LEI Nº. 2.309, DE 20 DEZEMBRO DE 2018.

AUTORIZA A ADESÃO DO MUNICÍPIO DE OURO BRANCO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO REGIONAL – SIR A SER IMPLANTADO PELO CODAP - CONSÓRCIO PÚBLICO PARA O DESENVOLVIMENTO DO ALTO PARAOPEBA, DEFINE OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Povo do Município de Ouro Branco, Estado de Minas Gerais, por seus representantes na Câmara Municipal, aprovou e eu, Prefeito Municipal, em seu nome, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Fica o Município de Ouro Branco autorizado a realizar a inspeção sanitária de forma consorciada, delegando, se assim lhe convier, ao Consórcio Público para o Desenvolvimento do Alto Paraopeba – CODAP a competência para a criação, implantação, consentimento, regulamentação, fiscalização e aplicação de sanções dos serviços de inspeção sanitária, mediante adesão ao SIR.

"Esta Lei é originária do Poder Executivo, resultante do Projeto de Lei nº 74/2018, de Autoria do Executivo".

Art. 2º Fica ratificado o Programa denominado Sistema de Inspeção Regional – SIR do Consórcio Público para o Desenvolvimento do Alto Paraopeba - CODAP, constante do Anexo I desta Lei.

Art. 3º A Inspeção Regional, depois de instalada, poderá ser executada de forma permanente ou periódica.

Art. 4º Fica o Poder Executivo autorizado a ceder servidores públicos para compor a equipe de Inspeção Sanitária Regional do Consórcio Público para o Desenvolvimento do Alto Paraopeba – CODAP, bem como de bens móveis e imóveis especificados em Contrato de Programa.

Art. 5º Fica o Poder Executivo autorizado a abrir crédito especial ou suplementar no orçamento vigente para fazer face às despesas do Contrato de Programa a ser firmado.

Art. 6º Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Ouro Branco 20 de dezembro de 2018.

Hélio Márcio Campos
Prefeito Municipal

Ângelo José Roncalli de Lima
Procurador-Geral Interino do Município

"Esta Lei é originária do Poder Executivo, resultante do Projeto de Lei nº 74/2018, de Autoria do Executivo".

ANEXO I

PROGRAMA SIR – SISTEMA DE INSPEÇÃO REGIONAL

Cria o SIR – Sistema de Inspeção Regional no âmbito do Consórcio Público para o Desenvolvimento do Alto Paraopeba e dá outras providências

A Assembleia Geral do Consórcio Público para o Desenvolvimento do Alto Paraopeba – CODAP aprovou o Programa SIR – Sistema de Inspeção Regional, que observará as seguintes normas:

CAPÍTULO I – NORMAS GERAIS

Art. 1º. Fica criado, no âmbito do CODAP, o S.I.R. - Sistema de Inspeção Regional, que tem por finalidade implementar os serviços de inspeção de produtos de origem animal de pequenos empreendedores e produtores incluindo as atividades de fiscalização, orientação, educação e certificação, em um único serviço de inspeção abrangendo os municípios consorciados que aderirem a este Programa.

Art. 2º. Os municípios consorciados do CODAP que aderirem ao Programa "SIR – Sistema de Inspeção Regional" autorizam a gestão associada dos serviços públicos de inspeção sanitária e a prestação dos serviços públicos em regime de gestão associada, os quais serão prestados conforme este Programa.

§ 1º O CODAP poderá exercer o poder de polícia administrativa, bem como as atividades de arrecadação de taxas, tarifas e outros preços públicos pelos serviços públicos prestados por si ou pelos entes consorciados.

§ 2º Os serviços serão prestados na área do CODAP, que compreende o somatório das áreas dos municípios consorciados, podendo ser exercidas atividades em prol dos municípios consorciados em outras localidades, caso haja necessidade.

Art. 3º. A gestão associada e a prestação dos serviços públicos em regime de gestão associada previstas neste Programa abrangerão somente os serviços prestados em proveito dos municípios que efetivamente firmarem o Contrato de Programa.

Art. 4º. Para a consecução da gestão associada e da prestação dos serviços públicos em regime de gestão associada, os municípios consorciados transferem ao Consórcio o exercício das competências de planejamento, de regulação, de consentimento, da fiscalização dos serviços públicos de inspeção sanitária e a aplicação das sanções previstas neste Programa.

Art. 5º. Os serviços públicos prestados em decorrência deste Programa serão remunerados da seguinte forma:

I - no caso dos serviços decorrentes de delegação estadual, a remuneração e reajustes observarão o disposto nos instrumentos de delegação;

II - no caso dos serviços de competência municipal, exercidos no âmbito da gestão associada, a remuneração servirá para cobrir-lhes os custos, os quais deverão ser devidamente expostos e detalhados, com a aplicação do percentual mínimo definido por resolução da Assembleia Geral do CODAP, aplicável sobre os valores dos custos, como margem para novos investimentos.

Parágrafo único. Na hipótese do inciso II do caput, os reajustes serão feitos:

I - por resolução da Diretoria do Consórcio, no caso de simples recomposição inflacionária do período;

II - por meio de resolução devidamente aprovada pela Assembleia Geral, no caso de efetivo reajuste, além da inflação, tomando-se sempre por base os custos devidamente expostos e detalhados.

Art. 6º. Quando o Consórcio não for o próprio prestador de serviços, fica este autorizado pelos municípios consorciados a exercer a regulação e a fiscalização permanente sobre a prestação de serviços públicos, inclusive quando prestados, direta ou indiretamente, por município consorciado.

§ 1º É garantido ao Consórcio o acesso a todas as instalações e documentos referentes à prestação dos serviços.

§ 2º Incluem-se na regulação dos serviços as atividades de interpretar e fixar critérios para a fiel execução dos instrumentos de delegação dos serviços.

CAPÍTULO II – DO CONTRATO DE PROGRAMA

Art. 7º. O Contrato de Programa estabelecerá as normas de regulação e fiscalização, que deverão compreender pelo menos:

I - os indicadores de qualidade dos serviços e de sua adequada e eficiente prestação;

II - as metas de expansão e qualidade dos serviços e os respectivos prazos, quando adotadas metas parciais ou graduais;

III - sistemas de medição, faturamento e cobrança dos serviços;

IV - o método de monitoramento dos custos e de reajustamento e revisão das taxas ou preços públicos;

V - os mecanismos de acompanhamento e avaliação dos serviços e procedimentos para recepção, apuração e solução de queixas e de reclamações dos cidadãos e dos demais usuários;

VI - os planos de contingência e de segurança;

VII - a transferência total ou parcial de encargos, serviços, pessoal ou de bens necessários à prestação dos serviços transferidos;

VIII - os procedimentos que garantam transparência da gestão econômica e financeira de cada serviço em relação a cada um de seus titulares;

IX - os direitos, garantias e obrigações do Município signatário do Contrato de Programa e do Consórcio, inclusive os relacionados às previsíveis necessidades de futura alteração e expansão dos serviços e consequente modernização, aperfeiçoamento e ampliação dos equipamentos e instalações;

X- os bens reversíveis;

XI - os critérios para o cálculo e a forma de pagamento das indenizações devidas ao Consórcio, ao Município ou ao Estado, ou à União, relativas aos investimentos que não foram amortizados por tarifas ou outras receitas emergentes da prestação dos serviços;

XII - a obrigatoriedade, forma e periodicidade da prestação de contas do Consórcio ao titular dos serviços;

XIII - O Contrato de Programa definirá a estrutura necessária para a prestação dos serviços de inspeção sanitária e o dimensionamento das equipes, de acordo com os municípios que aderirem ao programa.

§ 1º Os bens vinculados aos serviços públicos serão de propriedade do município contratante, sendo afetados ao Consórcio pelo período em que vigorar o contrato de programa.

§ 2º A extinção do contrato de programa dependerá do prévio pagamento das indenizações eventualmente devidas, especialmente das

referentes à economicidade e viabilidade da prestação dos serviços pelo Consórcio.

§ 3º Os contratos de programa serão celebrados mediante dispensa de licitação, incumbindo ao município contratante obedecer fielmente as condições e procedimentos previstos na legislação.

CAPÍTULO III – DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 8º A fiscalização e a inspeção de produtos de origem animal têm por objetivo:

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 rural de pequeno porte;

II - promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores 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;

III - incentivar a melhoria da qualidade dos produtos;

IV - proteger a saúde do consumidor;

V - estimular o aumento da produção**.**

VI- instruir e orientar melhorias nas instalações

Art. 9º Para cumprir o disposto nos artigos 8º deste anexo, o consórcio desenvolverá, entre outras, ações que visem a:

I - promover a integração dos órgãos municipais de fiscalização por meio da criação de comissão sanitária, com vistas à troca de informações e à definição de competências e de ações conjuntas;

II - formular diretrizes técnico-normativas, com base nas diretrizes dos municípios, de maneira a uniformizar os procedimentos de inspeção e fiscalização sanitárias, respeitadas as peculiaridades dos mesmos;

III - estabelecer normas para a higienização e a desinfecção das instalações industriais e para a classificação e a verificação da qualidade dos produtos;

IV - regulamentar o registro e o cadastro dos estabelecimentos que produzam, distribuam, transportem, armazenem, processem e comercializem produtos de origem animal

V - fomentar a produção artesanal por meio de orientação técnica e regulamentação da atividade.

§ 1º Os estabelecimentos mencionados no inciso IV não poderão funcionar nos municípios consorciados que aderirem a este programa sem que estejam previamente registrados ou cadastrados na forma deste anexo e de seu regulamento.

§ 2º O CODAP pode conceder prazo, na forma do regulamento, para os estabelecimentos se adaptarem às exigências deste anexo, concedendo-lhes título de registro ou de cadastro provisórios dos estabelecimentos.

Art 10. A competência dos municípios signatários deste Programa, prevista na Lei Federal 1.283/1950, para prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito, será exercida pelo CODAP.

Art 11. São sujeitos à fiscalização prevista neste Programa:

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

II - o pescado e seus derivados;

III - o leite e seus derivados;

IV - o ovo e seus derivados;

V - o mel e cera de abelhas e seus derivados.

Art 12. A fiscalização, de que trata este Programa, far-se-á:

I - nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a abate de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;

II - nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que industrializarem;

III - nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;

IV - nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;

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

VI - nas propriedades rurais que produzam ou manipulem produto de origem animal ou produto dele derivado.

Parágrafo único. Quando necessário, serão feitas reinspeção e fiscalização nos estabelecimentos atacadistas e varejistas de produto e subproduto de origem animal destinados ao consumo humano ou animal.

Art. 13. 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 Vigilância Sanitária, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

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

Art. 14. O CODAP poderá celebrar convênio com as Secretarias Municipais da Saúde para estabelecer ação conjunta na inspeção e na

fiscalização dos aspectos higiênico-sanitários dos produtos de origem animal no segmento varejista, visando à apreensão e à inutilização de produtos clandestinos ou impróprios para o consumo humano.

Parágrafo único. As despesas necessárias à inutilização de que trata este artigo serão custeadas pelo proprietário.

Art. 15. O Serviço de Inspeção Regional respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

Art. 16. 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 cinqüenta metros quadrados (250m²), destinado ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

I - estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, aves e rãs) – aqueles destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 05 toneladas de carnes por mês;

II - estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos, bubalinos, equinos) – aqueles destinados ao

abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês;

III - fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 05 toneladas de carnes por mês;

IV - estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 04 toneladas de carnes por mês;

V - estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês;

VI - unidade de extração e beneficiamento do produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano;

VII - estabelecimentos industriais de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.

Art. 17. Para obter o registro no S.I.R o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído com os seguintes documentos:

I - requerimento simples que será protocolizado junto ao departamento municipal responsável pela inspeção sanitária de produtos de origem animal, que encaminhará à central do S.I.R;

II - documento que ateste a regularidade ambiental, expedido pelo Órgão Ambiental competente;

III - alvará de localização e funcionamento, expedido pela Prefeitura Municipal;

IV - cópia do CNPJ ou CPF e da inscrição estadual ou inscrição de produtor rural;

V - planta baixa ou croquis das instalações, com *layout* dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos, escala mínima 1:100;

VI - memorial descritivo, assinado pelo proprietário e pelo responsável técnico, contendo informações de interesse econômico-sanitário;

VII - memorial descritivo da construção, assinado pelo proprietário e por profissional habilitado, contendo informações a respeito da construção, de acordo com modelo padrão;

VIII - atestado médico dos funcionários e/ou proprietários que manipulem matérias primas e/ou produtos;

IX - laudo de exame físico-químico e microbiológico da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais.

§ 1º Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

§ 2º. Desde que se trate de agroindústria de pequeno porte, serão aceitos para estudo preliminar, simples "croquis" ou desenhos.

§3º Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou relacionamento

§ 4º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

Art. 18. O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

Parágrafo único. O S.I.R. 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 nestes produtos não podem constar impressos ou gravados os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Programa.

Art. 19. A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

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

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

Art. 22. A análise laboratorial para efeito de fiscalização, necessária à execução deste programa, será feita em laboratório próprio, oficial ou credenciado, com ônus para o proprietário do estabelecimento.

Parágrafo único. A análise laboratorial destinada à contraprova, requerida pelo proprietário do estabelecimento, será feita em laboratório oficial ou credenciado pelo CODAP, ficando o proprietário responsável por seu custeio.

Art. 23. A análise de rotina na indústria, para efeito de controle de qualidade do produto, será custeada pelo proprietário do estabelecimento, podendo ser realizada em laboratório de sua propriedade ou em laboratório oficial ou credenciado pelo CODAP.

Art. 24. O CODAP – Consórcio Público para o Desenvolvimento do Alto Paraopeba poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com outros municípios, o Estado de Minas Gerais, o IMA – Instituto Mineiro de Agropecuária e a União, bem como poderá solicitar a adesão ao SUASA.

CAPÍTULO IV – DAS SANÇÕES

Art. 25. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal sujeitará, isolada ou cumulativamente, o infrator as seguintes sanções:

I - advertência escrita e orientação técnica quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;

II - multa de até R$25.000,00 (vinte e cinco mil reais) nos casos não compreendidos no inciso I do caput deste artigo, de acordo com a gradação prevista neste Programa;

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

IV - suspensão de atividades, quando cause risco ou ameaça de natureza higiênico sanitária ou no caso de embaraço a ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente;

VI - cassação do registro do estabelecimento no S.I.R, em caso de reincidência .

§ 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, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º Os produtos apreendidos nos termos do inciso III do caput 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

e aqueles sem condições para o consumo humano deverão ser descartados de maneira correta, observando a legislação de saúde e ambiental.

§ 3º A suspensão de que trata o inciso IV deste artigo, cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de franquia da atividade à ação da fiscalização.

§ 4º A interdição de que trata o inciso V deste artigo, poderá ser suspensa após atendimento das exigências que motivaram a ação.

§ 5º Se a interdição não for suspensa nos termos do §4º deste artigo decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro no SIM.

Art. 26. Para a aplicação da pena de multa serão observadas as seguintes condições para a graduação:

I - multa leve de R$200,00 (duzentos reais) a R$2.000,00 (dois mil reais) para:

a) realizar atividades de elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal sem inspeção oficial;

b) industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias-primas e produtos alimentícios sem observar as condições higiênico-sanitárias adequadas;

c) uso inadequado de embalagens ou recipiente;

d) não utilização dos carimbos oficiais;

e) ausência da data de fabricação;

f) saída de produtos sem prévia autorização do responsável pelo Serviço de Inspeção;

g) elaborar e comercializar produtos em desacordo com os padrões higiênico sanitários, físico-químicos, microbiológicos e tecnológicos estabelecidos por legislações federal, estadual ou municipal vigentes;

h) não tratamento adequado de águas residuais;

i) apresentar instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;

j) esteja utilizando equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;

k) realizar atividades de industrialização em estabelecimentos em mau estado de conservação, com defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;

l) permitir a presença de pessoas e funcionários, nas dependências do estabelecimento, em desacordo com as condições que serão previstas em regulamento, como, desuniformizadas e em condições de higiene pessoal insatisfatória;

m) não apresentar documentação sanitária necessária dos animais para o abate;

n) não apresentar a documentação necessária de exames médicos de funcionários;

o) aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no S.I.R.;

p) possuir manipuladores trabalhando nos estabelecimentos sem a devida capacitação;

q) não apresentar programas de autocontrole, como Boas Práticas de Manipulação;

r) não cumprimento dos prazos para saneamento das irregularidades mencionadas no auto de infração;

II - multa média de R$2.500,00 (dois mil e quinhentos reais) a R$5.000,00 (cinco mil reais) para:

a) não possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos ou não mantê-lo atualizado;

b) utilizar água não potável no estabelecimento;

c) utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar;

d) mistura de matérias primas em proporções diferentes das proporções aprovadas;

e) comércio de produtos sem inspeção;

f) não assegurar a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios, em acordo com o Manual de Boas Práticas de Manipulação;

g) não apresentar responsável técnico ou proprietário que assuma a responsabilidade ou não apresente curso de capacitação fornecido até mesmo pelo S.I.R;

h) industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida;

i) transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução;

j) apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;

k) deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores;

l) manter funcionários exercendo as atividades de manipulação sob suspeita de enfermidade passível de contaminação dos alimentos, ou ausente a liberação médica;

m) utilizar produtos de higienização não aprovados pelo órgão de saúde competente;

n) não apresentar análises e registros de análises de controle de qualidade;

III - multa grave de R$5.500,00 (cinco mil e quinhentos reais) a R$8.000,00 (oito mil reais) para:

a) uso indevido do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal;

b) industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;

c) utilização de selo oficial do S.I.R em produtos oriundos de estabelecimentos não registrados;

d) utilização de selo oficial do S.I.R de determinado produto já registrado, em produto ainda não registrado, sendo ambos oriundos do mesmo estabelecimento;

e) modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo

S.I.R.;

f) apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios;

IV – multa gravíssima de R$10.000,00 (dez mil reais) a R$25.000,00 (vinte e cinco mil reais) para:

a) sonegar ou prestar informações inexatas sobre dados referentes à quantidade, qualidade e procedência de matérias-primas e produtos alimentícios, que direta e indiretamente interesse à fiscalização do S.I.R.;

b) aproveitamento de matérias primas condenadas ou de animais sem inspeção para alimentação humana;

c) suborno, tentativa de suborno ou uso de violência física contra funcionários da fiscalização, no exercício de suas atividades;

d) ocorrer atos que busquem burlar, impedir, dificultar, burlar, a ação de inspeção;

e) industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;

f) utilização de selo oficial do S.I.R em produtos oriundos de estabelecimentos não registrados;

g) utilização de selo oficial do S.I.R de determinado produto já registrado, em produto ainda não registrado, sendo ambos oriundos do mesmo estabelecimento;

h) modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo S.I.R..

§ 1º Os valores das multas serão corrigidos anualmente de acordo com índice oficial de inflação por ato do Secretário Executivo do CODAP.

§ 2° A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no S.I.R.

Art. 27. Para imposição da pena de multa e sua graduação dentro dos limites estipulados, a autoridade sanitária levará em conta:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;

III - os antecedentes do autuado quanto ao descumprimento da legislação sanitária;

IV - a capacidade econômica do autuado;

V - a reincidência.

Art. 28. Não poderá ser aplicada multa sem que previamente seja lavrado o auto de infração, detalhando a falta cometida, o artigo infringindo, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social, conforme modelo a ser estabelecido em regulamentação.

§ 1º O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando houver.

§ 2º Sempre que os infratores e seus representantes se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito, no próprio auto, dando-se como ciente o infrator.

§ 3º A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 03 (três) vias, a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida a equipe técnica do S.I.R e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

§ 4º O infrator poderá apresentar defesa em até 15 (quinze) dias úteis após a lavratura do auto de infração, que será protocolizado junto ao departamento municipal responsável pela inspeção sanitária de produtos de origem animal, que emitirá parecer e encaminhará à central do S.I.R;

§ 5º O julgamento do processo caberá a equipe técnica do S.I.R.

Art. 29. Nos casos de cancelamento de registro no S.I.M. a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues à Inspeção Municipal mediante recibo.

Art. 30. O CODAP baixará o regulamento e os atos complementares sobre inspeção sanitária dos estabelecimentos referidos neste programa.

Art. 31. A regulamentação de que trata o art. 30 deste programa abrangerá:

I - a classificação dos estabelecimentos;

II - as condições e exigências para registro e relacionamento, como também para as respectivas transferências de propriedade;

III - a higiene dos estabelecimentos;

IV - as obrigações dos proprietários, responsáveis ou seus prepostos;

V - a inspeção dos animais abatidos;

VI - a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal e vegetal durante as diferentes fases da industrialização e transporte;

VII - a fixação dos tipos e padrões e aprovação de fórmulas de produtos de origem animal e vegetal;

VIII - o registro de rótulos e marcas;

IX - o trânsito de produtos e subprodutos e matérias primas de origem animal;

X - quaisquer outros detalhes, que se tornarem necessários para maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária.

Art. 32. A regulamentação técnica para inscrição e funcionamento dos estabelecimentos e produtores abrangidos por este programa poderá ser alterada no todo ou em parte, sempre que o aconselharem a prática e o desenvolvimento da indústria e do comércio de produtos de origem animal.

Parágrafo único. A alteração e atualização do regulamento deste programa deverá ser realizada com a prévia aprovação do Conselho Regional de Inspeção Sanitária.

CAPÍTULO V – DO CONSELHO REGIONAL DE INSPEÇÃO SANITÁRIA

Art. 33. Fica criado o Conselho Regional de Inspeção Sanitária, com caráter deliberativo, consultivo e de assessoramento técnico, vinculado ao CODAP, ao qual compete:

I - garantir a gestão democrática e a participação popular na proposição de diretrizes destinadas ao planejamento e à aplicação dos recursos destinados ao serviço de inspeção sanitária regional;

II - acompanhar a elaboração e a implementação do Regulamento do S.I.R;

III - propor a normatização, fiscalização e avaliação do S.I.R.;

IV - acompanhar a gestão financeira do S.I.R;

V - avaliar e deliberar sobre a proposta de alteração da forma de remuneração do S.I.R.;

VI - propor, anualmente, para exame da Secretaria Executiva do CODAP, as diretrizes, prioridades e programas de alocação de recursos;

VII - convocar audiências públicas para apresentar, debater e propor as diretrizes, prioridades e programas relativos ao S.I.R.;

VIII - acompanhar a aplicação de recursos e avaliar, anualmente, a eficácia dos programas desenvolvidos pelo S.I.R.;

IX - elaborar, aprovar e modificar seu Regimento Interno.

X - estimular o crescimento e desenvolvimento de agroindústrias com atividades nos municípios consorciados;

XI - instituir, quando julgar necessário, câmaras técnicas e grupos temáticos, para realização de estudos, pareceres e análises de matérias específicas, objetivando subsidiar suas decisões.

Art. 34. O Conselho Regional de Inspeção Sanitária (CRIS) terá a seguinte estrutura:

I - Presidência;

II - Secretaria Executiva;

III - Plenário.

§ 1º Integram a Presidência: o Presidente e o Vice-presidente do Conselho.

§ 2º A Secretaria Executiva é o órgão de suporte administrativo do CRIS.

§ 3º O Plenário é o órgão superior de deliberação do Conselho Regional de Inspeção Sanitária.

§ 4º O Conselho poderá instituir câmaras técnicas em áreas de interesse afins à sua finalidade, e recorrer a técnicos e entidades em assuntos de interesse socioeconômico.

§ 5º O Presidente, o Vice-presidente e o Secretário serão eleitos dentre os membros do Conselho, para mandato de 2 (dois) anos, permitida 01 (uma) recondução, por igual período.

Art. 35. Compete ao Presidente do Conselho Regional de Inspeção Sanitária:

I - coordenar o CRIS;

II - determinar a pauta das reuniões e dirigi-las, orientando os debates e consignando os votos dos conselheiros presentes;

III - submeter à apreciação do plenário os assuntos e propostas que dependam de decisão do Conselho;

IV - resolver as questões de ordem suscitadas no curso das reuniões;

V - emitir voto de qualidade, se necessário;

VI - proclamar o resultado das votações;

VII - prestar informações relativas ao CRIS;

VIII - cumprir e fazer cumprir as decisões do Conselho;

IX - representar o Conselho, em juízo e fora dele.

Art. 36. O Conselho Regional de Inspeção Sanitária será composto de 20 (vinte) membros e respectivos suplentes, com representação paritária da sociedade civil e do Poder Público.

I - Representantes da Sociedade Civil:

a) 05 representantes de cooperativas de produtores rurais;

b) 05 representantes de estabelecimentos industriais;

II - Representantes Governamentais:

a) 02 representante do IMA – Instituto Mineiro de Agropecuária;

b) 08 representantes dos órgãos executivos municipais relativos à agropecuária, de Municípios consorciados que aderirem a este Programa;

§ 1° Os conselheiros terão mandato de 2 (dois) anos, podendo ser reconduzidos por igual período.

§ 2° A função de conselheiro é considerada prestação de serviço público relevante e não será renumerada.

§ 3º Para a escolha da primeira composição do Conselho, será feita uma reunião pública, com divulgação da convocação para participação das entidades, organizações e segmentos da sociedade civil, e demais interessados.

§ 4º Nessa mesma reunião, deverão ser definidos os critérios para as escolhas e, em seguida, procedida a eleição dos representantes previstos no inciso II do caput deste artigo.

§ 5° Os membros serão empossados por ato da Secretaria Executiva.

§ 6º Haverá, para cada membro do CRIS, um suplente, pertencente ao mesmo órgão, entidade ou segmento do titular;

§ 7º As entidades e segmentos da sociedade civil deverão indicar seus representantes e suplentes, com antecedência de 30 (trinta) dias, antes do término do mandato do Conselho/conselheiros e, após, empossados em Assembleia, convocada para esse fim.

Art. 37. As decisões do Conselho serão tomadas com a presença da maioria absoluta de seus membros, tendo o Presidente o voto de qualidade

Art. 38. O CRIS terá reuniões ordinárias mensais e poderá reunir-se, extraordinariamente por convocação da Secretaria Executiva.

§ 1º A convocação será precedida da divulgação da pauta.

§ 2º As sessões do CRIS são públicas e seus atos amplamente divulgados.

Art. 39. O não comparecimento a 3 (três) reuniões consecutivas ou a 5 (cinco) alternadas durante o período de 12 (doze) meses implica em desligamento automático do membro do CRIS, devendo haver sua substituição.

Art. 40. O Conselho elaborará seu Regimento Interno, que regerá o funcionamento das reuniões e disporá sobre a operacionalidade das suas decisões.

CAPÍTULO VI – DO FUNDO DE INSPEÇÃO REGIONAL

Art. 41. Fica criado o Fundo de Inspeção Regional, de natureza contábil, com o objetivo de centralizar e gerenciar recursos orçamentários para os programas destinados a implementar políticas de inspeção regional.

Art. 42. O Fundo de Inspeção Regional é constituído por:

I - dotações relativas ao Contrato de Programa do S.I.R;

II - recursos financeiros oriundos da União, do Estado e dos Municípios, repassados diretamente ou através de contrato de programa, termo de cooperação, convênio ou instrumento congênere;

III - contribuições e doações de pessoas físicas ou jurídicas, entidades e organismos de cooperação nacionais ou internacionais;

IV - receitas operacionais e patrimoniais de operações de crédito realizadas com recursos do Fundo;

V - receitas de taxas, tarifas e preços públicos relativas ao serviço de inspeção regional.

§ 1º As receitas descritas neste artigo serão depositadas, obrigatoriamente, em conta especial a ser aberta e mantida em estabelecimento de crédito;

§ 2º Quando não estiverem sendo utilizados nas finalidades próprias, os recursos do Fundo poderão ser aplicados em conta remunerada, objetivando o aumento das receitas do Fundo, cujos resultados a ele reverterão.

§ 3º As aplicações dos recursos do Fundo de Inspeção Regional serão destinadas a ações vinculadas ao S.I.R.

CAPÍTULO VII – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 43. Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Art. 44. Este programa entrará em vigor na data da assinatura do Contrato de Programa por pelo menos 2 (dois) municípios integrantes do CODAP.

"Esta Lei é originária do Poder Executivo, resultante do Projeto de Lei nº 74/2018, de Autoria do Executivo".