



CÂMARA MUNICIPAL DE CALIFÓRNIA

ESTADO DO PARANÁ

RUA AMÉRICA, 149 – CAIXA POSTAL Nº 05 – CEP – 86.820-000 – FONE/FAX: 43-3429 1208

E-MAIL: legislativocalifornia@hotmail.com

AUTÓGRAFO Nº046/2018 PROJETO DE LEI Nº 046/2018

Súmula:- DISPÕE SOBRE A CONSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, NO MUNICÍPIO DE CALIFÓRNIA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A CÂMARA DO MUNICÍPIO DE CALIFÓRNIA, ESTADO DO PARANÁ REUNIDA EM SESSÕES: ORDINÁRIAS E PELA MAIORIA DE SEUS VEREADORES, DECRETA:

LEI.

Art 1º - Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Califórnia, 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).

Art. 2º - Cabe a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e ao Serviço de Inspeção Municipal de Califórnia (S.I.M – Califórnia) fiscalizar, dar cumprimento às normas estabelecidas na presente lei e impor as penalidades nela prevista.

Art. 3º - Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. do município de Califórnia, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, que tem por finalidade a inspeção e fiscalização da produção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no município de Califórnia.

Art. 4º - São atribuições do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.:

- I. Inspecionar e fiscalizar os estabelecimentos de produtos de origem animal e seus produtos;
- II. Realizar o registro sanitário dos estabelecimentos de produtos de origem animal e seus produtos;
- III. III. Proceder a coleta de amostras de água de abastecimento, matérias-primas, ingredientes e produtos para análises fiscais;
- IV. IV. Notificar, emitir auto de infração, apreender produtos, suspender, interditar ou embargar estabelecimentos, cassar registro de estabelecimentos e produtos; levantar suspensão ou interdição de estabelecimentos.
- V. V. Realizar ações de combate a clandestinidade;
- VI. VI. Realizar outras atividades relacionadas a inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal que, por ventura, forem delegadas ao S.I.M.

Artigo 5º - A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º - A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.



CÂMARA MUNICIPAL DE CALIFÓRNIA

ESTADO DO PARANÁ

RUA AMÉRICA, 149 – CAIXA POSTAL Nº 05 – CEP – 86.820-000 – FONE/FAX: 43-3429 1208

E-MAIL: legislativocalifornia@hotmail.com

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 previstos nesta Lei a inspeção será executada de forma periódica.

I - os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente do Serviço de Inspeção municipal (Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente), 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.

Art. 6º - A inspeção e a fiscalização de que trata esta Lei serão procedidas, entre outros:

I. nos estabelecimentos industriais especializados situados em áreas urbanas ou rurais e nas propriedades rurais com instalações para o abate de animais e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;

II. nos entrepostos de recebimento e distribuição de pescado e nas fábricas que o industrializar;

III. nas usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nas propriedades rurais com instalações para a manipulação, a industrialização ou o preparo do leite e seus derivados, sob qualquer forma para o consumo;

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

V. nos estabelecimentos destinados à recepção, extração, manipulação do mel e elaboração de produtos apícolas;

VI. nos entrepostos que, de modo geral, recebem, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;

Art. 7º - Serão objeto de inspeção e fiscalização previstas nesta Lei, entre outros:

I. os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;

II. o pescado e seus derivados;

III. o leite e seus derivados;

IV. os ovos e seus derivados;

IV. o mel de abelha, a cera e seus derivados.

Art. 8º - 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 de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Artigo 9º – A Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Califórnia poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado do Paraná e a União, poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de



CÂMARA MUNICIPAL DE CALIFÓRNIA

ESTADO DO PARANÁ

RUA AMÉRICA, 149 – CAIXA POSTAL Nº 05 – CEP – 86.820-000 – FONE/FAX: 43-3429 1208

E-MAIL: legislativocalifornia@hotmail.com

atividades e para a execução do Serviço de Inspeção Sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Suasa.

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

Artigo 10º – 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 Vigilância Sanitária e Secretaria Municipal de Saúde do Município de Califórnia incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, supermercados, açougues, laticínios, 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.

Artigo 11º - O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria familiar de pequeno porte, desde que atendidos os princípios das boas práticas de fabricação e segurança de alimentos e não resultem em fraude ou engano ao consumidor.

Parágrafo único – 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 duzentos e cinquenta metros quadrados (250m²), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo 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 destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carnes 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 08 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 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 4 toneladas de carnes por mês.
- e) estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês.
- f) Unidade de extração e beneficiamento do produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 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



CÂMARA MUNICIPAL DE CALIFÓRNIA

ESTADO DO PARANÁ

RUA AMÉRICA, 149 – CAIXA POSTAL Nº 05 – CEP – 86.820-000 – FONE/FAX: 43-3429 1208

E-MAIL: legislativocalifornia@hotmail.com

destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.

Artigo 12º – Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária com a participação de representante da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, Secretaria Municipal de Saúde, dos agricultores e dos consumidores para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

Artigo 13º – Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único – Será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e Secretaria Municipal de Saúde a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

Artigo 14º – Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

- I – requerimento dirigido ao Serviço de Inspeção Municipal, solicitando o registro;
- II - laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pelo órgão Municipal de Agricultura e Meio Ambiente;
- III - Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006;

Parágrafo único – 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.

IV - Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competentes que não se opõem à instalação do estabelecimento.

V - 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;

VI - planta baixa ou croquis das instalações, com lay-out dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

VII - memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

VIII - 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 - Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.



CÂMARA MUNICIPAL DE CALIFÓRNIA

ESTADO DO PARANÁ

RUA AMÉRICA, 149 – CAIXA POSTAL Nº 05 – CEP – 86.820-000 – FONE/FAX: 43-3429 1208

E-MAIL: legislativocalifornia@hotmail.com

§2º 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.

IX – Registro do estabelecimento junto ao conselho de Medicina Veterinária do Paraná.

X – Comprovante de pagamento da Taxa de Registro.

Artigo 15º - O município cobrará taxa de expediente anual para realização e renovação de registro dos estabelecimentos e seus produtos, no valor de uma Unidade Fiscal do Municipal (UFM).

Artigo 16º - O registro do estabelecimento será concedido após apresentação dos documentos solicitados no artigo 14º e mediante emissão de “Laudo de Vistoria Final de Estabelecimento” favorável.

Artigo 17º- Os estabelecimentos registrados no S.I.M. deverão garantir que as operações possam ser realizadas seguindo as boas práticas de fabricação, desde a recepção da matéria-prima até a entrega do produto alimentício ao mercado consumidor.

Artigo 18º - Os produtos deverão atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologia, padrões microbiológicos e de rotulagem, conforme a legislação vigente.

§ 1º. Os produtos que não possuam regulamentos técnicos específicos poderão ser registrados, desde que atendidos os princípios das boas práticas de fabricação e segurança de alimentos e não resultem em fraude ou engano ao consumidor.

§ 2º. O S.I.M. poderá criar normas específicas para os produtos mencionados no parágrafo §1º deste artigo.

Artigo 19º - As autoridades de saúde pública devem comunicar ao S.I.M. os resultados das análises sanitárias realizadas nos produtos alimentícios de que trata esta Lei, apreendidos ou inutilizados nas diligências a seu cargo.

Artigo 20º – 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.

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.

Artigo 21º - A embalagem dos 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 Primeiro - 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.

Artigo 22º - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.



CÂMARA MUNICIPAL DE CALIFÓRNIA

ESTADO DO PARANÁ

RUA AMÉRICA, 149 – CAIXA POSTAL Nº 05 – CEP – 86.820-000 – FONE/FAX: 43-3429 1208

E-MAIL: legislativocalifornia@hotmail.com

Artigo 23º – A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Artigo 24º – Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal nº 7.541/2006.

Artigo 25º - Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, constantes no Orçamento do Município Califórnia.

Artigo 26º - As infrações às normas previstas na presente Lei serão punidas, isolada ou cumulativamente, com as seguintes sanções, sem prejuízo das punições de natureza civil e penal cabíveis:

- I. Advertência, quando o infrator for primário ou não ter agido com dolo ou má fé;
- II. Multa de até 50 Unidades Fiscais do Município (UFM), nos casos de reincidência, dolo ou má fé;
- III. Apreensão e/ou inutilização de matérias-primas, produtos, subprodutos, ingredientes, rótulos e embalagens, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem ou forem adulterados ou falsificados;
- IV. Suspensão das atividades dos estabelecimentos, se causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária e ainda, no caso de embaraço da ação fiscalizadora;
- V. Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

a) a interdição poderá ser levantada após o atendimento das irregularidades que promoveram a sanção;

b) se a interdição não for suspensa nos termos do inciso V, decorridos 6 (seis) meses será cancelado o respectivo registro.

§ 1º. As multas poderão ser elevadas até o máximo de cinquenta vezes, quando o volume do negócio do infrator faça prever que a punição será ineficaz.

§ 2º. Constituem agravantes o uso de artifício ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 3º. As infrações a que se refere o “caput” deste artigo terão regulamentação por decreto do Chefe do Poder Executivo.

Artigo 27º - As penalidades impostas na forma do artigo precedente serão aplicadas pelos servidores públicos responsáveis pelo S.I.M. designados pelo Secretário Municipal Agricultura e Meio Ambiente.

Artigo 28º - As infrações administrativas serão apuradas em processo administrativo, assegurado o direito de ampla defesa e o contraditório, observadas as disposições desta Lei e do seu regulamento.

Artigo 29º - O produto da arrecadação das taxas e das multas eventualmente impostas ficará vinculado ao órgão executor e será aplicado no financiamento e aperfeiçoamento das atividades fiscalizadas na forma desta Lei.



CÂMARA MUNICIPAL DE CALIFÓRNIA

ESTADO DO PARANÁ

RUA AMÉRICA, 149 – CAIXA POSTAL Nº 05 – CEP – 86.820-000 – FONE/FAX: 43-3429 1208

E-MAIL: legislativocalifornia@hotmail.com

Artigo 30º - 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 baixados pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, após debatido no Conselho de Inspeção Sanitária.

Artigo 31º O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de noventa dias a contar da data de sua publicação.

Artigo 32º - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário a esta Lei.

Edifício da Câmara Municipal de Califórnia, 10 de dezembro de 2018.

Frozza

Diana Porto

Paula Porto

Beloni

Aluísio

João

Adriano

Edson

Walter