelado o registro do estabelecimento infrator.

Art. 17. As penalidades impostas na forma do artigo precedente serão aplicadas pelo responsável pela Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria Municipal de Saúde, com recurso voluntário para:

- I** - quanto aos itens I, III, IV e V, o Secretário Municipal de Saúde; e
- II** - aquelas do item II e § 1º, a Secretaria Municipal de Administração.

Parágrafo único. Nas decisões contrárias ao Município, a autoridade julgadora deverá recorrer de ofício no órgão superior.

Art. 18. O produto da arrecadação da taxa de expediente, bem como das multas eventualmente impostas, ficará vinculado à Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 19. Cabe à Secretaria Municipal de Saúde, através do seu serviço de inspeção, dar cumprimento às normas estabelecidas na presente Lei, seu regulamento e demais legislação pertinente, e impor as penalidades nelas previstas.

Art. 20. Visando a aplicação desta Lei e de seu regulamento, bem como oportunizar a comercialização dos produtos de origem animal, também fora da área geográfica deste município, poderá o município firmar contratos ou convênios com os Governos: Federal, Estaduale de outros Municípios.

Art. 21. A inspeção e a fiscalização de que trata esta Lei serão procedidas, entre outros:

I - nos estabelecimentos industriais, mini agroindústrias especializadas, que se situem em áreas urbanas ou rurais e nas propriedades rurais com instalações adequadas para o abate de animais e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;

II - nos entrepostos de recebimento de distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializarem;

III- nas usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínio, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a manipulação, industrialização ou preparo do leite e seus derivados, sob qualquerforma, para o consumo;

IV - nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;

V - nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ouacondicionem produtos de origem animal e vegetal;

VI - nos apiários; e

VII - nas unidades de processamento de produtos de origem animal.



Art. 22. São considerados passíveis ao beneficiamento e agroindustrialização os produtos comestíveis de origem animal, das seguintes matérias primas, seus derivados e subprodutos:

- I** – carnes;
- II** – leite;
- III** – ovos;
- IV** – produtos apícolas;
- V** – microorganismos;
- VI** – peixes, crustáceos e moluscos;
- VII** - outros produtos de origem animal comestíveis.

Art. 23. As normas de implantação, instalação e funcionamento das mini-agroindústrias, seu sistema de inspeção associado ao SIM, a regulamentação própria a ser estabelecido, serão definidas por ato do prefeito Municipal, através de decreto.

Parágrafo único. Entende-se por mini agroindústria a pequena propriedade rural que explore atividade de processamento de gêneros alimentícios com mão-de-obra predominantemente familiar.

Art. 24. Cabe ao Executivo Municipal a regulamentação da presente Lei, em tudo que couber e necessário for, mediante Decreto.

Art. 25. revoga-se as disposição em contrário, especialmente a lei nº 3.951 de 05 de setembro de 2008.

Art. 26. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Bragança (PA), 21 de janeiro de 2022.

Raimundo Nonato de Oliveira
Prefeito Municipal
Bragança, PA

RAIMUNDO NONATO DE OLIVEIRA
Prefeito Municipal

O presente instrumento foi publicado nesta data, pela Prefeitura Municipal de Bragança - Secretaria Municipal de Administração e Defesa Social, de acordo com o art. 72, inciso XIII, da Lei Orgânica do Município, nos termos da Lei Municipal nº 4.150/2012, regulamentada pelo Decreto nº 022/2018.