

LEI MUNICIPAL N.º 07 DE 21 DE MAIO DE 2008.

Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial dos produtos de origem animal do Município Itapagipe e dá outras providências.

A Prefeita Municipal de Itapagipe,

Faço saber que a Câmara Municipal de Itapagipe aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art. 1.º - Esta Lei regula a obrigatoriedade da inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal, produzidos no Município de Itapagipe e destinados ao consumo nos limites de sua área geográfica, nos termos do art. 23, incisos II e VIII, da Constituição Federal e em consonância com a Lei Federal n.º 7.889, de 23 de novembro de 1989 e Lei Municipal nº. 03 de 15 de fevereiro de 1978.

Art. 2.º - Fica criado junto a Secretaria Municipal de Desenvolvimento do Agronegócio, o **Serviço de Inspeção Municipal – SIM**, que terá por objetivo a fiscalização sob o ponto de vista industrial e sanitário, dos produtos de origem animal.

Parágrafo único - Os produtos finais a que se refere esta Lei serão aqueles produzidos exclusivamente para comércio no município de Itapagipe.

Art. 3.º - A fiscalização prevista na presente Lei terá a colaboração da Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde e, se solicitada, dos órgãos competentes e pertinentes do Estado e da União, podendo ainda o município firmar convênios com estes, para a consecução dos objetivos desta Lei.

§ 1º - A inspeção e a fiscalização serão exercidas em caráter permanente ou periódico, segundo as necessidades do serviço.

§ 2º - Para os fins do cumprimento desta lei o executivo poderá contratar servidores na forma do artigo 37, inciso IX da Constituição Federal.

§ 3º - O município poderá ainda contratar firmas especializadas, isoladamente ou através de consórcio intermunicipal e pessoal técnico especializado, para fiscalização sanitária prevista nesta Lei.

Art. 4.º - Os estabelecimentos industriais e entrepostos de produtos de origem animal somente poderão funcionar mediante registro na forma do regulamento desta Lei ou na forma da Legislação Federal ou Estadual vigentes.

Art. 5.º - A inspeção e a fiscalização de que trata esta Lei serão procedidas, entre outros:

I - Nos estabelecimentos industriais especializados, que 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 industrializar;

III - Nas usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento de 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 qualquer forma 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, acondicionem ou adicionem produtos de origem animal;

VI - Nas casas atacadistas, nos estabelecimentos varejistas, açougues, casas de frios e carnes.

VII - Nos apiários.

Art. 6.^º - Serão objeto de inspeção e fiscalização previstas nesta Lei, entre outros:

I - Os animais destinados ao abate, seus produtos, sub-produtos e matérias primas;

II - O pescado e seus derivados;

III - O leite e seus derivados;

IV - Os ovos e seus derivados;

V - O mel de abelha, a cera e seus derivados.

Art. 7.^º - Dentro da abrangência de que trata o artigo 1º. desta Lei, é de competência do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, fiscalizar:

I - As condições higiênico-sanitárias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento, transporte e comercialização de produtos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;

II - A qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados, distribuídos e comercializados produtos de origem animal;

III - As condições de higiene e saúde das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;

IV - O uso de aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal;

V - O material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal;

VI - Os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos de produtos de origem animal;

VII - Os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e de suas matérias-primas, destinados a alimentação humana e/ou animal;

VIII - Os produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das normas estabelecidas;

Art. 8.º - Para controle de qualidade, através de provas laboratoriais dos produtos de origem animal, o Município poderá utilizar-se de laboratórios oficiais, de Universidades ou ainda realizar convênio com laboratórios locais, até que disponha de seus próprios serviços.

Art. 9.º - As autoridades de saúde pública, em função de policiamento da alimentação, comunicarão à Secretaria Municipal de Saúde, os resultados das análises sanitárias que realizarem nos produtos de origem animal apreendidos ou inutilizados nas diligências a seu cargo.

Art. 10 - Será cobrada a taxa de inspeção dos estabelecimentos registrados no serviço de Inspeção Municipal, nos termos da Legislação Tributária vigente, e do regulamento desta Lei.

Art. 11 - Os estabelecimentos registrados que adquirirem produtos de origem animal para beneficiar, manipular, industrializar ou armazenar, deverão manter livro especial de registro de entrada e saída, constando, obrigatoriamente, a natureza e procedência das mercadorias.

Art. 12 - As infrações às normas previstas nesta Lei serão punidas, isoladamente ou cumulativa, com as seguintes sanções, sem prejuízo das punições de natureza civil e penal cabíveis:

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

II - Multa de 20 UFM's, nos casos de reincidência, dolo ou má fé ;

III - Apreensão, interdição ou inutilização de equipamentos, utensílios, recipientes, 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 das atividades dos estabelecimentos se causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embargo da ação fiscalizadora, bem como suspensão da venda e fabricação dos produtos;

V - Interdição total ou parcial do estabelecimento, seções, dependências e veículos, quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

VI - Proibição de propagandas;

VII - Cancelamento da autorização para funcionamento da empresa.

§ 1.º - Para gradação e escolha da sanção ou sanções serão levadas em conta a primariedade, a intensidade do dolo ou má fé, respeitando - se o princípio da proporcionalidade.

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

§ 3.º - Constituem agravantes o uso de artifícios, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 4.º - A interdição poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivarem a sanção.

§ 5.º - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior decorridos 12 meses, será cancelado o respectivo registro.

Art. 13 - Cabe ao Executivo Municipal a regulamentação da presente Lei em tudo que couber e necessário for, mediante decreto.

Art. 14 - As despesas com a execução da presente Lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 15 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Itapagipe, 21 de maio de 2008.

**Benice Nery Maia
Prefeita Municipal**

**Mário Lúcio Queiroz da Costa
Secretário Municipal de Administração e Planejamento**