Lei nº 381/2017, de 19 de dezembro de 2017.

Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de origem animal e vegetal - SIM e os procedimentos de fiscalização sanitária do Município de Timbaúba dos Batistas/RN e dá outras providências.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE TIMBAÚBA DOS BATISTAS**, Estado do Rio Grande do Norte, no uso de suas atribuições legais, etc.

Faço saber que a **CÂMARA MUNICIPAL DE TIMBAÚBA DOS BATISTAS/RN**, aprovou e Eu sanciono a presente lei.

TÍTULO I

Da Instituição do Serviço de Inspeção Municipal-SIM

CAPÍTULO I

Das Disposições Preliminares

Art. 1º Esta lei institui o Serviço de Inspeção Municipal-SIM no Município de Timbaúba dos Batistas, Estado do Rio Grande do Norte, que tem finalidade desenvolver ações de atenção à Sanidade Agropecuária através da inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal e vegetal, seus derivados, subprodutos e resíduos de valor econômico, e dá outras providências.

Parágrafo único. Esta Lei está em conformidade com as Leis Federais nºs 1.283, de 18 de dezembro de 1950, Lei nº 7.889 de 23 de novembro de 1989, Lei nº 8.171 de 17 de janeiro de 1991, com o Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017 e as Leis Estaduais vigentes.

Art. 2º É da competência do Município de Timbaúba dos Batistas, nos limites de sua área geográfica, a organização e o funcionamento dos serviços oficiais de sanidade

agropecuária, através da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, ressalvados os casos de competências Federal e Estadual.

Art. 3º Para fins de aplicação desta Lei define-se:

I – produto de origem animal: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela legislação vigente;

II – Produtos de origem vegetal: são as frutas, verduras e hortaliças *in natura* ou processados e seus derivados;

III – Estabelecimentos de produtos de origem animal: são aqueles com instalações e equipamentos destinados ao abate de animais para consumo e as unidades de beneficiamento de carnes, leite, ovos, pescado e mel, e de seus derivados;

IV – Estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte produtos de origem animal: são aqueles definidos pela Instrução Normativa n° 5 de 14 de fevereiro de 2017 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Art. 4º A Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente poderá estabelecer parcerias e cooperação técnica com outros Entes da Federação, além de participar de consórcio de municípios para viabilizar o desenvolvimento de atividades relativas à inspeção e fiscalização sanitária, em consonância com o SUASA.

Art. 5º O Sistema de Inspeção Municipal articular-se-á com a Vigilância Sanitária Municipal, no que for atinente à saúde pública, e atuará em consonância com o Código de Defesa do Consumidor e as leis ambientais.

Art. 6º Os princípios a serem seguidos na presente Lei são:

I - promover a preservação da saúde humana;

II - atuar na qualidade higiênico-sanitária dos produtos de origem animal destinados ao consumo;

III - a inclusão social e produtiva da agroindústria de pequeno porte;

IV - harmonização de procedimentos para promover a formalização e a segurança sanitária da agroindústria de pequeno porte;

V - transparência dos procedimentos de regularização;

VI - racionalização, simplificação e padronização dos procedimentos e requisitos de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rotulagem;

VII - integração e articulação dos processos e procedimentos junto aos demais órgãos e entidades referentes ao registro sanitário dos estabelecimentos, a fim de evitar a duplicidade de exigências, na perspectiva do usuário;

VIII - razoabilidade quanto às exigências aplicadas;

IX - disponibilização presencial e/ou eletrônica de orientações e instrumentos para o processo de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rótulos;

X - fomento de políticas públicas e programas de capacitação para os profissionais dos serviços de inspeção sanitária para atendimento à agroindústria familiar; e,

XI – promover o processo educativo inicial e exercer a fiscalização nas etapas de produção e processamento para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação do Poder Público, da sociedade civil organizada, de agroindústrias, dos consumidores e da comunidade técnica e científica.

Art. 7º Compete a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, na condição de instância local, assegurar:

I. a sanidade dos produtos de origem animal e vegetal;
II. a qualidade higiênico-sanitária das matérias-primas;
III. a segurança dos insumos utilizados na produção dos alimentos e dos serviços utilizados na agropecuária; e,
IV. a identidade e a qualidade higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos agropecuários finais destinados aos consumidores.

Art. 8º O Serviço de Inspeção Municipal desenvolverá ações de:

I - fiscalização, inspeção, certificação de produtos de origem animal, seus derivados, subprodutos, e resíduos de valor econômico; e,

II - fiscalização, inspeção, certificação de produtos de origem vegetal, seus derivados, subprodutos e resíduos de valor econômico.

§1º As inspeções e fiscalizações serão efetuadas em qualquer fase da produção, da transformação, do armazenamento e da distribuição.

§2º Excetuam-se das inspeções e fiscalizações previstas no §1º as relacionadas com alimentos, bebidas e água para o consumo humano, que estão a cargo das instituições de vigilância sanitária integrantes do Sistema Único de Saúde - SUS.

§3º Competirá ao SIM, no âmbito de sua jurisdição, implantar, monitorar e gerenciar os procedimentos de certificação sanitária, fitossanitária e de identidade e qualidade, que têm como objetivo garantir a origem, a qualidade e a identidade dos produtos certificados e dar credibilidade ao processo de rastreabilidade.

Art. 9º São atividades da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Pesca, que asseguram a plena atenção à sanidade:

I – cadastro das propriedades rurais;

II – inventário das populações animais e vegetais;

III – controle de trânsito de animais e vegetais;

IV – cadastro dos estabelecimentos;

V – cadastro das casas de comércio de produtos de uso agronômico e veterinário;

VI – inventário das doenças diagnosticadas;

VII – execução de campanhas de controle de doenças;

VIII – educação e vigilância sanitária; e,

IX – participação em projetos de erradicação de doenças e pragas.

CAPÍTULO II
Da Inspeção e Fiscalização

Art. 10. Nos termos e nos limites fixados na presente Lei, estarão sujeitos à inspeção e a fiscalização os produtos, subprodutos e derivados de origem animal e de origem vegetal, submetendo-se no que se refere:

I – à inspeção *ante mortem* e *post mortem* dos animais;

II – à produção, à recepção, à manipulação, o beneficiamento, à industrialização, o fracionamento, à conservação; e,

III – ao acondicionamento, à embalagem, à rotulagem, o armazenamento, a expedição, e o trânsito.

Parágrafo único. A inspeção e fiscalização por parte dos órgãos competentes da União ou do Estado exclui a obrigatoriedade de inspeção e fiscalização por parte do Serviço de Inspeção Municipal, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 11. O registro para funcionamento do estabelecimento no âmbito do município será de competência do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 12. A inspeção sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem animal e nos estabelecimentos de produtos de origem vegetal somente após o cadastro e registro dos mesmos no órgão do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 13. A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

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

I – compreendem-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.

§2°. Nos demais estabelecimentos a inspeção será executada de forma periódica.

I – os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida pelo Plano de Visita, Inspeção e Fiscalização, documento este que deve ser elaborado semestralmente pela autoridade competente do Serviço de Inspeção Municipal, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos ou quando a autoridade competente achar necessário efetuar a inspeção e fiscalização.

II – mediante denúncia de pessoas ou instituições, resguardos o direito de sigilo do denunciante; e

III – em ações solicitadas pelos Poder Judiciário e Ministério Público.

Art. 14. A inspeção e a fiscalização sanitária de que trata esta Lei serão realizadas:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais para abate ou industrialização;

III - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados; e,

VIII – nos estabelecimentos que beneficiam carnes e derivados.

CAPÍTULO III
Do Registro

Art. 15. Ficam obrigados ao registro no Serviço de Inspeção Municipal-SIM:

I - estabelecimentos que abatem animais;

II - estabelecimentos que produzem matérias-primas, manipulam, beneficiam, preparam, transformam, embalam, envasam, acondicionam, depositam ou industrializam e armazenam:

a) carne e seus derivados;

b) pescado e seus derivados;

c) leite e seus derivados;

d) ovo e seus derivados; e,

e) mel e a cera de abelha e seus derivados.

III - estabelecimentos de produtos de origem animal não comestíveis;

IV - estabelecimentos que industrializam, beneficiam, embalam e comercializam produtos de origem vegetal.

§1º Nenhum estabelecimento de abate ou unidade de beneficiamento de produtos de origem animal poderá funcionar no Município, sem que esteja previamente registrado no Serviço de Inspeção Municipal, para fiscalização da sua atividade.

§2º É vedado o registro de qualquer pessoa, física ou jurídica, no SIM que tenha registro em qualquer órgão de inspeção estadual ou federal.

§3º. Cada estabelecimento terá registro específico e independente, ainda que exista mais de um no Município, pertencente ao mesmo empresário.

§4º. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 12 (doze) meses, terá seu registro sanitário cancelado e só poderá reiniciar suas atividades mediante solicitação de novo registro.

§5º. Será automaticamente cancelado o registro do estabelecimento que não tiver iniciado suas atividades pelo prazo de 01 (um) ano a contar da concessão do referido certificado de registro.

Art. 16. Para obter o registro no Serviço de Inspeção Municipal-SIM, o estabelecimento deverá formalizar pedido instruído com os seguintes documentos:

I – requerimento de solicitando dirigido ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM);

II – apresentação da inscrição estadual, contrato social ou firma individual, CNPJ ou CPF e legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos no âmbito do Município;

III – alvará de Funcionamento ou documento equivalente expedido pela Prefeitura Municipal;

IV - licença ambiental prévia ou definitiva emitida pelo Órgão Ambiental competente;

V - documento que ateste as condições sanitárias dos animais, sobretudo os que vão dar origem a matéria-prima a ser utilizada no processamento de alimentos de origem animal;

VI – planta baixa ou croqui do estabelecimento e memorial descritivo da área de processamento;

VII - boletim de exames físico-químico e microbiológico da água de abastecimento, fornecido por laboratório credenciado junto aos órgãos competentes;

VIII - certificado de participação de curso em Boas Práticas de Fabricação (BPF) para o manipulador responsável pela produção ou pelo proprietário do estabelecimento;

IX - atestado de saúde dos trabalhadores; e,

X - comprovante de pagamento da taxa de registro.

Art. 17. O registro dos estabelecimentos a que se refere o artigo 15 somente será expedido depois de cumpridas todas às exigências feitas pelo órgão do Serviço de Inspeção Municipal-SIM.

Art. 18. Qualquer ampliação ou reforma no estabelecimento registrado só poderá ser realizada após prévia aprovação da planta pelo órgão do Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO IV

Do Estabelecimento, das Instalações, Transporte e Armazenagem

Art. 19. O estabelecimento deve ser mantido limpo, livre de insetos, animais peçonhentos, animais domésticos, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de substâncias químicas, mesmo que seu uso seja aprovado pelo Ministério da Saúde.

Parágrafo único. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse ao consumidor.

Art. 20. Os produtos de origem animal deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de suas qualidades organolépticas e inocuidade, nos termos da legislação sanitária vigente para cada tipo de produto.

CAPÍTULO V

Da Embalagem e Rotulagem

Art. 21. As embalagens dos produtos de origem animal deverão garantir proteção contra possíveis contaminações do produto, evitando riscos à saúde do consumidor e conter todas as informações preconizadas pela legislação sanitária vigente.

Art. 22. Entende-se como embalagem qualquer forma pela qual o alimento ou produto tenha sido acondicionado, empacotado ou envasado.

Art. 23. Toda e qualquer embalagem utilizada para o acondicionamento de produtos, deverá estar isenta de deformações, corrosões, arranhões, vazamentos, defeitos de soldagem ou qualquer irregularidade que possa pôr em risco a saúde do consumidor ou as qualidades físico-químicas e microbiológicas do produto.

§1º É permitida a reutilização de recipientes para o transporte ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério das normas federais.

§2º É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

Art. 24. Na confecção da embalagem, deverá ser utilizado material de primeiro uso, atóxico, inerte, inodoro, e que não transmita substâncias ou altere as características dos produtos, e que ofereça proteção contra choques e possíveis contaminações.

Art. 25. Todo produto que for comercializado deve estar identificado por meio de rótulo registrado pelo Serviço de Inspeção Municipal-SIM.

Art. 26. Considera-se rótulo, para efeito do artigo 25, qualquer identificação permanente impressa ou litografada, além de dizeres pintados ou gravados, aplicado sobre os produtos ou sobre a embalagem.

Parágrafo único. Os requisitos exigidos quanto às especificidades e informações obrigatórios que devem conter os rótulos dos produtos serão regulamentados por Decreto.

CAPÍTULO VI
Do Conselho de Inspeção Sanitária

Art. 27. Fica constituído o Conselho de Inspeção Sanitária, de caráter paritário e consultivo, e será composto de 03 (três) representantes do Poder Público, sendo 01 (um) da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e 01 (um) da Secretaria Municipal da Saúde, 01 (um) representante da área ambiental do Município, 03 (três) representantes da sociedade civil, sendo 01 (um) representante do segmento empresarial agropecuário, 01 (um) representante dos produtores rurais, e 01 (um) representante dos consumidores, o qual será presidido pelo titular da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Parágrafo único. Para cada membro titular será indicado um membro suplente, que assumirá nos casos de impedimentos e vacância.

Art. 28. O Conselho de Inspeção Sanitária terá a competência de:

I - aconselhar, sugerir, debater e definir programas, ações e atividades inerentes à execução dos serviços de inspeção; e,

II - propor a edição de regulamentos, normas, portarias e outros, correlatos à fiscalização sanitária.

Parágrafo único. Após instalação do Conselho de Inspeção Sanitária, os membros terão o prazo de 90(noventa) dias para editarem o Regimento Interno.

CAPÍTULO VII
Do Sistema Único de Informação

Art. 29. Será criado um Sistema Único de Informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária.

Parágrafo único. Será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente à alimentação e manutenção do Sistema Único de Informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do Município de Timbaúba dos Batistas-RN.

CAPÍTULO VIII
Da Educação Sanitária

Art. 30. A educação sanitária faz parte do processo de registro ou cadastramento no Serviço de Inspeção Municipal, objetivando o conhecimento das Boas Prática de Fabricação pelos integrantes da cadeia produtiva e da sociedade em geral, no cumprimento dos objetivos desta Lei.

§ 1º Para fins desta Lei, entende-se como educação sanitária em defesa agropecuária o processo ativo e contínuo de utilização de meios, métodos e técnicas capazes de educar e desenvolver consciência crítica no público-alvo.

§ 2º Será priorizado inicialmente o caráter educativo em detrimento do punitivo.

§ 3º O SIM disporá de estrutura organizada para as ações de educação sanitária para a produção de alimentos.

§4º O SIM poderá apoiar as atividades de educação sanitária realizadas por serviços, instituições e organizações públicas e privadas.

§5º Todas as ações da inspeção e da fiscalização sanitária serão executadas visando melhorias nos processos de produção dos produtos de origem animal.

CAPÍTULO IX
Das Taxas

Art. 31. Serão instituídas, por Lei específica, as Taxas de Serviço de Inspeção Municipal relativas à inspeção e fiscalização sanitária.

Parágrafo único. O fato gerador das taxas de que trata o *caput* deste artigo será o exercício do poder de polícia sobre os produtos e estabelecimentos abrangidos pelas disposições desta Lei.

Art. 32. O contribuinte poderá se pessoa física ou jurídica que executar atividades sujeitas à inspeção e fiscalização sanitária prevista nesta Lei.

CAPÍTULO X
Das Infrações e das Penalidades

Art. 33. Constitui infração para os efeitos desta Lei qualquer ação ou omissão, dolosa ou culposa, que importe na inobservância das normas contidas na legislação sanitária vigente.

Parágrafo único. Compete privativamente ao agente do Serviço de Inspeção Municipal, no âmbito de sua competência e nos termos previstos nesta lei, a fiscalização, a inspeção, a autuação, a interdição, a apreensão e a destruição dos produtos de origem animal, quando da constatação do não cumprimento das normas sanitárias estabelecidas na legislação vigente e dos atos do Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento – SEMAPA no julgamento e na aplicação das sanções previstas.

Art. 34. Sem prejuízo da responsabilidade civil e penal cabível e demais cominações previstas em normas federais ou estaduais, aplicam-se ao infrator, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

I – advertência por escrito do secretário municipal de agricultura, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé e desde que não haja risco iminente de natureza higiênico-sanitária, devendo a situação ser regularizada no prazo estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal -SIM;

II – multa, nos casos não compreendido no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente ao valor fixado em legislação específica, observadas as gradações de verificações de infrações: leves, moderadas, graves e gravíssimas;

III - Apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos, subprodutos e derivados de origem animal e vegetal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV - Suspensão de atividades, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

V - Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando à infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou se verificar mediante inspeção técnica realizada pelos agentes de inspeção do Serviço de Inspeção Municipal -SIM, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas para o funcionamento do estabelecimento.

VI – Cassação do registro.

§1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§2º A interdição ou a suspenção de que tratam os incisos IV e V poderão ser levantadas, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§3º Se a interdição total ou parcial não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

§4º Os produtos apreendidos nos termos do inciso III deste artigo e perdidos em favor do Município, que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos da Lei nº 12.341 de 1º de dezembro de 2010.

Art. 35. O Poder Executivo Municipal regulamentará por Decreto as normas específicas de procedimentos administrativos para a aplicação das penalidades com o devido processo legal.

TÍTULO II

Do Tratamento Diferenciado às Agroindústrias de Pequeno Porte, às Micro e Pequenas Empresas e ao Pequeno Produtor Rural

CAPÍTULO I

Das Agroindústrias de Pequeno Porte

Seção I

Das Disposições Gerais

Art. 36. O Município de Timbaúba dos Batistas, nos termos do Decreto nº 5.741 de 30 de março de 2006, estabelece normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte.

§1º O disposto nesta Lei atenderá aos preceitos estabelecidos na Lei nº 11.598, de 3 de dezembro de 2007, no Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e suas alterações, na Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e no Decreto nº 7.358, de 17 de novembro de 2010.

§2º As atividades previstas de inspeção e fiscalização serão desenvolvidas observando as competências e as normas relacionadas ao Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

§3º Entende-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal o estabelecimento de agricultores familiares ou de produtor rural, de forma individual ou coletiva, com área útil construída de até 250m2 (duzentos e cinquenta metros quadrados), dispondo de instalações para:

I - abate ou industrialização de animais produtores de carnes;

II - processamento de carnes e produtos cárneos;

III - processamento de pescado ou seus derivados;

IV - processamento de leite ou seus derivados;

V - processamento de ovos ou seus derivados; e

VI - processamento de produtos das abelhas ou seus derivados.

Art. 37. As normas específicas relativas aos Serviços de Inspeção Estadual e Federal servirão de referência para a inspeção e a fiscalização sanitária dos produtos de origem animal, no que se refere:

I - produção rural para a preparação, manipulação ou armazenagem doméstica de produtos de origem animal para consumo familiar, que ficará dispensada de registro, inspeção e fiscalização;

II - venda ou no fornecimento a retalho ou a granel de pequenas quantidades de produtos de origem animal provenientes da produção primária, direto ao consumidor final, pelo agricultor familiar ou equivalente e suas organizações ou pelo pequeno produtor rural que os produz; e

III - na agroindustrialização realizada pela agricultura familiar ou equivalente e suas organizações, inclusive quanto às condições estruturais e de controle de processo.

§1° A comercialização fracionada ou a granel de pequenas quantidades de produtos de origem animal pelo agricultor familiar, ou pequeno produtor rural provenientes da produção primária, diretamente ao consumidor, será permitida mediante atendimento as normas específicas de rotulagem da legislação sanitária vigente.

§2° A aplicação das normas específicas previstas no *caput* está condicionada ao risco mínimo de veiculação e disseminação de pragas e doenças regulamentadas.

Seção II

Da Inspeção e Fiscalização Sanitária de Produtos de Origem Animal

Art. 38. A inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal para agroindústria de pequeno porte se dará nos termos desta Lei.

Seção III

Da Fiscalização Orientadora

Art. 39. A fiscalização municipal quanto às ações de inspeção e fiscalização no estabelecimento agroindustrial de pequeno porte deverão ter natureza prioritariamente, orientadora de acordo com a Lei Geral da Micro e Pequena Empresa, a Lei Complementar nº 123/2006, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos e as orientações sanitárias com linguagem acessível ao empreendedor.

§1° O auto de infração apenas poderá ser lavrado em segunda visita, após a orientação do empresário, exceto quando o ato importe em ação ou omissão dolosa, resistência ou embaraço a fiscalização ou reincidência.

§2° A orientação a que se refere este artigo dar-se-á por meio de Termo de Ajuste de Conduta, na forma do regulamento.

§3° A ação inicial se dará mediante requerimento do interessado, ocasionando uma visita técnica "*in loco*" da equipe de fiscalização, no qual será preenchido a Ficha de Atendimento Individual no ato da vistoria. Em seguida, o SIM elaborará Relatório de Vistoria

Técnica, e neste descreverá as não conformidades observadas e as recomendações de adequação, se for o caso, estabelecendo prazos para o cumprimento.

Seção IV

Do Registro

Art. 40. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal, observando o risco sanitário, independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado, podendo ser anexo a residência, porém com separação física e acesso diferente.

Parágrafo único. O registro de unidades de processamento, dos produtos e da rotulagem, quando exclusivo para a venda ou fornecimento direto ao consumidor final de pequenas quantidades, inclusive a retalho, será efetivado de forma simplificada por um instrumento que será disponibilizado pelo serviço de inspeção.

Art. 41. Para o registro do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte serão necessários os seguintes documentos:

I - requerimento de registro;

II - boletim de exames físico-químico e microbiológico da água de abastecimento, fornecido por laboratório credenciado junto aos órgãos competentes;

III - apresentação da inscrição estadual, contrato social ou firma individual e Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ, respeitando o que for pertinente à condição de microempreendedor individual;

IV - croqui das instalações na escala 1:100, que pode ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados;

V - licenciamento ambiental, de acordo com Resolução do Conama nº 385/2006;

VI - alvará de licença e funcionamento da prefeitura;

VII - atestado de saúde dos trabalhadores.

VIII- apresentar comprovante de taxa de registro; e

IX – apresentar certificado de participação do curso de Boas Práticas de Fabricação (BPF) pelo responsável pela manipulação ou pelo proprietário do estabelecimento.

Seção V
Do Transporte

Art. 42. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meios de transporte apropriados, garantindo a sua integridade.

Seção VI
Disposições Gerais

Art. 43. No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte o responsável técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária.

Art. 44. Os produtos de origem animal, quando comercializados a granel diretamente ao consumidor, serão expostos acompanhados de folhetos ou cartazes, contendo as informações previstas para o rótulo de acordo com a legislação vigente.

CAPÍTULO II
Da Microempresa, Empresa de Pequeno Porte, do Produtor Rural Pessoa Física e do Agricultor Familiar

Art. 45. O Município de Timbaúba dos Batistas, no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal dará tratamento diferenciado às microempresas, empresas de pequeno porte, ao produtor rural pessoa física e ao agricultor familiar, nos termos da Lei nº 123 de 14 de dezembro de 2006.

Art. 46. O Município de Timbaúba dos Batistas buscará adotar no âmbito do SIM a unicidade do processo de registro e de legalização de empresários, de pessoas jurídicas, agricultores e produtores rurais, articulando as unidades administrativas afins, visando

compatibilizar e integrar procedimentos, de modo a evitar a duplicidade de exigências e garantir a linearidade do processo, da perspectiva do usuário.

§1º O processo de registro no SIM da microempresa, da empresa de pequeno porte, do produtor rural pessoa física e do agricultor familiar, bem como qualquer exigência para a certificação, deverão ter trâmite especial e simplificado, preferencialmente eletrônico, opcional para o empreendedor, observado o seguinte:

I - poderá ser dispensado o uso da firma, com a respectiva assinatura autografa, o capital, requerimentos, demais assinaturas, informações relativas ao estado civil e regime de bens, bem como remessa de documentos, na forma estabelecida pelo CGSIM;

§2º O Microempreendedor Individual-MEI fica isento do pagamento de taxas de registro e de inspeção e fiscalização sanitária, bem como seus produtos, rótulos e serviços, conforme definido na Lei Complementar nº 123/2006.

§3º O agricultor familiar, definido conforme a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e identificado pela Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP física ou jurídica, bem como o MEI e o empreendedor de economia solidária ficam isentos de taxas e outros valores relativos à fiscalização da vigilância sanitária.

Art. 47. Para o registro no SIM das microempresas, das empresas de pequeno porte, do produtor rural pessoa física e do agricultor familiar serão exigidos os documentos previstos no art.41 desta Lei, ressalvados as especificidades quanto a natureza jurídica.

Parágrafo único. No que se refere ao previsto no VI do art. 41, poderá ser apresentado o Alvará de Funcionamento Provisório, nos termos do Art. 7º da Lei nº 123 de 14 de dezembro de 2006.

Art. 48. A fiscalização, no que se refere ao aspecto sanitário das microempresas e empresas de pequeno porte deverá ter natureza prioritariamente orientadora, quando a atividade ou situação, por sua natureza, comportar grau de risco compatível com esse procedimento.

Art. 49. O Município de Timbaúba dos Batistas observará o princípio do tratamento diferenciado, simplificado e favorecido por ocasião da fixação de valores decorrentes de multas e demais sanções administrativas.

TÍTULO III

Das Disposições Finais

Art. 50. Poderá o Município solicitar ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento a verificação e o reconhecimento de sua equivalência para a realização do comércio interestadual, na forma definida pelos procedimentos de adesão aos Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários.

Art. 51. Os estabelecimentos de que trata esta Lei terão o prazo de até 12 (doze) meses, a partir da publicação desta Lei, para adequarem suas instalações, condicionados à assinatura de Termo de Ajustes a ser celebrado, sob a responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal-SIM.

Art. 52. Para fazer face às despesas decorrentes da aplicação desta Lei, serão utilizados recursos alocados na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, constantes no Orçamento do Município.

Art. 53. O Município assegura que o pessoal técnico e auxiliar, servidores públicos concursados, incumbidos da execução desta lei não terá quaisquer conflitos de interesses e terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, da qual constará, além da denominação do órgão, o número de ordem, nome, fotografia, cargo, data da expedição e validade.

Parágrafo único. Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional.

Art. 54. O Poder Executivo regulamentará a presente Lei priorizando a regulamentação para inspeção e fiscalização de produtos de origem animal que se dará no prazo de 120 (cento e vinte) dias, a contar da data da publicação desta Lei.

Art. 55 - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário, em especial a Lei Municipal nº 349/2015, de 29 de abril de 2015.

Gabinete do Prefeito Municipal de Timbaúba dos Batistas/RN, 19 de dezembro de 2017.

CHILON BATISTA DE ARAÚJO NETO
Prefeito Municipal