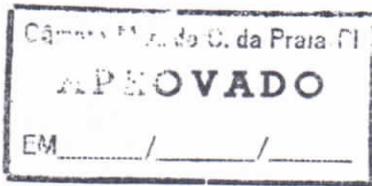


ARQUIVADO

PROJETO DE LEI DE Nº 213 /2012.



Dispõe sobre a instituição do Serviço de Inspeção Municipal no Município de Cajueiro da Praia, Estado do Piauí e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE CAJUEIRO DA PRAIA, Estado do Piauí

A P R O V A:

**CAPÍTULO I**

**DA INSTITUIÇÃO E COMPETÊNCIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

**Art. 1º.** Fica instituído, no âmbito do Município de Cajueiro da Praia, o Serviço de Inspeção Municipal, vinculado ao órgão competente do Poder Executivo Municipal, ao qual compete:

**I** - regulamentar e normatizar:

**a)** a implantação, a construção, a reforma e o aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização, comercialização e beneficiamento de produtos de origem animal;

**b)** o transporte de produtos de origem animal in natura, industrializados ou beneficiados;

**c)** a embalagem e a rotulagem de produtos de origem animal.

**II** - executar a inspeção sanitária de produtos de origem animal;

**III** - promover o registro dos estabelecimentos referidos na alínea "a" do inciso I deste artigo e da embalagem e rotulagem dos produtos de origem animal;

**IV** - fiscalizar o cumprimento das normas e regulamentos decorrentes desta Lei.

**CAPÍTULO II**

**DO REGISTRO, DA INSPEÇÃO E DA CLASSIFICAÇÃO**

**Seção I**

**Do Registro e Da Inspeção**

**Art. 2º.** Fica sujeito ao registro no Serviço de Inspeção Municipal todo estabelecimento que possuir qualquer instalação ou local onde sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde sejam recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados com finalidade comercial ou industrial, a carne e seus derivados, os ovos, o mel e a cera de abelhas e seus derivados, o leite e seus derivados, o pescado e seus derivados, bem como os produtos utilizados para a sua industrialização.

§1º O registro é privativo do Serviço de Inspeção Municipal e será realizado somente após cumpridas todas as exigências constantes nesta Lei e em regulamentos dela decorrentes.

§2º Nenhum estabelecimento referido neste artigo poderá comercializar ou industrializar produtos de origem animal no Município de Cajueiro da Praia, sem estar devidamente registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

§3º Os estabelecimentos deverão atender todas as exigências técnico-sanitárias fixadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, averiguadas pelas autoridades competentes através de inspeções periódicas, sob pena de não efetivação ou perda do registro.

§4º Serão inspecionados nos estabelecimentos com registro no Serviço de Inspeção Municipal todos os produtos de origem animal.

**Art. 3º.** Satisfeitas as exigências fixadas para o registro, será expedido Termo de Liberação, no qual constará o número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento e outros detalhes necessários.

**Art. 4º.** O Termo de Liberação, respeitadas as exigências desta Lei, será renovado anualmente, podendo em caso contrário, ser cassado a qualquer tempo.

**Art. 5º.** Não serão registrados estabelecimentos de abate localizados em área urbana.

**Art. 6º.** Não será permitido o início de construção, ampliação ou reforma de qualquer estabelecimento de produtos de origem animal, sem que o respectivo projeto tenha sido previamente aprovado pelo órgão competente.

**Parágrafo único.** Para efetivação do previsto no caput deste artigo serão realizadas inspeções periódicas das obras, estendendo-as às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária, com o objetivo de examinar produtos de origem animal e verificar se existem produtos que não foram inspecionados na origem ou, quando o tenham sido, infringam dispositivos desta Lei.

## **Seção II Da Classificação**

**Art. 7º.** Os estabelecimentos sujeitos ao disposto na presente Lei classificam-se em:

**I** - estabelecimentos de carnes e derivados, compreendendo:

**a)** matadouros: estabelecimentos dotados de instalações com refrigeração, para matança de animais de qualquer espécie, visando ao fornecimento de carne in natura para açougues;

**b)** matadouros-frigoríficos: estabelecimentos especificados na alínea "a", mas já dotados de equipamentos para frigorificação de produtos, com ou sem dependências industriais;

**c)** estabelecimentos industriais: estabelecimentos destinados à transformação de matéria-prima para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano ou animal, incluindo-se as charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de produtos gordurosos, fábricas de produtos não-comestíveis e outras;

**d)** entrepostos de carnes e derivados: estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros animais.

**II** - estabelecimentos de pescados e derivados, compreendendo:

**a)** entrepostos de pescados e derivados: estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio de pescado;

b) estabelecimentos industriais: estabelecimentos dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização de pescado por qualquer forma.

**III** - estabelecimentos de leite e derivados, compreendendo:

a) propriedades rurais: estabelecimentos destinados à produção de leite e seus derivados, obedecendo as normas específicas para cada tipo;

b) entrepostos de leite e derivados: estabelecimentos destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnate ou coagulação de leite, do creme e outras matérias-primas para depósito por curto tempo e posterior transporte para a indústria;

c) estabelecimentos industriais: estabelecimentos destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, incluindo-se as usinas de beneficiamento e fábricas de laticínios.

**IV** - estabelecimentos de mel e cera de abelhas, compreendendo:

a) apiário: conjunto de colméias, materiais e equipamentos, destinados ao manejo das abelhas e à produção de mel, cera, própolis, pólen, geléia real e outros;

b) casas do mel: estabelecimentos onde se recebe a produção dos apiários, destinadas aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem;

c) entrepostos de mel e cera de abelhas: estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação e industrialização de mel e seus derivados.

**V** - estabelecimentos de ovos e derivados, compreendendo:

a) granjas avícolas: estabelecimentos destinados à produção de ovos, que fazem comercialização direta ou indireta de seus produtos;

b) estabelecimentos industriais: estabelecimentos destinados ao recebimento e à industrialização de ovos;

c) entrepostos de ovos: estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos in natura.

### **CAPÍTULO III DO FUNCIONAMENTO**

#### **Seção I**

#### **Da Composição e Do Funcionamento**

**Art. 8º.** A composição e o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal serão determinados através de decreto regulamentar editado pela autoridade competente.

#### **Seção II**

#### **Dos Estabelecimentos**

**Art. 9º.** Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal em desacordo com as condições exigidas nesta Lei.

**Parágrafo único.** As exigências de que trata caput deste artigo referem-se às dependências, instalações, máquinas, equipamentos, utensílios utilizados, higiene, dentre outros.

**Art. 10.** Todos os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal devem possuir sistema de tratamento de resíduos sólidos, líquidos e gasosos, devidamente aprovado pelos órgãos competentes.

### **Seção III Do Pessoal**

**Art. 11.** Os funcionários dos estabelecimentos de produtos de origem animal utilizarão uniforme completo, composto de botas, calça, avental e gorro, de cor clara e limpo, trocado diariamente ou, quando necessário, entre os turnos de trabalho.

§ 1º Os funcionários que trabalham em oficinas, setores de manutenção e outros, devem apresentar-se com uniformes em cores diferenciadas e não poderão ter livre acesso ao interior do estabelecimento onde se processa a matança ou se manipulam produtos comestíveis.

§ 2º Os visitantes somente poderão ter acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados.

**Art. 12.** Os funcionários deverão, ainda, atender as seguintes exigências:

I - possuir atestado de saúde atualizado;

II - não ter adornos nas mãos ou pulsos;

III - não apresentar sintomas ou afecções de doenças infecciosas, abscessos ou supurações cutâneas e queimaduras;

IV - não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que, de alguma maneira, possa contaminar o alimento;

V - manter rigorosa higiene pessoal.

### **Seção IV Da Rotulagem**

**Art. 13.** Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio ou ao consumidor deverão ser identificados por meio de rótulo.

§ 1º Fica a critério do Serviço de Inspeção Municipal permitir para certos produtos o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou o uso exclusivo do carimbo da inspeção.

§ 2º Considera-se rótulo qualquer identificação impressa, litografada ou gravada sobre a matéria-prima ou na embalagem.

**Art. 14.** Para efeito de identificação da classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal na rotulagem, fica determinada a seguinte nomenclatura:

I - A: para matadouros ou matadouros frigoríficos de aves;

II - C: para matadouros ou matadouros frigoríficos de coelhos;

III - E: para estabelecimentos industriais de produtos cárneos;

IV - L: para todos os estabelecimentos de leite e derivados;

V - M: para todos os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados;

VI - O: para todos os estabelecimentos de ovos e derivados;

VII - P: para todos os estabelecimentos de pescados e derivados.

**Art. 15.** O rótulo para produtos de origem animal deve conter as seguintes informações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados;

II - nome da firma ou empresa responsável;

III - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista nesta Lei;

IV - carimbo oficial da inspeção sanitária municipal;

- V - endereço e telefone do estabelecimento;
- VI - marca comercial do produto;
- VII - data de fabricação do produto;
- VIII - a expressão “prazo de validade” ou “consumir até”;
- IX - peso líquido;
- X - composição e formas de conservação do produto;
- XI - os termos “indústria brasileira”;
- XII - nome e número de inscrição no Conselho Regional de Medicina Veterinária – CRMV, do responsável técnico;
- XIII - demais disposições aplicáveis.

**Parágrafo único.** Em caso de utilização de carne eqüídea ou de produtos com ela elaborados parcial ou totalmente, exige-se, ainda, que o respectivo rótulo contenha uma das seguintes expressões:

- I - “carne de eqüídeo”; ou
- II - “preparado com carne de eqüídeo”; ou
- III - “contém carne de eqüídeo”.

**Art. 16.** Os produtos destinados à alimentação animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição “alimentação animal”.

**Art. 17.** Os produtos não destinados à alimentação humana ou animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição “não comestível”.

**Art. 18.** As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal devem ser aprovadas pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

**Parágrafo único.** É proibida a reutilização de embalagens.

## **Seção V Do Consumo e do Transporte**

**Art. 19.** Os produtos e matérias-primas de origem animal, procedentes de estabelecimentos sob inspeção do Serviço de Inspeção Municipal, satisfeitas todas as exigências, podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território do Município de Cajueiro da Praia.

**Art. 20.** Todos os produtos de origem animal, em trânsito pelas estradas municipais, devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados, conforme prevê esta Lei.

**Art. 21.** O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados, tanto ao tipo de produto a ser transportado, como à sua perfeita conservação.

§ 1º Produtos ou mercadorias de outra natureza, não podem ser transportados juntamente com os produtos de que trata o caput deste artigo.

§ 2º Os produtos, quando transportados, devem estar acondicionados higienicamente em recipiente adequado, independente de sua embalagem individual ou coletiva.

## **Seção VI Das Obrigações**

**Art. 22.** Ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos de que trata a presente Lei obrigados a:

- I** - cumprir e fazer cumprir todas as exigências nela contidas;
- II** - fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;
- III** - acatar todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;
- IV** - manter e conservar o estabelecimento em acordo com as normas desta Lei;
- V** - recolher, se for o caso, todos os tributos ou tarifas de inspeção sanitária e/ou de abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas de acordo com a legislação vigente;
- VI** - submeter à inspeção sanitária, sempre que necessário qualquer matéria-prima ou produto industrializado;

**Parágrafo único.** Os casos omissos no presente artigo serão decididos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

#### **CAPÍTULO IV DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

**Art. 23.** As infrações ao disposto na presente Lei acarretarão, conforme o caso e respeitada a devida proporcionalidade, as seguintes penalidades:

- I** - advertência;
- II** - multa;
- III** - apreensão e/ou condenação dos produtos;
- IV** - interdição permanente ou temporária do estabelecimento;
- V** - cancelamento do registro.

§ 1º As penalidades previstas nos incisos do caput deste artigo poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração.

§ 2º O “Auto de Infração”, documento gerador do processo punitivo, deverá ter detalhada a falta cometida, o dispositivo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a empresa responsável, dentre outras informações necessárias.

§ 3º Para aplicação das penalidades será necessário procedimento de apuração dos fatos em que seja respeitado o contraditório e a ampla defesa.

§ 4º Na regulamentação da presente Lei será definido o valor da multa, a destinação dos recursos arrecadados através dela, bem como todos os demais critérios para aplicação das penalidades.

**Art. 24.** Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos já previstos nesta Lei, são considerados impróprios para o consumo, os produtos de origem animal que:

- I** - se apresentarem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- II** - forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- III** - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- IV** - estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;
- V** - estiverem sendo comercializados sem a autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

## **CAPÍTULO V**

### **DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS**

**Art. 25.** O Serviço de Inspeção Municipal divulgará todas as normas que forem expedidas, para conhecimento das autoridades e, conforme o caso, fará um comunicado direto aos órgãos envolvidos.

**Art. 26.** Sempre que possível o Serviço de Inspeção Municipal aperfeiçoará os conhecimentos técnicos de seus servidores, promovendo a participação deles em cursos realizados em laboratórios, estabelecimentos ou escolas apropriadas.

**Art. 27.** O Serviço de Inspeção Municipal promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência e praticidade nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária.

**Art. 28.** Os estabelecimentos previstos na presente Lei terão o prazo de 120 (cento e vinte) dias para se adequarem às suas exigências.

**Art. 29.** A presente Lei depende de regulamentação para sua fiel execução, o que deve ocorrer no prazo máximo de 90 (noventa) dias após a sua publicação.

**Art. 30.** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Câmara Municipal de Cajueiro da Praia, em 05 de setembro de 2012.

**Francisco Marmorici de Brito Filho**  
Vereador

#### **JUSTIFICATIVA**

A instituição do Serviço de Inspeção Municipal trará um grande avanço no setor agroindustrial de Cajueiro da Praia, garantindo a qualidade dos produtos de origem animal, legalizando os estabelecimentos do setor, gerando novos empregos, aumentando a arrecadação de impostos, fatos que gerarão uma grande conquista para os nossos

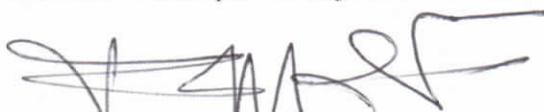
cidadãos e produtores. Alimentos de qualidade são comprovadamente sinônimos de uma sociedade saudável, e com a aprovação do presente projeto, Cajueiro da Praia, através de seus representantes, estará zelando pela saúde e bem-estar de sua população, demonstrando dessa forma a harmonia e o respeito que devem sempre estar presentes na relação Cidadão-Poder Público.

A presente matéria prevê que nenhum estabelecimento poderá comercializar ou industrializar produtos de origem animal no Município sem estar devidamente registrado no Serviço de Inspeção Municipal, e para tanto, deverá atender todas as exigências técnico-sanitárias fixadas, averiguadas pelas autoridades competentes, através de inspeções periódicas, sob pena de não efetivação ou perda do registro. Com isso, o Município de Cajueiro da Praia terá pleno controle sobre os produtos de origem animal, tendo em vista que a nossa iniciativa prima pela qualidade da produção, embalagem, transporte, rotulagem e comercialização dos referidos produtos, além da adequação do Município às exigências sanitárias de âmbito federal.

Expomos ainda, que o projeto, em caso de aprovação e sanção, necessitará de regulamentação para sua fiel execução, visando à determinação dos órgãos competentes, procedimentos das penalidades, formas de fiscalização, dentre outros fatores, que pela impossibilidade de estabelecê-los, por questões de âmbito constitucional, solicitamos o apoio do Executivo Municipal, para assim, através da união entre os Poderes Legislativo e Executivo de Cajueiro da Praia, possamos ofertar uma grande conquista ao povo do nosso querido Município.

Diante do exposto, solicitamos aos nossos nobres pares o voto favorável ao presente projeto.

Câmara Municipal de Cajueiro da Praia, em 05 de setembro de 2012.



**Francisco Marmorici de Brito Filho**  
Vereador