



## PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUVERÁ

### LEI Nº 1.307/2015

“ALTERA A LEI N’ 818/99 QUE DISCIPLINA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM, DISPÕE SOBRE ELABORAÇÃO, BENEFICIAMENTO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE BOTUVERÁ, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.”

José Luiz Colombi, Prefeito de Botuverá. Faço saber que a Câmara Municipal votou e aprovou, e eu sanciono a seguinte Lei:

**Art. 1º** Esta lei estabelece normas sanitárias para a elaboração e comercialização de produtos comestíveis de origem animal no município de Botuverá e cria o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, o qual atuará de acordo com as normas estabelecidas nesta lei, nas Leis Federais n’ 1283 de 18 de dezembro de 1950 e n’ 7.889 de 23 de novembro de 1989 e na lei estadual n 8.534 de 19 de janeiro de 1992.

**Art. 2º** O Serviço de Inspeção Municipal - SIM terá jurisdição em todo território do Município de Botuverá e atuará fiscalizando e/ou inspecionando os produtos de origem animal, em toda ou qualquer etapa de produção, manipulação, processamento ou em trânsito, sejam estes industriais ou artesanais, comestíveis ou não, com adição ou não de vegetais, produtos químicos, saborizantes, conservantes, flavorizantes ou qualquer outro aditivo utilizado.

**Art. 3º** São considerados passíveis de inspeção e fiscalização previstas nesta lei, entre outros:

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

**II**– os pescados e seus derivados;

**III**– os ovos e seus derivados;

**IV**– o mel da abelha, a cera e seus derivados;

**V**– o leite e seus derivados;

**VI**– outros produtos e subprodutos de origem animal;

**Parágrafo Único** - Os produtos de que trata o caput, poderão ser comercializados no Município de Botuverá, cumpridos os requisitos desta lei.

**Art. 4º** O Serviço de Inspeção Municipal ficará vinculado à Secretaria de Agricultura, dirigido exclusivamente por Médico Veterinário.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUVERÁ

**Parágrafo Único** - A atividade de fiscalização deverá ser exercida por Médico Veterinário ou pessoal devidamente treinado sob a responsabilidade técnica deste.

**Art. 5** Os inspetores e fiscais terão carteira de identificação funcional na qual constará a denominação do órgão emitente, o número de ordem do documento, a data de sua expedição e o prazo de validade, além da assinatura, fotografia, cargo e área de atuação do portador.

**Parágrafo 1** – Os inspetores e fiscais, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira de identidade funcional quando solicitados.

**Parágrafo 2** – É permitido aos inspecionadores e fiscais, no desempenho de suas funções, o ingresso em qualquer estabelecimento das pessoas físicas relacionadas no artigo 3 desta Lei.

**Parágrafo 3** – A inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e vegetal mencionadas nesta Lei, serão regulamentadas por Decreto do Poder Executivo respeitado e respectiva legislação vigente.

**Art. 6º** A Secretaria de Agricultura poderá firmar convenio com a União, Estado e Municípios que já tenham serviços semelhantes regulamentados e atuantes, para possibilitar a comercialização dos produtos de que trata o art. 3º, quando produzidos em processo artesanal, ou ainda para permitir a entrada no Município de mercadorias ou produtos originados em outros municípios, podendo neste caso delegar e receber competências.

**Parágrafo Único** - Para fins desta lei, entende-se por elaboração de produtos artesanais comestíveis de origem animal, o processo utilizado na obtenção de produtos que mantenham características tradicionais, culturais ou regionais, e/ou produzidos em pequena escala.

**Art. 7º** Os estabelecimentos processadores de alimentos de origem animal e as propriedades rurais com instalações adequadas para tal atividade deverão registrar-se ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM na Secretaria de Agricultura, mediante formalização de pedido instruído pelos seguintes documentos:

**I** - requerimento, dirigido ao Secretário de Agricultura, solicitando o registro no Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

**II** - Inscrição de Produtor Rural na Secretaria da Fazenda; (quando corresponder);

**III** – documentos pessoais de identidade pessoal e CPF/CNPJ;

**IV** - carteira de saúde vigente das pessoas encarregadas (proprietários e funcionários) da manipulação ou que trabalham no estabelecimento e que de alguma maneira tenham contato com os produtos produzidos, e usar uniformes próprios e limpos, inclusive botas impermeáveis e gorros;



## PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUVERÁ

**V** - -- planta baixa com cortes e fachadas da construção de acordo com a capacidade instalada e memorial descritivo elaborado pelo engenheiro responsável pela obra, planta baixa com o layout dos equipamentos e maquinários de cada pavimento, planta de corte e de fachada informando a altura das portas, esquadrias e dos pés direito de todas as dependências. Identificar as áreas de recebimento de matéria prima e expedição de produtos. Planta de situação e localização, informando a posição da construção em relação às vias públicas, via de acesso, a localização das construções vizinhas e existentes na propriedade (informando as distancias), informar distancias de rios, córregos e tanques, delimitar a área destinada ao estabelecimento pretendido e informar localização dos reservatórios dos reservatórios de água.

**VI** - origem da água potável utilizada, cuja se enquadre nos padrões físico-químicos e microbiológicos dispostos no Art. 48 do Decreto Estadual n 3.748 de 12/07/93, assim como o tratamento de efluentes, de ser o caso, de acordo às normas em vigor sobre o meio ambiente e proteção ambiental;

**VII** - fluxograma de processamento do estabelecimento;

**VIII** – licença ambiental de operação – LAO – expedida pela fundação de amparo do meio ambiente – FATMA, quando julgada necessário;

**IX** – Registro do estabelecimento no Conselho de Medicina Veterinária;

**X** - outros atestados ou exames a critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

**Art. 8º** O estabelecimento produtor de alimentos de origem animal registrados, manterão um livro oficial, onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Municipal objetivando o controle sanitário da produção.

**§ 1º** O serviço de Inspeção Municipal poderá estabelecer, a seu critério, as análises rotineiras necessárias para cada produto processado sem ônus para os produtores, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar conveniente.

**§ 2º** Os estabelecimentos processador de alimentos, manterá em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem.

**§ 3º** Os estabelecimentos registrados que adquirirem produtos de origem animal para beneficiar, manipular, industrializar ou armazenar, deverão manter livro especial do registro de entrada e saída, constando obrigatoriamente a natureza e a procedência das mercadorias.

**Art. 9º** Cada tipo de produto deverá ter registro de fórmula em separado junto a Secretaria de Agricultura, sendo cada qual objeto de norma específica a ser editada, previamente estabelecida com os produtores, respeitada a legislação vigente.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUVERÁ

**Art. 10º** Compete ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM dos Produtos de Origem Animal:

**I** – fazer a classificação dos estabelecimentos;

**II** – dar condições e exigências para o registro e condições de funcionamento;

**III** - regulamentar as condições de higiene dos estabelecimentos;

**IV** - determinar as obrigações dos proprietários, responsáveis e/ou entrepostos;

**V** - inspeção pré e post-mortem dos animais;

**VI** - inspeção e re-inspeção de todos os produtos e subprodutos e matérias primas de origem animal durante as diferentes fases de industrialização e transporte;

**VII** - fixação dos diferentes tipos de padrões e aprovação de famílias, grupos e subgrupos de alimentos de origem animal;

**VIII** – fornecer o registro quando o estabelecimento estiver apto a desenvolver a atividade e analisar rótulos, marcas, fórmulas, carimbos e embalagens a serem usados na elaboração de produtos.

**IX** - as penalidades a serem aplicadas por inobservância de normas sanitárias ou falsificação de produtos, rótulos, carimbos ou registros;

**X** - a inspeção e re-inspeção de produtos e subprodutos nos estabelecimentos citados no art. 3º desta Lei;

**XI** – solicitar dos proprietários análises laboratoriais dos produtos inspecionados;

**XII** - regulamentar o sistema de transporte de produtos e subprodutos de origem animal.

**XIII** – verificar a carteira de saúde dos funcionários e proprietários de estabelecimentos a qual deve estar com foto de identificação do mesmo, exame de água e outros atestados e exames julgados necessários.

**Art. 11** Constitui incumbência primordial do Serviço de Inspeção – SIM:

- I- Coibir abate clandestino de animais e a respectiva industrialização;
- II- Coibir o processamento clandestino de produtos de origem animal;
- III- Registrar os estabelecimentos agroindustriais e indústria artesanal;
- IV- Inspeccionar o fabrico, a manipulação, o beneficiamento, a armazenagem, o acondicionamento e a conservação de produtos de origem animal;
- V- Fiscalizar o transporte do produto final da unidade de processamento até o ponto de comercialização;



## PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUVERÁ

**Art. 12** As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão a preceitos mínimos de construção recomendados pelo Serviço de Inspeção Municipal, observando aspectos como:

**I** - ficar distante de fontes produtoras de contaminação;

**II** - uma sala/setor de armazenagem de embalagens, vasilhames, recipientes e aditivos separada da sala de manipulação de alimentos;

**III** - local de recepção de matéria primas;

**IV** - setor de lavagem e desinfecção de utensílios;

**V** - ventilação e iluminação adequadas e suficientes;

**VI** - vedação contra insetos e proteção contra roedores e outros animais;

**VII** - setor de eliminação de resíduos e restos de produtos que permitam o controle de vetores e impossibilitem a contaminação dos alimentos manipulados;

**VIII** - vestiário/banheiros e refeitório para os funcionários, quando necessário;

**IX** - água potável, em quantidade e pressão suficiente de acordo ao tipo de estabelecimento e às atividades realizadas;

**X** - piso de material impermeável resistente à abrasão e a corrosão com leve inclinação para escoamento das águas;

**XI** - paredes lisas e impermeáveis, resistente a umidades e vapores com ângulos sanitários e parapeitos de janelas chanfrados;

**XII** - mesas que permitam uma fácil limpeza e desinfecção, sendo de material aço inoxidável;

**XIII** - bandejas, caixas, tanques e recipientes deverão ser de material facilmente lavável e que permitam a desinfecção, sem produzir substâncias tóxicas, ou gases.

**Parágrafo Único** - Todos os estabelecimentos que estejam atuando na data da publicação da presente Lei terão um prazo de 90 (noventa) dias para se adequarem às normas legais, sendo passível de prorrogação por mais 30 (trinta) dias.

**Art. 13** O não cumprimento das normas legais acarretará as seguintes sanções:

**I** - advertência, mediante notificação específica, quando primário no erro, ou no caso de não ter agido com dolo ou má fé;



## PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUVERÁ

**II** - multa de R\$ 900,00 reais corrigidos anualmente a partir da data de publicação desta Lei, pelo IGPM (Índice de Preços de Mercado) quando seja infringida a lei em vigor, incluindo neste caso risco sanitário para a população consumidora, dobrando o valor a cada reincidência;

**III** - apreensão ou condenação das matérias primas ou produtos ou subprodutos que não cumpram algum dos requisitos da presente lei;

**IV** - suspensão, impedimento ou interdição das atividades ou do estabelecimento, temporária ou definitiva de acordo com a infração seja ela provocada por negligência manifesta, reincidência culposa ou dolosa ou que eventualmente tenha alguma das seguintes características:

**a)** cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitário;

**b)** adulteração ou falsificação do produto;

**c)** embaraço, desacato, suborno, tentativa ou resistência à ação fiscalizadora;

**d)** fornecer informações inexatas sobre dados estatísticos a quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse a inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos;

**e)** quando seja comprovada a impossibilidade do Estabelecimento permanecer em atividade, será cancelado o respectivo registro.

**Parágrafo Único** - A apreensão ou condenação dos produtos ou subprodutos de origem animal, que sejam destinados ao consumo humano ou não, serão inutilizados, de acordo ao critério da autoridade sanitária competente.

**Art. 14** 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 do Estado de Santa Catarina.

**Art. 15** Compete a Secretaria de Agricultura, através do Serviço de Inspeção Municipal, a execução de ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, orientação, inspeção e fiscalização dos estabelecimentos.

**Art. 16** Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para preservação de sua qualidade.

**Art. 17** A embalagem do produto quando necessário deverá ser produzida por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde e conter todas as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor, indicando, quando for o caso, que é produto artesanal e com a inscrição do Serviço de Inspeção Municipal.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUVERÁ

**Art. 18** Cada estabelecimento devidamente cadastrado receberá um número de cadastro único (exemplo: SIM 001/02), sendo que o primeiro número representa o número correlativo ao estabelecimento na inscrição do Serviço de Inspeção Municipal e o segundo o número correspondente ao produto inscrito que se comercializa.

**§ 1º** Cada estabelecimento deverá ter tantos números de produtos cadastrados quantos àqueles que produzam para serem comercializados;

**§ 2º** Fica dispensado o cadastramento de número de produto quando se comercialize um único produto tal como: leite, carne, mel, etc., sendo suficiente neste caso o número de registro do estabelecimento;

**§ 3º** Todos os produtos embalados, carimbados ou empacotados, serão devidamente identificados com carimbos ou etiquetas onde constarão os seguintes dizeres:

**I** - tipo de produtor;

**II** - nome comercial;

**III** - registro no SIM;

**IV** - nome do produtor;

**V** - endereço do produtor;

**VI** - CPF/CNPJ (o que corresponda);

**VII** - telefone de contato/reclamação;

**VIII** - telefone do Serviço de Inspeção Municipal;

**IX** - quadro de valor nutricional;

**X** - data de produção e de validade;

**XI** - forma e temperatura de conservação;

**XII** – conservação doméstica.

**Parágrafo Único** - No caso de abatedouros de bovinos, suínos, caprinos, ovinos, equinos que comercializem carne sem empacotamento, será suficiente o carimbo do SIM com o número identificador do estabelecimento.

**Art. 19** 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 fazer as devidas adequações.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUVERÁ

**Art. 20** Os estabelecimentos que manipulem ou produzam alimentos deverão se ajustar às normas sanitárias e arquitetônicas de acordo as legislações municipais, estaduais e federais em vigor.

**Art. 21** As penalidades serão impostas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, cabendo recurso ao Serviço de Inspeção Municipal e a Secretária de Agricultura Municipal.

**Paragrafo único** – Os valores das multas eventualmente impostas ficarão vinculados à conta do Serviço de Inspeção Municipal e da Secretaria de Agricultura, e será aplicado conforme dispuser regulamentação da presente Lei.

**Art. 22** A Secretaria municipal de Agricultura, por intermédio do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, poderá realizar ações conjuntas com demais órgãos fiscalizadores, e com o departamento de Vigilância Sanitária Municipal, quando julgar necessário.

**Paragrafo Único** – Poderá ser solicitado auxilio de autoridades civis e militares para dar apoio aos servidores do SIM ou a seus representantes, quando no exercício de suas funções.

**Art. 23** A caracterização de qualquer tipo de fraude, infração ou descumprimento desta lei, sujeitará o infrator às sanções previstas em lei.

**Art. 24** Esta Lei será regulamentada por decreto Municipal.

**Art. 25** Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial a Lei n° 818/99.

Prefeitura de Botuverá, 19 de agosto de 2015.

**José Luiz Colombi**

**Prefeito de Municipal de Botuverá**