

Rua 7 de Setembro, 2.078 - Centro - CEP 13560-180 - São Carlos - SP

Sanciono e Promulgo a presente Lei.

Em 18/11/19.

RCIA FERREIRA Prefeito Municipal

LEI Nº 19,450

DE 18 **DE** **NOVEMBRO**

DE 2019.

Institui o Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) no Município de São Carlos/SP e dá outras providências.

O Prefeito Municipal de São Carlos faz saber que a Câmara Municipal de São Carlos aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte Lei:

Art. 1º Fica instituído o Serviço de Inspeção

Municipal - S.I.M., em conformidade com o Regulamento Federal de Inspeção Industrial Higiênico Sanitário de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), através da Lei Federal nº 9.712, de 20 de novembro de 1998, da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, regulamentadas pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

§ 1º O SIM tem por finalidade a inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, que sejam preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados, transportados e comercializados no Município de São Carlos, conforme normas estabelecidas nesta Lei.

§ 2º O SIM definirá a elaboração da agroindustrialização de pequeno porte realizada em propriedade rural da agricultura familiar, urbana ou equivalente de produtos comestíveis de origem animal com base na Lei Estadual nº 10.507, de 01 de março de 2000 e artigo 7º do Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006.

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal-SIM será exercido pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento de São Carlos (SMAA), através do seu Departamento de Agricultura (DAG).

Art. 3º Os estabelecimentos para produtos de

origem animal são classificados em:

I – carnes e derivados;

II – pescados e derivados;

III – ovos e derivados:

IV - leite e derivados;

V – produtos das abelhas e derivados.

§ 1º A designação "estabelecimento" abrange

todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal previstas na presente Lei.

§ 2º Os estabelecimentos para produtos de origem animal poderão localizar-se no setor urbano ou rural do Município.

Art. 4º Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização prevista nesta Lei os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados, inclusive os artesanais.



Rua 7 de Setembro, 2.078 - Centro - CEP 13560-180 - São Carlos - SP

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção "ante" e "post mortem" dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 5º A prévia inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no âmbito do Município será exercida:

I – nas propriedades rurais, urbanas ou fontes

produtoras de animais;

 II – no trânsito de produtos de origem animal destinados à alimentação humana ou à industrialização;

 III – nos matadouros e frigoríficos, coibindo o abate clandestino e a respectiva comercialização;

IV - nos estabelecimentos de abate e

industrialização de pescado;

V – nos laticínios e usinas de beneficiamento de leite, coibindo o comércio de leite "in natura" e permitindo somente o comércio de leite pasteurizado, podendo ser a pasteurização rápida ou lenta;

VI - nos estabelecimentos de extração e/ou

beneficiamento de produtos das abelhas;

VII - nos entrepostos de ovos e fábricas de

produtos derivados;

VIII – nos entrepostos, de modo geral, que recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;

IX – nos estabelecimentos atacadistas que fabriquem, transformem ou produzam quaisquer produtos derivado de origem animal.

§ 1º Os estabelecimentos varejistas, como açougues, casas de carne e supermercados, entre outros, que produzam embutidos, charques, defumados, temperados, fatiados, entre outras, destinados à comercialização fora do seu estabelecimento varejista deverão ter registro no SIM, e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

§ 2º Os estabelecimentos varejistas, como açougues, casas de cames e supermercados, entre outros, que produzam embutidos, charques, defumados, temperados, fatiados, entre outras, inclusive a granel, destinados à comercialização no próprio local de sua produção, serão fiscalizados e acompanhados pela Vigilância Sanitária no Município de São Carlos-SP (VISAM), evitando-se a duplicidade de fiscalização.

§ 3º Nos caos estabelecidos no parágrafo anterior, à fiscalização sanitária realizada pela VISAM será desenvolvida em sintonia com o SIM, conforme estabelece o parágrafo único, do artigo 12.

Art. 6º Nos estabelecimentos que fabriquem, transformem ou produzam qualquer produto derivado de origem animal e alimentos de origem animal, inclusive de pequeno porte, obrigatoriamente deverão ter responsável



Rua 7 de Setembro, 2.078 - Centro - CEP 13560-180 - São Carlos - SP

técnico, com atribuição compatível ao exercício de diversas profissões, em razão da atividade básica do estabelecimento, devidamente Registrado/Credenciado nos respectivos Conselhos de Classe.

Parágrafo único. Os estabelecimentos a que se refere o *caput* deverão ter registro no respectivo Conselho Profissional, salvo os casos excepcionais definidos em regulamentação.

Art. 7º A equipe de inspeção do SIM deverá ser composta por médicos veterinários oficiais e auxiliares de inspeção capacitados, do quadro efetivo de pessoal da Prefeitura Municipal de São Carlos, em número compatível com as atividades de inspeção nos estabelecimentos que fizerem parte do serviço.

§ 1º Os profissionais lotados no Serviço de Inspeção Municipal não poderão ter conflitos de interesses pessoais ou comerciais com os fiscalizados/inspecionados, possuindo poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações com imparcialidade e independência.

§ 2º O SIM deverá ter no mínimo um profissional de veterinária e uma auxiliar de inspeção no seu quadro para o seu funcionamento.

§ 3º As funções de inspeção e fiscalização industrial e sanitária podem ser exercidas por profissional da mesma área detentor de cargo em comissão ou contratado por processo de seleção simplificada em situação de excepcional interesse público.

Art. 8º O SIM deverá viabilizar o acesso a laboratório para análise da qualidade dos produtos, não sendo necessário, no entanto, o serviço de inspeção ter um laboratório de análises próprio, podendo contratar a realização das análises em laboratórios de terceiros, idôneos e legalmente reconhecidos.

Art. 9º A Inspeção Municipal pode ser executada de forma permanente ou periódica.

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

I – Entende-se por espécies animais de abate os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de ares 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 Departamento de Agricultura, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultados da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

§ 3º A inspeção sanitária se dará:

I- nos estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal para beneficiamento ϕu industrialização;

M



Rua 7 de Setembro, 2.078 - Centro - CEP 13560-180 - São Carlos - SP

II – nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal estadual, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

§ 4º Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal de São Carlos a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

Art. 10. 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 no Município;

II - ter o foco de atuação na qualidade

sanitária dos produtos finais;

III — promover o processo educativo permanente e continuado para todos os participantes 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.

Art. 11. O Município de São Carlos poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com outros Municípios, Estados e a União, podendo participar de consórcio de Municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção Sanitária em conjunto com outros Municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção (SISBO-POA) por meio do Sistema Unificado à Sanidade Agropecuária (SUASA).

§ 1º Para a adesão ao Sistema, a legislação do SIM deverá estar de acordo com o 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).

§ 2º Após a adesão do SIM ao SUASA, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

§ 3º Após a adesão do SIM ao SUASA, deverá ser constituído um Conselho de Inspeção Sanitária com a participação, entre outros, de representante da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, Secretaria Municipal da Saúde, dos agricultores e dos consumidores, para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados à execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

Art. 12. 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 Secretaria Municipal de Saúde do Município de São Carlos, através da VISAM, incluídos supermercados, casas de carnes, restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

47



Rua 7 de Setembro, 2.078 - Centro - CEP 13560-180 - São Carlos - SP

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, previamente definidas com a VISAM, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 13. O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte, de forma artesanal.

§ 1º 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 (250 m²), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, que é feito sem recurso ou meios sofisticados ou técnicas elaboradas ou industriais.

§ 2º A elaboração de produtos comestíveis de origem animal, em pequena escala, sob a forma artesanal, será permitida exclusivamente aos produtores rurais que utilizarem matéria-prima de produção própria, limitando-se a aquisição de matéria-prima de terceiro em 50%, desde que a mesma tenha comprovação de inspeção higiênico-sanitária por órgão oficial.

§ 3º A quantidade de matéria-prima que pode ser elaborada de forma artesanal é limitada e considerada como de pequena escala as quantidades descritas:

I – até 130 Kg (cento e trinta quilogramas)
diários de carnes como matéria-prima para produtos cárneos;

 II – até 300 L (trezentos litros) de leite diários, como matéria-prima para produtos lácteos;

III – até 100 Kg (cem quilogramas) diários de peixes, moluscos e crustáceos, como matéria-prima para produtos oriundos do pescado;

 IV – até 150 (cento e cinquenta) dúzias diárias de ovos, como matéria-prima para produtos oriundos de ovos;

V- até 3.000 Kg (três mil quilogramas) por ano para mel e produtos de colmeia (por ser produto sazonal, considera-se a produção anual).

§ 4º Os animais destinados à elaboração de produtos cárneos deverão ser abatidos em estabelecimento sob inspeção higiênicosanitárias oficiais.

§ 5º Para efeitos dessa Lei, serão enquadrados como estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, também, àqueles localizados nas áreas urbanas e urbanizadas, que tenham comprovação técnica e econômica de exploração agrícola, pecuária ou extrativista, vegetal ou agroindustrial, devidamente cadastrado na SMAA.

Art. 14. Deverá ser elaborado um Plano de Trabalho de Inspeção e Fiscalização do SIM, detalhando todo planejamento das ações a serem executadas e a metodologia de trabalho.

de trabalho.



Rua 7 de Setembro, 2.078 - Centro - CEP 13560-180 - São Carlos - SP

Art. 15. Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis, continuamente alimentado e atualizado, a respeito das atividades de inspeção permanente e periódica e de supervisão, previstas no Programa de Trabalho de Inspeção e Fiscalização.

Parágrafo único. Será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, através do Departamento de Agricultura e da Secretaria Municipal de Saúde, através da VISAM, a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização do Município.

Art. 16. O SIM deverá estabelecer um cronograma de envio de amostras de água e de produtos, para análises físico-químicas e microbiológicas, referente aos estabelecimentos sob sua responsabilidade, em uma frequência compatível com o risco oferecido por cada produto e cada estabelecimento e de acordo com a legislação específica.

Art. 17. Para obter o registro no serviço de inspeção, o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído por documentos específicos, tanto para estabelecimentos normais, como para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte, divididos em:

 I – documentos à aprovação prévia (para análise inicial e abertura de Processo do Registro);

II - documentos à aprovação final (após

conclusão da obra).

Parágrafo único. Os documentos exigidos ao registro dos estabelecimentos serão definidos em regulamentação.

Art. 18. 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 nesta Lei, estando os mesmos sob responsabilidade do órgão competente.

Art. 19. As embalagens dos produtos de origem animal deverão conter rotulagem contendo informações pertinentes ao produto, assim como obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação de produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

§ 1º As informações a serem contidas na rotulagem serão definidas em Regulamentação.

§ 2º Não será permitida a comercialização de produtos de origem animal a granel, salvo os casos definidos no art. 5º, § 2º, que estarão sob fiscalização da VISAM.



Rua 7 de Setembro, 2.078 - Centro - CEP 13560-180 - São Carlos - SP

Art. 20. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e qualidade.

Art. 21. A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portaria específicas.

Art. 22. Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal nº 5.741/2006.

Art. 23. Compete à Secretaria Municipal de

Agricultura e Abastecimento:

 I – observar as normas técnicas estaduais e federais de produção e classificação dos produtos de origem animal e para atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal;

 II – executar atividades de treinamento técnico de pessoal envolvido na fiscalização, inspeção e classificação;

III – criar mecanismos de divulgação junto às redes pública e privada, bem como junto à população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor.

Parágrafo único. A Secretaria Municipal de Saúde, através da VISAM, exercerá, no âmbito de sua competência, a direção única e as atribuições previstas na Lei Federal nº 8.080/90, Lei nº 13.317/99 e legislação sanitária em vigor.

Art. 24. É proibido o funcionamento no Município de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal, de qualquer porte, inclusive o artesanal, que não esteja previamente registrado no SIM, na forma desta Lei, e conforme legislação estadual e federal.

Art. 25. A Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, através do Serviço de Inspeção Municipal-SIM, incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais, a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do Município, podendo, para tanto, requisitar força policial.

Art. 26. Os servidores incumbidos da execução desta Lei, Médicos Veterinários e auxiliares de inspeção, terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, da qual constará, além da denominação do órgão, o número de Registro funcional, nome, fotografia, cargo e data da expedição, entre outros.

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

Art. 27. Esta Lei deverá ser regulamentada por decreto, no qual se estabelecerá, entre outras medidas:

I – classificação, funcionamento, procedimentos, registro e higiene dos estabelecimentos;

e dos estabelecimes



Rua 7 de Setembro, 2.078 - Centro - CEP 13560-180 - São Carlos - SP

estabelecimentos;

II – obrigação dos proprietários dos

III - embalagem e rotulagem;

IV - inspeção industrial e sanitária dos

produtos de origem animal;

V – exames de laboratório;

VI - infrações e penalidades;

VII - taxas de Inspeção sanitária e taxa de

registro.

Art. 28. 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 Abastecimento, constantes no Orçamento do Município de São Carlos.

Art. 29. As penalidades aos infratores serão determinadas em normas complementares.

Art. 30. Serão recolhidas a taxa de inspeção sanitária e a taxa de registro de rótulo e produto, sem prejuízo as demais taxas e emolumentos decorrentes das ações não previstas na presente Lei, objetos de resoluções específicas, estabelecidas pela Secretaria Municipal da Fazenda.

§ 1º Os valores das taxas a que se refere este

artigo serão fixadas em moeda corrente.

§ 2º O pagamento das taxas será efetuado através de documento de arrecadação emitido pela Secretaria Municipal da Fazenda (SMF).

§ 3º Quanto à Taxa de Inspeção Sanitária, será cobrada em função da classificação dos estabelecimentos:

I – para leite e derivados;

II – para carne e derivados:

III – para pescado e derivados;

IV – para ovos e derivados;

V – para mel e derivados;

VI – para estabelecimentos de pequeno porte.

§ 4º Quanto a Taxa de Produtos e Rótulos

será cobrada em função da categoria do produtor:

I - para produtor normal, por grupo de

produtos;

II – para produtor de pequeno porte, por

grupo de produtos.

§ 5º Os valores das taxas descritas anteriormente, assim como os grupos dos produtos serão definidas em regulamentação.

Art. 31. 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 pelo Poder Executivo Municipal.



Rua 7 de Setembro, 2.078 - Centro - CEP 13560-180 - São Carlos - SP

Art. 32. As empresas já instaladas e com Certificação do SIM, emitidas anteriormente a presente Lei, terão o prazo de 120 (cento e vinte) dias, a partir da Regulamentação desta Lei, para se adequarem.

Art. 33. O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 90 (noventa) dias a contar da data de sua publicação.

Art. 34. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário, em especial a Lei Municipal nº 10.843, de 22 de junho de 1994, e o Decreto nº 137, de 22 de agosto de 1994.

São Carlos, 13 de novembro de 2019.

LUCÃO ERNANDES

Presidente

moning

LUIS ENRIQUE PAULINO CARMELO

1º Secretário

