CAMARA MUNICIPAL DA ESTANCIA DE BRAGANCA PAULISTA

PROTOCOLO GERAL Nr.: 01176 / 98

ABERTURA: 01/10/98 HORA: 15:47

ESPECIE: PROJETO DE LEI DOCUMENTO: 83/98

HISTORICO:

Cria o Servico de Inspecao Municipal - SIM, institui taxas e da outras providencias.

*** VIDE P.G. NRO. 795/98 ***

AUTORES: EXECUTIVO MUNICIPAL

Para arquivo com 118 (cento e dezoito) folhas

Lei nº 3.144 - 21/12/98

CONCLUÍDO EM:____/____/____

ENCAMINHADO AO DDAP:____/____/____

ÁREA DE ATUAÇÃO:_____

ASSUNTO:_____

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 02

Prefeitura do Município de Bragança Paulista

GABINETE DO PREFEITO

PROJETO DE LEI Nº 83/98
de 1º/10/98

Cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM institui taxas e dá outras providências.

A Câmara Municipal de Bragança Paulista aprova e eu, Prefeito Municipal, sanciono e promulgo a seguinte Lei:

CAPÍTULO I – Das Disposições Gerais

Artigo 1º - Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, que tem por objetivo a fiscalização prévia, sob o ponto de vista industrial e sanitário, dos produtos de origem animal.

Parágrafo Único – Os produtos finais a que se refere esta Lei, só poderão ser comercializados no Município após a fiscalização de que trata o "caput" deste artigo.

Artigo 2º - Estão sujeitos à inspeção prevista nesta Lei:

a) Os animais destinados à matança, seus produtos, sub-produtos e matérias primas;
b) O pescado e seus derivados;
c) O leite e seus derivados;
d) O ovo e seus derivados;
e) O mel, a cera de abelha e outros produtos da colméia.

Artigo 3º - A fiscalização de que trata o artigo 2º far-se-á nos termos da Legislação em vigor, e será exercida:

a) Nas propriedades rurais ou fontes produtoras e no trânsito dos produtos de origem animal;
b) Nos estabelecimentos industriais especializados;

Av. Antonio Pires Pimentel, 2015 - Caixa Postal, 50 - CEP 12.900-000 - Bragança Paulista - SP
PABX: (011) 7844-2044 - Fax: (011) 7844-3877 - TELEX: 011 79802 PMBP BR

BRAGANÇA 2000

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 03

c) Nos entrepostos ou estabelecimentos que recebem, manipulam, armazenam, conservam e acondicionam produtos de origem animal;
d) Nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas.

Artigo 4º - Será competente para realizar a fiscalização prevista nos itens "a", "b" e "c" do artigo 3º, o Órgão Municipal de Agricultura e Abastecimento, devendo dispor dos recursos humanos necessários, inclusive de profissional competente, no que diz respeito à inspeção dos produtos de origem animal.

Parágrafo Único - A fiscalização de que trata o item "d", do artigo 3º, será exercida pela Secretaria Municipal da Saúde.

Artigo 5º - Nenhum estabelecimento que se enquadre nos termos do artigo 3º poderá funcionar no Município sem que esteja devidamente registrado no órgão competente na Prefeitura Municipal, quando praticar apenas o comércio municipal.

Artigo 6º - O Poder Executivo poderá baixar regulamentos complementares, que se fizerem necessários, sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos referidos no artigo 3º.

Parágrafo Único – A regulamentação de que trata este artigo abrangerá:

a) As condições higiênico-sanitárias e tecnológicas de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento, transporte e comercialização dos produtos.
b) A fiscalização e o controle do uso de aditivos empregados na industrialização.
c) Os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e químicos de matéria prima e de produtos.
d) A fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos.

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 04

e) A qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, manipulados, preparados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e comercializados os produtos.
f) A fiscalização das condições de higiene e saúde das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no ítem anterior.
g) Quaisquer outros detalhes necessários a uma maior eficiência dos serviços.

Emenda 01 Artigo 7º - Fica adotada no Município de Bragança Paulista a Legislação Estadual específica como instrumento legal para execução desta Lei, enquanto não houver legislação municipal a respeito própria

Artigo 8º - Compete aos Órgãos responsáveis pelas fiscalizações citadas no artigo 4º e seu parágrafo único coordenar o treinamento técnico do pessoal envolvido no serviço de Inspeção Municipal correspondente.

CAPITULO II – Das Penalidades

Artigo 9º - Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à presente Lei acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

Emenda 03 a – advertência escrita, (supressão) quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé. (aceito)

b – Multa (de até 5000 Unidades Fiscais de Referências) do mês da infração) nos casos não compreendidos no ítem anterior conforme tabela constante no Anexo II.

c – Apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destina, ou forem adulteradas.

d – Interdição de atividades que causem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora.

e – Interdição total ou parcial de estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação do produto ou se verificar, mediante inspeção, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1º Emenda 04

§ 1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes e agravantes, a situação econômico-financeira do infrator. Emenda 2º turno

§ 2º - A interdição de que trata o item "e" deste artigo poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3º - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior no prazo de 12 (doze) meses, será efetuada a cassação do alvará de funcionamento. ?

CAPÍTULO III – Das Taxas

Artigo 10 – Ficam instituídas taxas de classificação relativas a produtos de Origem Animal.

Artigo 11 – Os valores das taxas são os determinados de acordo com a origem dos serviços, em Unidades Fiscais de Referência, conforme Anexo I.

Artigo 12 – O sujeito passivo é a pessoa física ou jurídica a quem o serviço seja prestado ou posto à disposição, ou o paciente do poder de polícia cada vez que seja efetivamente exercido.

Prefeitura do Município de Bragança Paulista

GABINETE DO PREFEITO

Artigo 13 – A falta ou insuficiência de recolhimento de taxas acarretará ao infrator a aplicação de multa igual à importância devida.

Artigo 14 – Os débitos não liquidados nas épocas próprias serão atualizadas conforme o valor da UFIR vigente na data do efetivo pagamento, acrescido de juros de mora de 1% (hum por cento) ao mês.

Emenda 06

CAPÍTULO IV – Das disposições finais

Emenda 02 Artigo 15 – A Prefeitura Municipal poderá designar pessoal técnico especializado para a fiscalização sanitária objeto desta lei.

Artigo 16 – As despesas decorrentes desta lei correrão por conta de dotações próprias consignadas no orçamento vigente, suplementadas se necessário.

Artigo 17 – Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Bragança Paulista,

Dr. JOSÉ LAVELLI DE LIMA
Prefeito Municipal

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 07

ANEXO I

ESPÉCIE DE SERVIÇO	EM UFIR's
I – REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS	
1. Matadouros-Frigoríficos; matadouros; matadouros de pequenos e médios animais; matadouros de aves; charqueadas; fábricas de conservas; fábricas de produtos suínos; fábricas de produtos gordurosos; entrepostos de carnes e derivados; fábricas de produtos não comestíveis; entrepostos frigoríficos	262,0
2. Granjas leiteiras; estábulos leiteiros; usinas de beneficiamento; fábricas de laticínios; entrepostos usinas; entrepostos de laticínios; postos de refrigeração; postos de coagulação	175,0
3. Entrepostos de pescado; fábricas de conserva de pescado	175,0
4. Entrepostos de ovos; fábricas de conserva de ovos	87,0
II – REGISTRO DE PRODUTOS	
Por rótulo	44,0
III – ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL	
Por alteração	87,0
IV – AMPLIAÇÃO, REMODELAÇÃO E RECONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS	
Por unidade	87,0
V – ANÁLISES PERICIAIS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	
Por análise	87,0
VI – DILIGÊNCIAS	
Por ocorrência	50,0

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 08

ANEXO II

Tabela de multa art. 9º "b" de nº

por valor mínimo ou variável

I – 100 UFIR's

a.) aos responsáveis pela permanência no trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de saúde publica;

b.) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do serviço de inspeção nas testeiras dos continentes, dos rótulos ou em produtos;

c.) aos que infringirem quaisquer exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades;

II – 300 UFIR's

a.) aos que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;

b.) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;

III – 500 UFIR's

a.) aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e à higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;

b.) aos responsáveis por mistura de matérias primas em porcentagem divergentes das previstas nas normas técnicas;

c.) aos responsáveis por estabelecimento de leite e derivados que não realizarem a lavagem e a higienização do vasilhame, de frascos, de carros-tanques e veículos em geral;

IV – 800 UFIR's

a.) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel que, de acordo com as normas técnicas, devam ser entregues ao consumo em embalagens originais;

b.) aos responsáveis por estabelecimento que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;

c.) aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do serviço de inspeção, junto às empresas de transporte, para classificação de ovos nos entrepostos;

d.) aos que lançarem no mercado, produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo serviço de inspeção.

V – 1000 UFIR's

a.) aos que se utilizarem de rótulos e carimbos oficiais do serviço de inspeção para facilitar a saída dos produtos e sub-produtos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados;

b.) aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;

c.) aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos não registrados no serviço de inspeção;

d.) aos que venderem em mistura, ovos de diversos tipos;

e.) aos que infringirem os dispositivos deste decreto quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos referentes ao aproveitamento condicional;

f.) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promoverem no serviço de inspeção as transferências de responsabilidade ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essa exigência legal por ocasião do processamento de venda ou locação; litografia

g.) aos responsáveis pela confecção, impressão, litografada ou gravação de carimbo da inspeção municipal a serem usados isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no serviço municipal;

h.) aos que lançarem no consumo produtos de origem animal sem a passagem pelo entreposto respectivo, nos casos exigidos, para serem submetidos à inspeção sanitária.

VI – 1500 UFIR's

a.) às pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do serviço de inspeção no exercício de suas funções;

b.) às firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem com finalidade comercial, produtos de origem animal, novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovados pelo serviço de inspeção;

c.) aos que se utilizarem de certificados sanitários, rotulagens e carimbos da inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal; que não tenham sido inspecionados pelo serviço municipal;

d.) Aos que usarem indevidamente os carimbos da inspeção municipal;

VII – 2000 UFIR's

a.) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal, que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo serviço de inspeção;

b.) aos responsáveis por estabelecimentos sob inspeção municipal, que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;

c.) aos responsáveis por estabelecimentos não registrados, que enviarem para o comércio intermunicipal, produtos não inspecionados pelo serviço de inspeção.

VIII – 2500 UFIR's

a.) aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento ~~à venda~~ como se fossem de outro;

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 10

b.) aos que despacharem produtos de origem animal em desacordo com as determinações do serviço de inspeção;

c.) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do serviço de inspeção, no exercício de suas atribuições;

IX – 3000 UFIR's

a.) aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas em estado de magreza extrema, atacadas de tuberculose, brucelose, afecções de úbere, diarréias e corrimentos vaginais, que tenham sido afastadas do rebanho pelo serviço de inspeção ou de defesa sanitária animal;

b.) aos que burlarem determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

c.) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela inspeção municipal;

X – 3500 UFIR's

a.) aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes e falsificações de produtos de origem animal, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

b.) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados, no preparo de produtos na alimentação humana;

c.) aos que fizerem comércio intermunicipal, sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no serviço de inspeção competente.

XI – 4000 UFIR's

a.) aos responsáveis por estabelecimento que fabriquem produtos de origem animal em desacordo com os padrões fixados na Legislação estadual e ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda sonegarem elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

b.) às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no serviço municipal, em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob inspeção do Município.

XII – 5000 UFIR's

a.) às faltas de natureza grave relativas a outras infrações, ao regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal do Município e não previstas neste artigo.

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 11

Prefeitura do Município de Bragança Paulista

GABINETE DO PREFEITO

CÂMARA MUNICIPAL
- 1 OUT 1998 00216
BRAGANÇA PAULISTA

Ofício CM-365/98

Em 01 de outubro de 1998.

Exmo. Senhor Presidente,
Cordiais Saudações.

Pelo presente, encaminho a Vossa Excelência projeto de lei que dispõe sobre a Inspeção Sanitária Municipal dos produtos de origem animal, institui taxas e dá outras providências.

A finalidade do Serviço de Inspeção Municipal - SIM - é a fiscalização prévia, sob o ponto de vista industrial e sanitário, dos produtos de origem animal. Tal procedimento proporcionará ao consumidor da região maior tranqüilidade quanto à qualidade dos produtos alimentícios produzidos no Município.

Para o produtor agropecuário e para as pequenas indústrias que se utilizam dos produtos em questão, o projeto traz benefícios consideráveis, visto lhes ser concedida autorização e orientação para empreitarem tais processos produtivos. A licença emitida em nível municipal permitirá o acompanhamento diuturno do processo produtivo.

Observa-se, Senhor Presidente, que a proposta deste projeto de lei vai além da preocupação com o aspecto sanitário do setor alimentício e com a saúde pública. Ele deverá promover o aquecimento econômico das empresas agropecuárias dos setores primário e secundário do Município.

Com o crescimento da produção haverá, certamente, maior geração de empregos, crescimento da oferta e da concorrência, tendência da queda dos preços de venda ao consumidor, procura pelos serviços do setor terciário e muitos outros fatores que participam positivamente de nossa economia.

Av. Antonio Pires Pimentel, 2015 - Caixa Postal, 50 - CEP 12.900-000 - Bragança Paulista - SP
PABX: (011) 7844-2044 - Fax: (011) 7844-3877 - TELEX: 011 79802 PMBP BR

BRAGANÇA 2000

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 12

Prefeitura do Município de Bragança Paulista

GABINETE DO PREFEITO

Pelo acima exposto, Senhor Presidente, e pelas boas implicações econômicas que do SIM deve surgir, solicito dessa nobre Câmara a apreciação e aprovação do incluso projeto de lei, no menor tempo possível.

No ensejo, renovo a Vossa Excelência meus protestos de elevada estima e consideração.

Atenciosamente,

BRAGANÇA 2000

Dr. JOSÉ LAVELLI DE LIMA
Prefeito Municipal

Excelentíssimo Senhor
Doutor José Sérgio Conti Júnior
Digníssimo Presidente da Câmara Municipal de
BRAGANÇA PAULISTA

ALT/ALT

Av. Antonio Pires Pimentel, 2015 - Caixa Postal, 50 - CEP 12.900-000 - Bragança Paulista - SP
PABX: (011) 7844-2044 - Fax: (011) 7844-3877 - TELEX: 011 79802 PMBP BR

BRAGANÇA 2000

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE BRAGANÇA PAULISTA

DESPACHO DA PRESIDENCIA PARA ENCAMINHAMENTO AS COMISSÕES PERMANENTES

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 13
a)

PL Nº 83/98 - cria o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, institui taxas e dá outras providências

Encaminhe-se a matéria em referência para análise e emissão de parecer às seguintes comissões:

(S) Justiça, Redação, Defesa do Meio Ambiente e do Consumidor

(S) Educação, Saúde, Saneamento e Assistência Social

(S) Finanças, Orçamento, Obras, Serviços Públicos e Desenvolvimento Urbano

Casa do Poder Legislativo, 14 de outubro de 1998.

a.) JOSÉ SÉRGIO ZUNTI JÚNIOR
Presidente da Câmara

DEL/sol

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA BRAGANÇA PAULISTA

REQUERIMENTO Nº 765 /98

DEFERIDO
EM, 13/10/1998
PRESIDENTE DA CÂMARA

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 14
a)

ENCAMINHAMENTO - À MESA DIRETORA.

ASSUNTO - Requer a juntada, ou apensamento, da Moção nº 10/98 aos autos do Projeto de Lei nº 83/98, para fins de estudos em conjunto.

1. CONSIDERANDO que no dia 06 de outubro de 1998, deu entrada nesta Câmara Municipal, o Projeto de Lei nº 83/98, de autoria do Executivo, que cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM - , institui taxas e dá outras providências;

2. CONSIDERANDO que através da Moção nº 10/98, PG nº 795/98, subscrita por este vereador e pelo N. Parlamentar **JOÃO SOARES SOUZA LIMA**, protocolada no dia 09 de junho p.p., foi requerido a manifestação de APELO desta Câmara Municipal junto ao Excelentíssimo Senhor Prefeito deste Município, solicitando a elaboração e remessa a esta Casa, de Projeto de Lei que disponha sobre a criação do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL ;

3. CONSIDERANDO no entanto, que o Projeto de Lei referido naquela Moção foi enviado ao Legislativo, sem que a mesma ainda tenha sido deliberada,

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 15
a)

4. REQUEREMOS, à Mesa Diretora desta Câmara Municipal, nos termos do parágrafo único do artigo 139 do Regimento Interno, se digne determinar a juntada, ou apensamento, da Moção nº 10/98 aos autos do Projeto de Lei nº 83/98, para fins de estudos em conjunto e, ao final, quando da deliberação em Plenário, possa a referida Moção ser retirada, caso prejudicada, ou mantida, se os termos do Projeto de Lei não forem aquilo solicitado anteriormente.

Casa do Poder Legislativo, 13 de outubro de 1998

a) **NELSON SHINOBU SASAHARA**
Vereador -

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 795/98
Fls. 02

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA BRAGANÇA PAULISTA

MOÇÃO Nº 10 /98

C.M.E.B.P.
RECEBI EM 09/6/98
AS 10h15 HS
DEA: Mr.

RETIRADO
POR: autor
Sala das Sessões 11/12/1998

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 16
a)

ENCAMINHAMENTO - **Ao E. Plenário.**

ASSUNTO - Requer a manifestação de APELO desta Câmara Municipal junto ao Excelentíssimo Senhor Prefeito deste Município, solicitando a elaboração e remessa a esta Casa de Projeto de Lei que disponha sobre a criação do **SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**.

1. CONSIDERANDO que no Município de Bragança Paulista, por força da Lei nº 3.005, de 16 de junho de 1997, foi adotado em nossa cidade o Código Sanitário Estadual, Decreto nº 12.342, de 27 de setembro de 1978, inclusive a sua legislação complementar, como instrumento legal para a execução das ações básicas de vigilância sanitária classificáveis no nível I de complexidade;

2. CONSIDERANDO que da classificação em nível I de complexidade, constante do parágrafo único do artigo 1º da lei acima mencionada, existe, além de outras, a possibilidade do Município providenciar o cadastramento, licenciamento e fiscalização de estabelecimentos que comercializem e distribuam gêneros alimentícios, águas minerais e de fontes, bem como microempresas que manipulem alimentos;

3. CONSIDERANDO que em relação à matéria prima de produtos alimentícios, o Município de Bragança Paulista, com base nas estatísticas da agricultura e pecuária do Escritório de Desenvolvimento Rural de 1996, levantadas nesta Casa através do convênio existente com a Universidade São Francisco, possui uma área de pastagem natural de 10.000 ha., aproximadamente 10.000 cabeças de gado para corte, 3.500 cabeças de gado leiteiro, 600.000 cabeças de aves e 50.000 cabeças de suínos;

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 795/98
Fls. 03

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 17

4. CONSIDERANDO que a fiscalização sanitária, em se tratando de produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, em geral e quase sempre, é realizada em empresas comerciais regularmente inscritas e cadastradas nos órgãos competentes tanto da Administração Pública Municipal como também da Estadual e Federal;

5. CONSIDERANDO que muitas vezes escapam a essa fiscalização todos aqueles pequenos comerciantes autônomos que exercem, ainda de forma artesanal, atividade relativa à alimentação da população, cujos alimentos, se apreendidos, são considerados clandestinos, mesmo que apresentem condições satisfatórias para o consumo;

6. CONSIDERANDO a existência de diversos produtos fabricados no Município de Bragança Paulista e postos à venda tanto nesta cidade, como também em toda a região, são originários de suínos e bovinos, como por exemplo a linguiça e o queijo, cuja notoriedade já atravessou fronteiras;

7. CONSIDERANDO finalmente a crescente necessidade de aprimorar a prestação de serviços por essas pessoas e ao mesmo tempo garantir a saúde pública da população bragantina, lembrando ainda que o parágrafo único do artigo 3º da Lei Municipal 3.064 de 30 de dezembro de 1997, que estabelece atribuição e competência do Poder Público Municipal para o desenvolvimento das ações de vigilância sanitária outorga ao Município a possibilidade de criar outras legislações, de acordo com a sua realidade, em caráter complementar ou suplementar às legislações vigentes;

8. CONSIDERANDO que o Município pode criar um SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL voltado exclusivamente à rigorosa fiscalização sobre as atividades do comércio de gêneros alimentícios, exercidos de forma permanente, provisória ou ainda temporária, notadamente nas vias públicas, lembrando que as ações desse serviço abrangerá, dentre outros e no mínimo, a realização de vistorias sobre a procedência dos alimentos e os materiais empregados na preparação dos mesmos; a saúde e higiene pessoal; os instrumentos utilizados no manuseio dos alimentos; o acondicionamento dos alimentos; a higiene dos recipientes utilizados para o transporte dos alimentos;

9. CONSIDERANDO que a nossa preocupação não é outra senão a de preservar a saúde de nossa população e o aprimoramento de nossos produtos típicos,

10. REQUEREMOS, nos termos do artigo 168 do Regimento Interno, a remessa desta propositura ao Excelentíssimo Senhor Prefeito Municipal, mediante manifestação de APELO deste Legislativo, solicitando de sua Excelência a elaboração e remessa a esta Casa de Projeto de Lei que disponha sobre a criação do **SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**, matéria esta por cuidar da criação, estruturação e atribuições de órgãos da administração pública municipal é de sua competência privativa, nos termos da Lei Orgânica do Município.

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 795 / 98
Fls. 04
a)

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 18
a)

Para tanto, permitimo-nos apresentar, em anexo, a minuta do projeto de lei, que segue para a devida apreciação.

Casa do Poder Legislativo, 09 de junho de 1998

a) **JOÃO SOARES SOUZA LIMA**
Vereador -

a) **NELSON SHINOBU SASAHARA**
Vereador -

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 795/98
Fls. 05

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE BRAGANÇA PAULISTA

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 196

PROJETO DE LEI COMPLEMENTAR Nº /98

Dispõe sobre criação do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., para os produtos de origem animal e dá outras providências.

A Câmara Municipal da Estância de Bragança Paulista aprova. e o Prefeito Municipal sanciona e promulga a seguinte lei:

Art. 1º - Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., para fiscalização dos produtos de origem animal, produzidos no Município de Bragança Paulista.

Art. 2º - Estão sujeitos à fiscalização prevista nesta Lei:

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

II) os pescados e seus derivados;

III) o leite bovino e seus derivados;

IV) o leite caprino e seus derivados;

V) o ovo e seus derivados;

VI) o mel e a cera de abelha e seus derivados;

% 1º - A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção "ante" e post-mortem" dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

% 2º - Ficam sujeitos à inspeção de que trata este artigo os autônomos que preparem e comercializem queijos e outros derivados do leite e carnes preparadas embutidas (produtos preparados com carnes ou outros tecidos animais comestíveis, crus ou cozidos, curados ou não, defumados e dessecados ou não, condimentados, tendo como envoltório natural, tripas, bexigas ou outras membranas animais ou envoltório plástico apropriado, tais como: liguiças, salames, chouriço, panceta, etc).

§ 3º - A inspeção abrange também os produtos afins tais como: coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos e outros usados na industria de produtos de origem animal.

Art. 3º - A fiscalização a que se refere o artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. e serão competentes para realizá-la, profissionais autorizados pela legislação em vigor, devidamente treinados, pertencentes ao Serviço de Vigilância Sanitária (Secretaria de Saúde).

§ 1º - O S.I.M. deverá contar obrigatoriamente, com pelo menos 01 (um) Médico Veterinário como responsável técnico e 02 (dois) agentes de fiscalização veterinária, sob a coordenação do primeiro, nos termos da Lei Federal nº 7889/89.

§ 2º - Todo estabelecimento produtor, que produza ou manipule produtos de origem animal, deverá ter como técnico responsável um médico veterinário, devidamente registrado no seu órgão de classe.

§ 3º - Os servidores incumbidos da execução da presente Lei, deverão portar documento de identificação funcional fornecido pela Secretária de Saúde do Município, no qual constarão dados pessoais do servidor, fotografia, data da expedição, prazo de validade, cargo, autorização superior e demais itens que o identifiquem.

§ 4º - Os servidores no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional, sempre que for solicitada.

Art. 4º - A inspeção de que trata a presente Lei será realizada:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal, inclusive micro e mini-usinas de pasteurização de leite;

II - nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de carnes, entendidas como tais as fixadas nesta Lei;

III - nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que recebem e distribuem para consumo público animais considerados de caça;

VI - nos estabelecimentos que produzem e recebem mel e cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;

VII - nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização.

VIII - nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de outras localidades, diretamente de estabelecimentos registrados ou de propriedades rurais.

Art. 5º - A inspeção do S.I.M. estende-se às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária Estadual e Federal, que terá por objetivo:

I - reinspecionar produtos de origem animal, destinados ao comércio municipal, ou em trânsito;

II - verificar se existem produtos de origem animal procedentes de outros Estados ou Municípios, que não foram inspecionados na origem ou quando o tenham sido, infrinjam dispositivos desta Lei.

Art. 6º - Nenhum estabelecimento descrito no artigo 4º, poderá funcionar no Município, sem estar previamente registrado no S.I.M..

Art. 7º - A fiscalização do S.I.M. abrangerá:

I - a classificação dos estabelecimentos;

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

III - a higiene dos estabelecimentos;

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

V - a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;

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

VII - o registro de rótulos e marcas;

VIII - as penalidades a serem aplicadas por infrações cometidas;

IX - as análises de laboratórios;

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

§ 1º - A classificação dos estabelecimentos, a inspeção "ante" e post-mortem" dos animais destinados ao abate e a inspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas durante as diferentes etapas da industrialização e transporte, serão disciplinados no que for aplicável aos preceitos legais inseridos na Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952 (em seus Títulos, II, VII, VIII, IX, X, XI), que dispõem sobre a inspeção sanitária de produtos de origem animal.

§ 2º - Os estabelecimentos produtores de leite de cabra e ovelha podem ser classificados como estábulos leiteiro ou granja leiteira, desde que atendam as seguintes exigências:

I - Tratando-se de capril ou cabanha, deverá ele dispor de área proporcional ao número de cabras ou ovelhas, recomendando-se 1,20m2 (um metro e vinte decímetros quadrados) por matriz;

II - Ter manjedouras e ou cochos de fácil limpeza;

III - Ter piso suspenso na plataforma de ordenha, podendo ser ripado ou não;

IV - A sala de ordenha poderá ser construída contígua ao capril ou cabanha, desde que fisicamente separada por parede inteira e longe de fontes produtoras de mau cheiro;

V - Para o leite de cabra ou ovelha, a temperatura para resfriamento após a ordenha será de 5 (cinco) graus centígrados;

VI - O beneficiamento do leite deverá ocorrer em sala própria, separada da de ordenha.

§ 3º - Considera-se normal o leite de cabra que apresente:

I - Caraterísticas organolépticas normais;

II - Teor de gordura mínima de 3% (três por cento);

III - Acidez em grau Dornic entre 14º e 20º D;

IV - Extrato seco total mínimo de 11% (onze por cento);

V - Densidade a 15 (quinze) graus centígrados, cifra mínima 1.026 e cifra média 1.034;

VI - Índice crioscópico entre -0,054 e -0,576;

VII - Cloreto de sódio oscilante entre 1,8 e 2,2 gramas por litro.

% 4º - Os processos de pasteurização do leite de cabra podem ser:

I - Pasteurização de curta duração, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72ºC (setenta e dois graus centígrados), por 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos em aparelhagem própria;

II - Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento do leite de cabra de 63ºC (Sessenta e três) a 65 (sessenta e cinco) graus centígrados por 30 (trinta) minutos;

III - Não é permitido a repasteurização do leite de cabra;

IV - O leite pasteurizado, a ser exposto ao consumo, deve ser empacotado com fecho inviolável.

Art. 8º - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de origem animal, para exploração do comércio municipal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Parágrafo único - As instalações e o equipamento de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinaria e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 9º - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

I - Dispor de área suficiente para construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;

II - Dispor de luz natura e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

III - Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, exigindo-se, conforme a natureza do estabelecimento, o cimento comum ou colorido com vermelhão, ou cimento queimado, ladrilhos, lages de pedra reconhecidamente impermeável e de fácil junção ou outro material previamente aprovado; os pisos devem ser construídos de modo a facilitar a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;

IV - Ter paredes de separação revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 2,00m (dois metros) de altura no mínimo, e, total ou parcialmente quando necessário com azulejos brancos vidrados e em casos especiais, a juízo do S.I.M., com outro material adequado, a parte restante será convenientemente rebocada, caiada e pintada;

V - Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

VI - Dispor de dependências e instalações mínimas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

VII - Dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro, tolerando-se alvenaria revestida de azulejo branco ou mármore e também mesas de madeira revestida de chapas metálicas inoxidáveis;

VIII - Dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes de aço inoxidável; os tanques, segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria, convenientemente revestidos de azulejos brancos; e em casos especiais a juízo do S.I.M.;

IX - Dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias, e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água;

X - Dispor de água fria e quente abundantes, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

XI - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações amplas e de instalações para retenção e aproveitamento de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, se for necessário, como desaguadouro final em curso de água caudaloso e perene ou em fossa asséptica.

XII - Dispor de rouparia, vestiário, banheiros, privadas, mictórios e demais dependências necessárias e em número proporcional ao pessoal, instaladas separadamente para cada sexo completamente isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;

XIII - Possuir janelas basculantes e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas de telas móveis à prova de insetos quando for o caso;

XIV - Possuir instalações de frio com câmaras e antecâmaras que se fizerem necessárias em número e área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento;

XV - Dispor de dependências isoladas para armazenamento do combustível usado na produção de vapor;

XVI - Dispor de dependências para administração, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem e outras necessidades.

Art. 10 - Tratando-se de estabelecimento de carnes e derivados devem satisfazer às seguintes condições:

I - Ser construído em terreno afastado das vias públicas preferentemente 5,00m (cinco metros) na frente, e com entrada laterias, que permitam a movimentação de veículos de transporte;

II - Ter os seguintes pés-direitos: sala de matança de bovinos - 7,00m (sete metros), da sangria à linha do matambre e daí por diante no mínimo 4,00m (quatro metros), nas demais dependências o pé-direito será fixado por ocasião do exame dos projetos apresentados ao D.I.P.O.A. - Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, do Ministério da Agricultura;

III - Dispor de currais cobertos, de bretes, banheiros, chuveiros pedilúvios e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros e comedouros;

IV - Dispor de dependências adequadas para necrópsia, com forno crematório anexo, designada, para efeito desta Lei, "Departamento de Necrópsia" e sala para exames;

V - Dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

VI - Dispor no caso de matadouro e frigorífico, de instalações e aparelhagem para desinfecção de vagões e outros veículos usados no transporte de animais;

VII - Localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzem mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

VIII - Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências de matança, conforme o caso, separadas para as várias espécies, de triparia, graxaria para o preparo de produtos gordurosos comestíveis e não comestíveis, salsicharia em geral, conserva, depósito e salga de couros, ressalga e secagem de carne, seção de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, bem como de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

IX - Dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, qual sejam máquinas, aparelhos, caminhões, vagonetas, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiros e outros utilizados em quaisquer das fases de recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade da indústria;

X - Dispor de carros metálicos pintados de vermelho e que possam ser totalmente fechados, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados, dos quais constem, em caracteres bem visíveis a palavra "condenados";

XI - Possuir instalações adequadas para o preparo de subprodutos não comestíveis;

XII - Possuir de acordo com a natureza do estabelecimento e subprodutos, depósitos de chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

XIII - Possuir digestores em número e capacidade suficientes de acordo com as possibilidades diárias de matança;

XIV - Dispor conforme o caso, de instalações e aparelhagem adequadas para o aproveitamento de glândulas interna e preparo de extratos glandulares;

XV - Dispor de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;

XVI - Dispor de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização;

XVII - Dispor de dependências de industrialização com área mínima de 20m2 (vinte metros quadrados).

% 1º - Em casos especiais, o S.I.M. pode permitir a utilização de maquinário destinado ao fabrico de produtos de origem animal, no preparo de conservas vegetais, nas quais, entretanto, não podem constar, impressos ou gravados, ou carimbos oficiais de inspeção previstos nesta Lei.

% 2º - Mediante delegação do órgão competente, o S.I.M. pode inspecionar produtos vegetais nos estabelecimentos sob inspeção Federal e Estadual e neste caso, será cumprida a presente Lei no que lhes for aplicável.

Art. 11 - Tratando-se de estabelecimento de leite e derivados, devem satisfazer as seguintes condições:

I - estar localizado em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;

II - construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis de piso na seqüência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;

III - ter as dependências principais do estabelecimento como as de recebimento de matéria-prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, engarrafamento e depósito de produtos utilizados na alimentação humana separadas por paredes inteiras das que se destinam à lavagem e esterilização do vasilhame ou ao preparo de produtos não comestíveis;

IV - ser construído em centro de terreno, afastado dos limites das vias públicas, preferencialmente 5,00m (cinco metros) na frente e dispondo de entradas laterais que permitam a movimentação de veículos de transporte;

V - ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;

VI - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização dos trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinaria preferentemente conjugada;

VII - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado a juízo do D.I.P.O.A., para lavagem e esterilização de vasilhames, carros-tanque e frascos. As fazendas leiteiras e os abrigos rústicos, os postos de recebimentos, os postos de desnatação e as queijarias podem ter instalações simples para água quente e vapor;

VIII - dispor de depósitos para vasilhames e frascos;

IX - dispor, conforme o caso, de garagem, para a guarda de carros-tanques.

Art. 12 - Tratando-se de Fazendas Leiteiras devem satisfazer as seguintes condições:

I - ter boas aguadas e pastagens devidamente tratadas, com áreas proporcionais ao rebanho existente;

II - manter o gado leiteiro em boas condições sanitárias (exames de: brucelose, tuberculose e atestado de vacinação contra febre-aftosa);

III - dispor de instalação rústica indispensáveis à permanência do gado durante o trato e o preparo da ordenha;

IV - manter currais limpos, com cercas caiadas, providos de depósito para a guarda de rações e de local de limpeza do gado, inclusive para o emprego de carrapaticidas;

V - instalar dependências para ordenha que pode ser de construção rústica, porém sólida e higiênica, com pisos impermeabilizados, tanque cimentado com água corrente, estrados de madeira para o vasilhame, dispositivos de contenção durante a limpeza e a ordenha, pode ser simplesmente cercado, dispor ou não de paredes inteiras, possuir coberturas simples de telha ou mesmo de sapé e ter no mínimo 3,00m (três metros) de pé-direito;

Parágrafo único - Nas fazendas leiteiras, a ordenha pode ser manual.

Art. 13 - O Estábulo Leiteiro deve satisfazer as seguintes condições:

I - ter boas pastagens, com área proporcional ao gado existente, e, quando necessário, bosques de proteção contra ventos;

II - manter o rebanho leiteiro em boas condições sanitárias e em regime compatível com a produção do leite;

III - dispor de currais de bom acabamento, com área proporcional ao gado existente;

IV - dispor de estábulo, preferencialmente retangular, com corredores e passagens indispensáveis com área correspondente ao número de animais a estabular, sendo aconselhável um para cada grupo de 80 (oitenta) vacas; ter pé-direito mínimo de 3,00m (três metros); ter piso impermeável, revestido de cimento áspero, paralelepípedo ou outro material aceitável, com declive não inferior a 2% (dois por cento) provido de canaletas de largura, profundidade e inclinação suficientes; ter ou não muros ou paredes os quais quando existentes, serão impermeabilizados com material aceitável até a altura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros); ter manjedouras de fácil limpeza, de preferência cimentada; possuir abastecimento de água potável, rede de esgotos e instalações adequadas para o tratamento de resíduos orgânicos e efluentes;

V - dispor de sala de leite para refrigeração, a juízo do S.I.M., para resfriar o leite no mínimo a 10º (dez graus centígrados), quando não existir usina de beneficiamento própria;

VI - para produção de leite tipo "B", deve dispor de sala de ordenha nas condições já fixadas para as fazendas leiteiras, devendo a ordenha ser mecânica;

VII - será exigido dos animais: exame a cada 06 (seis meses) contra brucelose, tuberculose e leptospirose; Vacinação contra febre-aftosa, brucelose e leptospirose. Exame mensal de mamite, usando C.M.T. ou outro teste com a mesma eficiência. Os funcionários devem apresentar exame médico anual.

% 1º - Quando houver estábulo em condições satisfatórias, o S.I.M. poderá dispensar a exigência de sala própria para ordenha.

% 2º - Quando a refrigeraõ do leite for feita no estabelecimento, deve existir anexo ao estábulo uma dependência adequada, devidamente construída, instalada e aparelhada.

§ 3º - Os "estábulos leiteiros" devem, ainda, dispor de instalações complementares a saber: silos ou fenis, banheiro ou pulverizador de carrapaticidas, depósito de forragens com local próprio para preparo de rações, piquetes ou compartimentos para bezerros, estrumeira distante da sala de ordenha no mínimo 50,00m (cinqüenta metros).

Art. 14 - Quando se tratar de Granja Leiteira, deve ser observadas as seguintes condições:

I - estar situada em zona suburbana ou rural;

II - dispor de edificações localizadas no mínimo a 50,00m (cinqüenta metros) das vias públicas e de habitações e fontes de mau cheiro;

III - dispor de "sala de ordenha" destinada exclusivamente a esta finalidade, provida de aparelhagem indispensável em número proporcional ao de vacas, instalada como se segue: área, iluminação e aeração suficientes, pé-direito mínimo de 3,00m (três metros); forro convenientemente caiado ou pintado piso impermeabilizado com ladrilhos ou cimento em cores claras, com declive que facilite rápida limpeza; paredes revestidas de azulejos claros, cerâmicos até 2,00m (dois metros) de altura, sendo a parte restante rebocada, caiada ou pintada a óleo, telas móveis à prova de insetos, abastecimento de água potável em abundância, quente e fria e ampla rede de esgoto, com declive que permita o rápido escoamento;

IV - dispor de usina de beneficiamento instalada de acordo com as exigências desta Lei;

V - dispor de aparelhamento todo de aço inoxidável, nos casos em que for indicado;

VI - dispor de campo ou piquetes com área mínima de 100,00m2 (cem metros quadrados) por animal em lactação;

VII - dispor de dependências para isolamento e tratamento de animais doentes;

VIII - atender aos demais detalhes previstos para os estábulos leiteiros.

Art. 15 - Os Postos de Recebimento devem atender as seguintes condições:

I - ter dependência de recebimento e laboratório para análises de leite ou de creme e tanque com água corrente para refrigeração;

II - ter depósito de vasilhame;

III - sempre que o posto realize transvase de leite, será dotado de instalações para produção de vapor.

Art. 16 - O Posto de Refrigeração deve obedecer as seguintes condições:

I - ter dependência de recebimento de piso cimentado ou preferencialmente com ladrilhos de ferro;

II - ter laboratório para análises rápidas;

III - ter dependências de refrigeração, dotada de aparelhagem necessária;

IV - ter dependência própria para as máquinas de produção de frio, quando for o caso;

V - ter dependência para caldeira;

VI - ter câmara frigorífica e sala de expedição, quando houver necessidade.

Art. 17 - Quando se tratar de Posto de Desnatação, deve ser observado o seguinte:

I - ter dependência de recebimento que pode ser em plataforma alta ou alpendre, tendo ao lado local para análises rápidas;

II - ter depósito de vasilhames;

III - sempre que o posto realize transvase do leite, será dotado de instalações para produção de vapor.

% 1º - O aproveitamento de leite desnatado para o preparo de caseína ou de outros produtos não comestíveis, implica na existência de salas separadas para tal fim.

% 2º - Quando houver desnatação de leite produzidos unicamente da fazenda onde os "postos de desnatação" estiverem instalados, bastará a dependência da desnatação, tendo ao lado alpendre com instalações de água fervente ou vapor, qualquer que seja o volume do leite recebido.

Art. 18 - O Posto de Coagulação deverá atender aos seguintes requisitos:

I - ter dependência de recebimento de leite, que pode ser uma plataforma alta, coberta;

II - ter laboratório de análises rápidas de leite;

III - ter dependência de prensagem e salga inicial, quando se trata de massa de queijos a que se aplique essa operação;

IV - ter dependência de acondicionamento e expedição.

Parágrafo único - Os "postos de coagulação" só podem funcionar quando filiados a fábrica de lacticínios registradas, nas quais será completada a elaboração dos produtos, inclusive salga e maturação dos queijos. Seu funcionamento só é permitido em regiões que estejam fora da zona de alcance da usina de beneficiamento ou fábrica de lacticínios.

Art. 19 - Quando se tratar de Queijaria deve-se observar as seguintes condições:

I - ter dependências de recebimento do leite providas de água quente;

II - ter dependência de manipulação;

III - ter depósito.

% 1º - Para os queijos em geral:

I - manipulações devem ser feitas em secções próprias atendendo as exigências tecnológicas para cada tipo;

II - os queijos com período de maturação inferior a 90 (noventa) dias, somente poderão ser elaborados a partir do leite pasteurizado;

III - os ingredientes com salitre, sal, cloreto de cálcio, corantes ou coalhos deverão ser mantidos em lugar adequado;

IV - não podem ser utilizados latões ou outros utensílios não próprios à finalidade, como dessoradores;

V - é vedado o uso de pano no lugar de dessoradores apropriados;

VI - os tanques de salga devem ser feitos com material apropriado, proibindo-se os de fibracimento amianto e/ou similares;

VII - a salga seca deve ser feita em mesas apropriadas e o sal empregado de primeira qualidade, esterilizado e armazenado em local e condições higiênicas apropriadas (livres de contaminações);

VIII - a salmora deve ser regenerada periodicamente pelo aquecimento, filtração e correção de concentração salina entre 18 (dezoito) a 22 (vinte e dois) graus Dormic, conforme o tipo do queijo;

IX - as câmaras de cura devem ter a temperatura e umidade controlada, não se permitindo tipos de queijos que necessitam temperatura e umidade diferentes, numa mesma câmara;

X - os queijos com maturação completa podem permanecer em câmaras de produtos acabados com temperatura de 15 (quinze) graus centígrados;

XI - os queijos frescais, devidamente embalados, devem ser mantidos em câmaras com temperatura máxima de até 5 (cinco) graus centígrados.

% 2º - Para queijo fundido, doce-de-leite e requeijão, deve-se observar:

I - dependências próprias podendo ser comum para os três tipos de produtos lácteos;

II - admite-se o uso de aparelhos simples, tachos de aço inoxidável, parede dupla com sistema de exaustão de vapores para elaboração desses produtos;

III - como matéria-prima ideal para os queijos fundidos, devem ser utilizados queijos maturados próprios ao consumo humano direto;

IV - os sais fundentes e condimentos deverão estar aprovados pelos órgãos competentes.

% 3º - Os queijos são classificados considerando-se as seguintes características:

I - consistência do produto;

II - teor de gordura no extrato seco;

III - temperatura máxima de tratamento da massa durante a fabricação;

IV - maneira de obtenção da massa;

V - maturação.

% 4º - É considerado impróprio para o consumo o queijo que contenha substância nociva à saúde, esteja contaminado por germes patogênicos em número acima do descrito nas normas complementares específicas.

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 1176 AX
Fls. 34
C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 795/98
Fl. 20

Art. 20 - As Usinas de Beneficiamento devem observar as seguintes condições:

I - ter dependência para recebimento da matéria-prima:

II - ter dependência de beneficiamento para a realização das operações de filtração, pasteurização, refrigeração, enlatamento, engarrafamento e capsulamento;

III - ter dependência de manipulação e fabricação de produtos derivados, inclusive salga e maturação, quando for o caso;

IV - ter câmaras frigoríficas, permitindo-se tanques para congelação quando esta prática for autorizada;

V - ter dependências próprias para as máquinas de produção de frio;

VI - ter depósito de vasilhames diversos e utensílios diversos.

Art. 21 - Em se tratando de Fábrica de Lacticínios deve ser observados os seguintes requisitos:

I - ter dependência para recebimento de matéria-prima;

II - ter dependência única para manipulação e fabricação de mais de um produto, quando não houver contra-indicação;

III - ter dependência de salga e maturação em câmaras subterrâneas ou semi-subterrâneas, de acordo com os tipos de queijos fabricados, dotadas conforme o caso, de divisões para diferentes temperaturas;

IV - ter dependências de acondicionamento, embalagem, rotulagem e expedição;

V - ter dependências para depósito de produtos;

VI - ter câmaras frigoríficas, obrigatoriamente, nas fábricas que preparem manteiga "extra" ou de " primeira qualidade".

Art. 22 - Os Entreposto de Usinas devem observar as seguintes condições:

I - dispor de dependência ampla para recebimento e classificação do leite procedente conforme o caso, de fazenda leiteira, posto de recebimento, posto de

refrigeração, usina de beneficiamento ou fábrica de lacticínios;

II - dispor de dependências necessárias ao beneficiamento do leite a fim de realizar operações de filtração, pasteurização, refrigeração, engarrafamento e capsulamento;

III - dispor de dependência apropriada para enchimento de carros-tanque;

IV - possuir câmaras frigoríficas para leite engarrafado e em latões;

V - possuir dependências adequadas para desnatação e fabricação de manteiga;

VI - possuir, facultativamente, dependências para o preparo de outros produtos lácteos.

Art. 23 - Os Entrepostos de Lacticínios devem obedecer as seguintes condições:

I - ter dependências de recebimento e classificação das matérias-primas e produtos semi-fabricados;

II - ter ainda, quando for o caso, dependências próprias para enlatamento e empacotamento de manteiga, preparo de queijo fundido, limpeza, maturação, secagem, embalagem de queijos e câmaras frigoríficas.

Art. 24 - A juízo do S.I.M., onde não existirem usinas de beneficiamento, entreposto de lacticínios ou fábrica de lacticínios poderá ser permitido aos postos de recebimento, desnatação, pasteurização, envazamento e refrigeração, exclusivamente para o consumo local.

Parágrafo único - Nos casos do presente artigo serão feitas adaptações adequadas, nos termos desta Lei.

Art. 25 - Tratando-se de estabelecimentos destinados ao recebimento e industrialização do pescado, devem satisfazer mais o seguinte:

I - dispor nos entrepostos do pescado, de câmaras frigoríficas, para estocagem de pescado em temperatura de

-15º (menos quinze graus centígrados) à -25º (menos vinte e cinco graus centígrados);

II - dispor de dependência para inspeção sanitária, recebimento, manipulação, classificação e distribuição do pescado;

III - dispor de veículos apropriados e isotérmicos;

IV - dispor, quando for o caso, de dependências apropriadas para industrialização.

Parágrafo único - As fábricas de conservas do pescado obedecerão, ainda, noque lhe for aplicável, às exigências fixadas para os estabelecimentos de carnes e derivados.

Art. 26 - Tratando-se de estabelecimento de ovos e derivados, devem satisfazer mais o seguinte:

I - dispor de sala ou área coberta para tiragem dos ovos;

II - dispor de dependência de recebimento dos ovos;

III - dispor de dependências para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;

IV - dispor de dependência para classificação comercial;

V - dispor de câmaras frigoríficas (quando necessárias);

VI - dispor de dependências para industrialização, quando for o caso.

Art. 27 - As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para o recebimento e manipulação, elaboração, preparo e embalagem dos produtos.

Art. 28 - Os estabelecimentos destinados ao mel e a cera de abelhas devem:

I - dispor de dependência do recebimento;

II - dispor de dependência de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

Art. 29 - Os ângulos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização.

Parágrafo único - É proibido o uso de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros-tanque e outros) com angulosidade ou frestas.

Art. 30 - O S.I.M., quando julgar necessário, pode exigir dispositivos especiais para regulagem da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras.

Art. 31 - Os fumeiros serão de material não comburente, com portas de ferro e providos de lanternins.

Art. 32 - Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas a salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares afastados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 33 - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 34 - O funcionamento de estabelecimentos de carnes e derivados só pode ser autorizado dentro do perímetro urbano ou suburbano, depois de ouvida a autoridade de Saúde Pública e a Prefeitura Municipal local.

Parágrafo único - Os estabelecimento registrados ou relacionados que não satisfaçam às exigências do presente artigo terão mantidos seus números, porém ficam obrigados a realizar os melhoramentos e obras necessárias que lhes forem indicados pelo S.I.M., levando-se em conta sua finalidade, área disponível e possibilidade industrial.

Art. 35 - Quaisquer outros detalhes serão previstos em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos ou em instruções expedidas pelo S.I.M.

Art. 36 - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a 01 (um) ano, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único - Será automaticamente cancelado o registro do estabelecimento que não fizer o comércio interestadual ou internacional pelo prazo de 01 (um) ano e do que interromper seu funcionamento pelo mesmo prazo.

Art. 37 - Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal, sem estar registrado no S.I.M.

Art. 38 - Os estabelecimentos situados nos mercados consumidores municipais que recebem matérias-primas ou produtos de estabelecimentos localizados em outros Estados ou Municípios ficam igualmente sujeitos à inspeção pelo S.I.M..

Art. 39 - Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

I - matadouros-frigoríficos, matadouros, matadouros de aves e pequenos animais, charqueadas, fábrica de produtos suínos, fábricas de conservas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e fábricas de produtos não comestíveis;

II - granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, entrepostos-usinas, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração e postos de coagulação, incluindo, inclusive leite de cabra e outros;

III - entrepostos de pescado e fábricas de conservas de pescado;

IV - entrepostos de ovos e fábricas de conservas de ovos;

V - as fazendas leiteiras, os postos de recebimento, as queijarias, os apiários, os entrepostos de mel e cera de abelhas, casas atacadistas.

Art. 40 - O registro será requerido ao S.I.M.

Art. 41 - Serão exigidos para o registro dos estabelecimentos enumerados no artigo 39, o seguinte:

I - abertura de processo solicitando alvará de utilização e registro;

II - aprovação prévia do local de instalação do estabelecimento pelo S.I.M. em conformidade com a legislação pertinente.

III - apresentação dos documentos normalmente exigidos pelos demais Departamentos Municipais;

IV - vistoria dos prédios , pelos órgãos Municipais competentes;

V - expedição do alvará pelo Departamento competente;

VI - vistoria do estabelecimento e emissão de parecer técnico-sanitário pelo S.I.M.;

Art. 42 - Satisfeitas as exigências fixadas na presente Lei, o S.I.M. autorizará o "Título de Registro", constando no mesmo, o número de registro, o nome da firma, classificação do estabelecimento, endereço e outros detalhes necessários.

Art. 43 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos, pelos Departamentos municipais competentes.

Art. 44 - Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

Art. 45 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinado à alimentação humana, é considerada básica, para efeito de registro, a apresentação prévia do boletim oficial de exame da água do abastecimento, que deve enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos seguintes:

I - não demonstrar, na contagem global mais de 500 (quinhentos) germes por mililitro;

II - não demonstrar, no teste presuntivo para pesquisa de coliformes, maior número de germes do que os fixados pelos padrões para 5 (cinco) tubos positivos na série de 10ml (10 mililitros) e 5 (cinco) tubos negativos nas séries de 1ml (um mililitro) e 0,1ml (um décimo de mililitro) da amostra;

III - a água deve ser incolor, insípida e inodora, em conformidade com os padrões normais de potabilidade;

IV - não conter mais de 500 (quinhentas) partes por milhão de sólidos totais;

V - conter no máximo 0,005g (cinco miligramas) por litro, de nitrogênio amoniacal;

VI - ausência de nitrogênio nitroso e de sulfídrico;

VII - no máximo 0,002g (duas miligramas) de nitrogênio nítrico por litro;

VIII - no máximo 0,002g (duas miligramas) de matéria orgânica, por litro;

IX - grau de dureza inferior a 20 (vinte);

X - chumbo, menos de 0,1 (um décimo) de parte por milhão;

XI - cobre, menos de 3 (três) partes por milhão;

XII - zinco, menos de 15 (quinze) partes por milhão;

XIII - cloro livre, máximo de 1 (uma) parte por milhão, quando se tratar de águas cloradas e cloro residual mínimo de 0,05 (cinco centésimos) partes por milhão;

XIV - arsênico, menos de 0,05 (cinco centésimos) partes por milhão;

XV - fluoretos, máximo de 1 (uma) parte por milhão;

XVI - selênio, máximo de 0,05 (cinco centésimos) partes por milhão;

XVII - magnésio, máximo de 0,05 (cinco centésimos) partes por milhão;

XVIII - sulfatos, no máximo 0,010g (dez centésimos) por litro;

XIX - componentes fenólicos, no máximo 0,001 (uma milésima) parte por milhão.

% 1º - Quando as águas revelem mais de 500 (quinhentos) germes por mililitro, impõe-se novo exame de confirmação, antes de condená-la.

% 2º - Mesmo que o resultado da análise seja favorável o S.I.M. pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais, o tratamento da água.

% 3º - Fazer exame da água utilizada 01 (uma) vez ao ano ou quantas forem determinadas pelo S.I.M.

% 4º - Usar substâncias ou aparelhos que melhorem a qualidade da água, quando em zona rural.

Art. 46 - Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova firma.

% 1º - No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita, pelo

vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao S.I.M., esclarecendo o motivo da recusa.

§ 2º - As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados durante as fases do processamento da transação comercial, devem notificar os interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências desta Lei.

§ 3º - Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja registrado.

§ 4º - No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo trinta dias, os documentos necessários à transferência respectiva, é cessado o registro do estabelecimento, o qual só será restabelecido depois de cumprida a exigência legal.

§ 5º - Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizada a transferência do registro, a nova firma é obrigada a cumprir as exigências formuladas ao interior, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 47 - O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

Art. 48 - Tratando-se de estabelecimentos reunidos em grupo e pertencentes à mesma firma, é respeitada, para cada um a classificação que lhe couber, dispensando-se apenas a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

Art. 49 - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais: as águas servidas e residuais terão destino conveniente, podendo o S.I.M. determinar o tratamento artificial.

Art. 50 - O maquinário, carros, tanques, vagonetes, caixas, mesas e demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se as denominações "comestíveis" e "não comestíveis".

Art. 51 - Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria devem ser

lavados diariamente e convenientemente desinfetados, em conformidade com as normas técnicas de higienização.

Art. 52 - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do S.I.M.. Não é permitido para os fins deste artigo o emprego de produtos biológicos.

Parágrafo único - É proibida a permanência de cães, gatos e outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos.

Art. 53 - Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros, em conformidade com as normas técnicas de higienização.

Art. 54 - O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsia, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com anti-sépticos apropriados.

Art. 55 - É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 56 - É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.

Art. 57 - Todas as vezes que for necessário, o S.I.M. deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Parágrafo único - A critério do S.I.M., pode ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalhe com equipamentos fechados.

Art. 58 - Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para a guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados tantas vezes quantas necessárias com água e cal ou outro desinfetante apropriado, autorizado pelo S.I.M.

Art. 59 - As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 60 - Durante a fabricação, no embarque ou no transporte os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

Art. 61 - Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, devem apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos: anualmente deverão ser submetidos a exame em repartição de Saúde Pública, apresentado ao S.I.M. as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

% 1º - A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividade industrial.

% 2º - Sempre que fique comprovada a existência de dematoses, de doenças infectocontagiosas ou repugnantes, e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, é ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao S.I.M. comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

Art. 62 - É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, de material estranho aos trabalhos da dependência.

Art. 63 - Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 64 - Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho.

Parágrafo único - Os estabelecimentos devem ter em estoque desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

Art. 65 - As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfectadas pelo menos uma vez por ano.

Art. 66 - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e estilização do vasilhame antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 67 - Nas salas de matança e em outras dependências, ajuízo do S.I.M. é obrigatória a existência de

vários depósitos de água com descarga de vapor para estilização de facas, ganchos e outros utensílios.

Art. 68 - Ficam os proprietários de estabelecimento obrigados a:

I - observar e fazer observar todas as exigências contidas na presente Lei;

II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

III - avisar, com antecedência, da chegada de gado e fornecer todos os dados que sejam solicitados pelo S.I.M.;

IV - fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos às dependências do S.I.M.;

V - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

VI - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

VII - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

VIII - recolher as taxas de inspeção sanitária, e demais contribuições legais obrigatórias.

Art. 69 - Correrão por conta dos interessados as despesas de transporte do servidor que, a pedido, for designado para proceder inspeção prévia de terrenos ou estabelecimentos, para fins de registro.

Art. 70 - Os proprietários de estabelecimentos registrados são obrigados a apresentar ao S.i.M., Notas Fiscais e/ou documentos que comprovem a fiscalização pelo órgão competente de matérias-primas oriundas de outros locais (Estados, Municípios, Propriedades Rurais, etc.) que porventura utilizem na confecção de seu produto final.

Parágrafo único - Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer a juízo do

S.I.M. uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecedores, nome da propriedade rural, e atestado de sanidade animal.

Art. 71 - Todos os produtos de origem animal entregue ao comércio municipal devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinado ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Parágrafo único - Os produtos de origem animal que devem ser fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter identificação do estabelecimento de origem.

Art. 72 - Considera-se rótulo para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa ou litografada, além de dizeres pintados ou gravados a fogo, por impressão ou decalcação, aplicados sobre matérias-primas, produtos ou continentes.

% 1º - Fica a critério do S.I.M. permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo de inspeção.

% 2º - Os embutidos não enlatados para venda a granel serão identificados por meio de etiqueta apensa a cada amarrado, devendo ser de forma inviolável.

% 3º - A juízo do S.I.M., no caso de produtos que por suas dimensões não comportem no rótulo todo os dizeres fixados nesta Lei, e estes deverão constar da embalagem coletiva (caixas, latas, vidros, etc.).

Art. 73 - Além de outras exigências previstas nesta Lei e em legislação ordinária, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniforme em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas neste regulamento, ou nome aceito por ocasião da aprovação das fórmulas;

II - nome da firma responsável;

III - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

IV - carimbo oficial do S.I.M.;

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

VI - localização do estabelecimento, especificando rua, número, Município e Estado;

VII - marca comercial do produto e logotipo próprio, único e exclusivo;

VIII - algarismos correspondentes à data de fabricação dispostos em sentido horizontal ou vertical;

IX - pesos: líquido e bruto;

X - fórmula de composição ou outros dizeres, quando previstos nesta Lei;

XI - a especificação "Indústria Brasileira".

Art. 74 - Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

Parágrafo único - Tais rótulos devem declarar, obrigatoriamente, a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguida dos números de registros, fazendo-se a identificação de origem pelo carimbo da Inspeção Federal gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. 75 - No caso de cassação de registro e ainda de fechamento do estabelecimento fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas do S.I.M. à qual entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 76 - As etiquetas usadas como rótulo devem conter de um lado os estabelecimentos determinados nesta lei e do outro exclusivamente o carimbo da Inspeção Municipal.

Art. 77 - No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo e impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

Parágrafo único - Em se tratando de queijos ou produtos semelhantes, além do rótulo regulamentar, o carimbo da Inspeção Municipal deve ser aplicado a fogo, tinta ou simplesmente decalcado sobre o produto, se ficar bem nítido.

Art. 78 - O número de registro do estabelecimento, a sigla S.I.M. e a palavra "Inspecionado", tendo na parte inferior as palavras "Bragança Paulista", representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal.

% 1º - A sigla S.I.M. traduzem "Serviço de Inspeção Municipal".

% 2º - O carimbo de Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos a fiscalização do S.I.M. e constitui o sinal de garantia que o produto foi inspecionado pela autoridade competente, para comercialização exclusiva no Município de Bragança Paulista.

Art. 79 - Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em matérias-primas e produtos de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pelo S.I.M.

Parágrafo único - Para efeito de registro o S.I.M. manterá livro próprio, especialmente destinado para este fim.

Art. 80 - A aprovação e registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado que instruirá a petição com os seguintes documentos:

I - exemplares, em duas vias, dos rótulos a registrar ou usar, em seus diferentes tamanhos;

II - memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em duas vias, detalhando sua composição e respectivas percentagens;

Parágrafo único - Quando o peso e a data de fabricação só possam ser colocados após acondicionamento e rotulagem do produto, a petição deve consignar essa ocorrência.

Art. 81 - Para efeito de registro os rótulos devem ser sempre apresentados em papel, menos nos que devem ser litografados, pintados os gravados, será feita reprodução em papel.

Art. 82 - É aconselhável, para evitar despesas e simplificar o registro, que os interessados antes de solicitarem o registro, peçam exame e verificação de croquis dos rótulos que pretendem utilizar, fazendo-os acompanhar de clara indicação das cores a empregar.

Art. 83 - Ao encaminhar o processo de registro à Inspeção Municipal, junto ao estabelecimento,

informará sobre a exatidão dos esclarecimentos prestados, especialmente quanto ao memorial descritivo do processo de fabricação, justificando convenientemente qualquer divergência.

Art. 84 - Registrado o rótulo, a 2ª via será restituída à firma interessada e a 1ª via será parte integrante do processo de registro arquivado no S.I.M.. Os rótulos registrados trarão a declaração de seu registro no S.I.M. seguida do número respectivo.

Art. 85 - Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do S.I.M..

Art. 86 - Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou carimbo da Inspeção Municipal.

Art. 87 - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ter ultimado o seu registro, sem que os rótulos dos principais produtos e subprodutos a serem fabricados estejam previamente aprovados e registrados no S.I.M..

Art. 88 - Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos pela fábrica para consumo e comércio municipal.

% 1º - Os produtos que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidas à desnaturação, se for o caso.

% 2º - Quando houver possibilidade de aproveitamento condicional ou rebeneficiamento, o S.I.M., poderá autorizar, para que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 89 - Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em fábrica sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento também registrado no S.I.F. ou no S.I.S.P..

Parágrafo único - É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produtos que, na reinspeção sejam considerados impróprios para o consumo, devendo-se promover sua transformação ou aproveitamento condicional.

Art. 90 - Na reinspeção da carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação.

% 1º - Sempre que necessário o S.I.M. verificará o PH sobre o extrato aquoso da carne.

% 2º - Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras, a inspeção adotará o PH entre 6,0 e 6,4 (seis e seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 91 - Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem depositados produtos de origem animal, procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Federal ou Estadual , a reinspeção deve especialmente visar:

I - sempre que possível, conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;

II - identificar os rótulos e marcas oficiais dos produtos bem como a data de fabricação;

III - verificar as condições de integridade dos envoltórios e recipientes;

IV - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

V - coletar amostras para exame químico e microbiológico.

% 1º - A amostra deve receber um lacre aprovado pelo S.I.M., claramente preenchido pelo interessado e pelo funcionário que coleta a amostra.

% 2º - Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo anterior, representando uma delas a contraprova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.

% 3º - Tanto a amostra como a contraprova devem ser colocadas em envelopes apropriados, a seguir fechados e rubricados pelo interessado e pelo funcionário.

% 4º - A análise deverá ser realizada em laboratórios oficiais Estaduais ou Federais.

% 5º - Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise da contraprova.

% 6º - O requerimento será dirigido ao responsável técnico do S.I.M..

7º - O exame de contraprova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial com a presença de um representante do S.I.M..

% 8º - Além de escolher o laboratório oficial para exame da contraprova o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua preferência e confiança.

% 9º - Confirmada a condenação do produto ou partida, o S.I.M. determinará o aproveitamento condicional ou a transformação em produto não comestível.

% 10 - As despesas referentes às coletas de amostras e análises serão de responsabilidade do interessado.

Art. 92 - Os produtos de origem animal prontos para o consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Art. 93 - As técnicas de exame e a orientação analítica serão preconizadas pelos laboratórios Estaduais ou Federais.

Art. 94 - Os exames de caráter tecnológico visarão a técnica de elaboração dos produtos de origem animal, em qualquer de suas fases.

Parágrafo único - Sempre que houver necessidade, o laboratório pedirá informação à Inspeção Municipal junto ao estabelecimento produtor.

Art. 95 - O exame químico compreende:

I - os caracteres organolépticos;

II - princípios básicos ou composição centesimal;

III - índices físicos e químicos;

IV - corantes, conservadores ou outros aditivos;

V - provas especiais de catacterização e verificação de qualidade;

VI - exame químico da água que abastece os estabelecimentos sob inspeção Municipal.

§ 1º - Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão enquadrados nos padrões normais, aprovados pelos laboratórios oficiais Estaduais e Federais.

§ 2º - A orientação analítica obedecerá à seguinte seriação:

I - caracteres organolépticos;

II - pesquisa de corantes e conservadores;

III - determinação de fraudes, falsificação e alterações;

IV - verificação dos mínimos e máximos constantes desta Lei, louvando-se no conjunto de provas e nos elementos que constam das técnicas analíticas que acompanham esta Lei;

§ 3º - A variação anormal de qualquer índice (iodo, refração, saponificação e outros) será convenientemente pesquisada, para apuração das causas.

Art. 96 - O exame microbiológico deve verificar:

I - presença de germes, quando se trate de conservas submetidas à esterilização;

II - presença de produtos do metabolismo bacteriano, quando necessário;

III - contagem global de germes sobre produtos de origem animal;

IV - pesquisa e contagem de flora de contaminação;

V - pesquisa de flora patogênica;

VI - exame bacteriológico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Federal;

VII - exame bacteriológico de matérias-primas e produtos afins empregados na elaboração de produtos de origem animal.

Art. 97 - As amostras colhidas em estabelecimento produtor do município (em qualquer fase do processo de produção), no transporte, em atacadistas ou varejistas, serão colhidas e encaminhadas da maneira especificada no artigo 92 e seus parágrafos.

Art. 98 - Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais pertinentes, as infrações cometidas a quaisquer dispositivos legais que regulem os

estabelecimentos de produtos de origem animal, bem como sua embalagem, rotulagem, transporte e comercialização, acarretará ao produtor ou responsável do estabelecimento de produção, na aplicação de sanções isoladas ou cumulativamente.

Art. 99 - Constituem-se sanções:

I - Advertência por escrito;

II - Apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos e derivados de origem animal;

III - Interdição total ou parcial do estabelecimento;

IV - Intervenção da atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de embaraço a ação fiscalizadora.

Art. 100 - A pena de advertência será aplicada por escrito, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé, concedendo-se o prazo de 10 (dez) dias, a partir do auto de infração expedido, para sua regularização perante o S.I.M..

Art. 101 - A pena de apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos e derivados de origem animal, será aplicada quando não apresentarem condições higiênicos-sanitárias adequadas ao fim que se destinam ou forem adulteradas.

Art. 102 - A pena de interdição total ou parcial do estabelecimento, será aplicada quando a infração consistir na adulteração ou falsificação do produto, ou se verificar mediante inspeção, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

Art. 103 - A pena de interdição de atividade será aplicada quando cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de embaraço a ação fiscalizadora.

% 1º - A interdição de que trata o inciso III do artigo 100, poderá ser revogada mediante comprovação pelo interessado e confirmado pelo S.I.M., do saneamento das irregularidades que motivaram a sanção.

% 2º - Se a interdição não for levantada no prazo de 12 (doze) meses, a contar da data da aplicação da pena, ocorrerá automaticamente e em definitivo o cancelamento do alvará e do registro de que tratam esta Lei, sem prejuízo da cassação do alvará de funcionamento que trata este diploma legal.

Art. 104 - Quando da aplicação das sanções previstas nos artigos anteriores, a exceção do artigo 101, caberão multas no valor de 1.000 (mil) UFIR's do mês da infração, que poderão ser agravadas até o grau máximo, que será a interdição e multa de 5 (cinco) vezes o valor desta, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação física, levando-se em conta além das circunstâncias atenuantes e agravantes, a simulação econômico-financeira.

Art. 105 - Constatada qualquer infração às normas previstas nesta Lei, o servidor público do S.I.M., lavrará, em 3 (três) vias, o Auto de Infração.

% 1º - O auto de infração não deverá conter rasuras, entrelinhas ou emendas e descreverá, de forma clara e precisa, a infração e outras circunstâncias pertinentes, devendo constar ainda:

I - nome e endereço do autuado;

II - dia, local e hora da lavratura;

III - qualificação e identificação do responsável pela lavratura;

IV - descrição circunstanciada da ocorrência e a citação do dispositivo legal infringido;

V - assinatura do infrator, ou de seu representante legal ou preposto, de duas testemunhas, quando houver, devidamente qualificadas, e do servidor do S.I.M.;

% 2º - Se por motivos imprevistos, o Auto de Infração for lavrada em local distinto daquele que se verificou a infração, ou se autuado seu representante legal ou preposto, não puder ou se recusar a assiná-lo, far-se-á menção dessas circunstâncias, enviando-lhe posteriormente uma das vias, por via postal, com Aviso de Recebimento.

% 3º - A primeira via do Auto de Infração será remetida ao S.I.M., a segunda será entregue ao infrator, e a terceira ficará no bloco.

% 4º - Na impossibilidade de localização do autuado será ele notificado mediante publicação no Diário Oficial do Estado.

% 5º - Do processo iniciado por Auto de Infração constarão as provas e demais termos, se houver, que lhe serviram de instrução.

Art. 106 - É permitido ao proprietário do estabelecimento de produção e/ou comercialização e/ou responsável, ou seu representante legal, devidamente habilitado, requerer ou representar, pedir reconsideração e recorrer das decisões do S.I.M., desde que o faça no prazo previsto nesta Lei.

Art. 107 - O infrator, a partir da comunicação da autuação, terá um prazo de 15 (quinze) dias para apresentar defesa dirigida ao S.I.M., podendo, durante esse prazo, ter vista dos autos na dependência onde iniciou o processo.

% 1º - No ato da apresentação da defesa poderão ser indicadas testemunhas, no máximo de 5 (cinco), com a respectiva qualificação e feito o protesto por futura produção de provas, se houver.

% 2º - A defesa deve ser protocolada na dependência onde se iniciou o processo e encaminhar ao S.I.M..

% 3º - O responsável pelo S.I.M. decidirá, motivadamente, sobre a admissão das provas, determinando a produção daquelas que deferir.

% 4º - Deferida a realização da análise pericial, requerida pelo autuado, caberá a este, arcar com o pagamento da respectiva taxa.

Art. 108 - Julgada procedente a autuação, o responsável pelo S.I.M., aplicará a multa, notificando o infrator, via postal, com aviso de recebimento, encaminhando-lhe cópia da decisão.

Parágrafo único - O autuado será também notificado da decisão na hipótese de improcedência de autuação.

Art. 109 - Caberá recurso ao S.I.M. no prazo de 15 (quinze) dias a contar da intimação.

Art. 110 - Acolhido o recurso, no mérito, o S.I.M. determinará o cancelamento do auto de infração, de eventuais sanções ou de outras medidas por ventura adotadas. Em sendo mantida a multa e decorrido o prazo para seu recolhimento sem o respectivo pagamento, o S.I.M. encaminhará o processo para inscrição do débito na dívida ativa.

Art. 111 - Ficam instituídas as taxas de classificação, inspeção e fiscalização relativas a produtos de origem animal.

juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, contados do dia seguinte ao do vencimento.

Art. 115 - Constituem-se receitas previstas no artigo anterior:

I - o produto das taxas e multas previstas nesta Lei;

II - as receitas auferidas pela prestação de serviços ou fornecimento de bens;

III - as multas de natureza não tributária, indenizações e restituições, pertinentes às atividades exercidas pelo S.I.M.

Art. 116 - Aos casos omissos, não previstos neste diploma legal aplicar-se-ão, subsidiariamente, os preceitos da Lei Federal nº 1.283, de 18/12/1950, regulamentada pelo Decreto nº 30.691, de 20/03/1952.

Parágrafo único - Fica concedido um prazo de 90 (noventa) dias, podendo ser prorrogado por igual período, para que os produtores e/ou proprietários rurais, que possuem atividades relacionadas com o que trata a presente Lei e que providenciem a adequação e regularização de suas formas de trabalho em conformidade com os dispositivos legais mencionados na presente Lei.

Art. 117 - Esta Lei Complementar entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Casa do Poder Legislativo, de de 1998

Parágrafo único - O fato gerador das taxas é a prestação de serviços.

Art. 112 - Os valores das taxas de serviço como inspeção sanitária, registro de estabelecimento, registro de produto, análise pericial será determinada anualmente, no início do exercício pela Prefeitura Municipal.

I - Inspeção Sanitária	2 UFIR's
II - Registro de Estabelecimento	50 UFIR's
III - Análise prévia	5 UFIR's
IV - Análise parcial	5 UFIR's
V - Diligências	20 UFIR's

Art. 113 - O sujeito passivo das taxas é a pessoa física ou jurídica a quem o serviço seja prestado ou posto à disposição, ou do paciente do poder de polícia, cada vez que esteja efetivamente exercido.

Art. 114 - O recolhimento das taxas e multas previstas nesta Lei, será feito através de guia de recolhimento próprio, junto à Prefeitura Municipal de Bragança Paulista.

% 1º - O recolhimento de taxas e multas dar-se-á:

I - quando o requerimento do registro do estabelecimento, dos produtos ou rótulos, da alteração da razão social ou da ampliação, remodelação e reconstrução do estabelecimento;

II - por ocasião da realização de análise pericial deferida.

% 2º - A conversão da moeda corrente do valor das taxas far-se-á pelo valor da Unidade Fiscal de Referência, vigente no primeiro dia do mês em que se efetuar o recolhimento.

% 3º - O prazo para recolhimento de multa será de 15 (quinze) dias a contar da ciência de sua aplicação, e a conversão em moeda corrente far-se-á pelo valor da Unidade Fiscal de Referência, vigente na data do recolhimento.

% 4º - Os débitos decorrentes das taxas e multas não liquidados até o vencimento serão atualizados, na data do efetivo pagamento, sendo as taxas acrescidas de

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 795/98
Fls. 42

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE BRAGANÇA PAULISTA

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 57
a)

DESPACHO DA PRESIDENCIA PARA ENCAMINHAMENTO AS COMISSÕES PERMANENTES

MOÇÃO Nº 10/98 - dos vereadores João Soares Souza Lime e Nelson Shinobu Sasahara - requer a manesfestação de apelo da Câmara Municipal junto ao Senhor Prefeito Municipal, solicitando a elaboração e remessa de projeto de lei dispondo sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal.

Encaminhe-se a matéria em referência para análise e emissão de parecer às seguintes comissões:

(S) Justiça, Redação, Defesa do Meio Ambiente e do Consumidor

(S) Educação, Saúde, Saneamento e Assistência Social

(S) Finanças, Orçamento, Obras, Serviços Públicos e Desenvolvimento Urbano

Casa do Poder Legislativo, 17 de junho de 1998.

a.) JOSÉ SERGIO CONTI JUNIOR
Presidente da Câmara

DEL/MM

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 58

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 795/98
Fls. 43

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE BRAGANÇA PAULISTA

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 903/99
Fls.
a)

REGISTRO DO VEREADOR ARNALDO DE CARVALHO PINTO, PRESIDENTE DA COMISSÃO PERMANENTE DE JUSTIÇA, REDAÇÃO, DEFESA DO MEIO AMBIENTE E DO CONSUMIDOR DA CÂMARA MUNICIPAL COM O DR. OTÁVIO VASCONCELLOS DINIZ PARA COLHER DADOS TÉCNICOS RELACIONADOS À MATÉRIA DE QUE TRATA O PROJETO DE LEI Nº 16/97 - QUE ADOTA O CÓDIGO SANITÁRIO DO ESTADO DE SÃO PAULO E INSTITUI O SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL.

Conforme consta do parecer emitido pela Comissão de Justiça, Redação, Defesa do Meio Ambiente e do Consumidor com referência ao Projeto de Lei nº 16/97, acima especificado, ela estava procurando manter contatos com técnicos da área a que se refere tal propositura.

Acolhendo convite desta presidência, compareceu a esta Casa na última segunda-feira, dia 02 de junho de 1997, às 16 horas, o Dr. Otávio Vasconcellos Diniz, médico-veterinário responsável pelo SIFP/CIPOA - área do Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo, ligado à Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento.

Entre as informações concedidas pelo técnico na oportunidade destacamos as seguintes:

- O Código Sanitário Estadual é abrangente e quanto à sua adoção pelo Município, nos termos do Projeto de Lei nº 16/97, a única ressalva relaciona-se à alínea <<j>> do parágrafo único do artigo 1o. porque no caso de produtos de origem animal existem competências específicas da União ou do Estado, determinadas pela Lei federal 7.889/89, que, por sua vez, está ligada à Lei federal 1.283/50, sobre prévia inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal.

- Além da Vigilância Sanitária, cabem estudos do Município para instituir também o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e o Centro de Zoonoses. Conforme destacou o Dr. Otávio Vasconcellos Diniz, na atualidade tais serviços devem ser instituídos e seus procedimentos realizados em conjunto, já que um complementa o outro.

- Com referência ao Serviço de Inspeção Municipal, o técnico convidado se prontificou a manter contatos com outros técnicos dessa área para, se a Câmara Municipal entender importante, fazerem explanação a esse respeito.

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 795/98
Fls. 44
a)

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 59
a)

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE BRAGANÇA PAULISTA

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 903/97
Fls. 12
a)

- Sobre a vinda desses técnicos à Casa, estamos procurando agendar junto à Presidência da Câmara Municipal a reserva de primeira hora de sessão, possivelmente no mês de agosto próximo.

- Quanto à necessidade do Centro de Zoonoses, o convidado alertou que a Casa poderia pesquisar junto a oftalmologistas a incidência, por exemplo, de lesões oculares decorrentes de toxioplasmose, além de outros exemplos que citou para ilustrar ocorrências do município que poderiam ser evitadas com a existência de tal órgão.

- Na explanação feita a este vereador, o Dr. Otávio Vasconcellos Diniz ressaltou que o funcionamento simultâneo desses três serviços no município poderia impulsionar, também, medidas relacionadas a dois aspectos básicos de vigilância sanitária, inspeção municipal e zoonoses:

- a atuação conjunta de técnicos dos diversos níveis de governo envolvidos pela legislação em procedimentos de fiscalização e outros afetos a tal área;

- o desenvolvimento de programa de conscientização da comunidade, em especial de pessoas que realizam atividades sujeitas à fiscalização nessas áreas, para que elas possam receber orientações sobre a as normas vigentes e a maneira adequada de realizá-las.

Assim registrado, solicitamos por deliberação da Comissão Permanente de Justiça, Redação, Defesa do Meio Ambiente e do Consumidor, a juntada deste como anexo do parecer emitido por ela ao Projeto de Lei nº 16/97, para conhecimento das demais comissões da Casa e do Plenário.

Casa do Poder Legislativo, 04 de junho de 1997.

ARNALDO DE CARVALHO PINTO
Presidente da Comissão Permanente de Justiça, Redação, Defesa do Meio Ambiente e do Consumidor

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE BRAGANÇA PAULISTA

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 60

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 795/98
Fls. 45

COMISSÃO DE JUSTIÇA, REDAÇÃO, DEFESA DO MEIO AMBIENTE E DO CONSUMIDOR

1. MATÉRIA: MOÇÃO Nº 10/98 - de autoria dos vereadores João Soares Souza Lima e Nelson Shinobu Sasahara - manifestando apelo da Câmara Municipal ao Excelentíssimo Senhor Prefeito deste Município, solicitando a elaboração e remessa a esta Casa de projeto de lei que disponha sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal.

2. RELATÓRIO:

2.1 - Quanto à legalidade, nada a opor.

2.2 - Quanto ao mérito, a matéria em questão foi discutida em sessão plenária, quando de sua apresentação. Conforme sugestão do vereador Arnaldo de Carvalho Pinto solicitamos juntada de qualquer outra informação que a Casa tenha sobre o assunto, a fim de contribuir ainda mais para melhorar a ótima iniciativa dos autores.

3. CONCLUSÃO:

3.1 - Pela aprovação.

Casa do Poder Legislativo, 24 de junho de 1998

MARCUS VINICIUS VALLE JÚNIOR
Presidente

MARCO ANTÔNIO MARCOLINO
Vice-Presidente

ARNALDO DE CARVALHO PINTO
Membro

LUIS CARLOS FERREIRA
Membro

NELSON SHINOBU SASAHARA
Membro

DEL/Me.

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE BRAGANÇA PAULISTA

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 795/98
Fls. 46
a)

COMISSÃO DE EDUCAÇÃO, SAÚDE, SANEAMENTO E ASSISTENCIA SOCIAL.

ASSUNTO: MOÇÃO Nº 10/98

RELATOR: VEREADOR LUIZ FRANCISCO VILLAÇA

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 61
a)

PARECER DO RELATOR

Trata-se da Moção nº 10/98, de autoria dos vereadores Nelson Shinobu Sasahara e João Soares Souza Lima, que requer manifestação de apelo desta Câmara Municipal junto ao Exmo. Sr. Prefeito deste Município, solicitando a elaboração e remessa a esta Casa de projeto de lei que disponha sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

Em Bragança Paulista, com a sanção da Lei nº 3.005, de 16/6/97, foi adotado o Código Sanitário Estadual e legislação complementar, bem como instituído o serviço de vigilância sanitária municipal.

Os serviços de fiscalização no que se referem a produtos comercializados no município, como alimentos, medicamentos e outros, têm sido feitos pela Divisão de Vigilância Sanitária.

Com a instalação do SIM pretende-se o aperfeiçoamento desses serviços, visto tratar-se de órgão específico voltado à fiscalização rigorosa dos gêneros alimentícios comercializados em nível local, cabendo-lhe a realização de vistorias sobre a procedência, manuseio e acondicionamento dos alimentos, entre outros aspectos importantes, com o objetivo de resguardar a saúde da população consumidora.

Somos favoráveis ao mérito.

PELA APROVAÇÃO.

Casa do Poder Legislativo, 03 de agosto de 1998.

a.) LUIZ FRANCISCO VILLAÇA
membro e relator

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE BRAGANÇA PAULISTA

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 62

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 795/98
Fls. 47
a)

DECISÃO DA COMISSÃO: A Comissão de Educação, Saúde, Saneamento e Assistência Social acata o parecer do relator, que é pela aprovação do projeto.

Casa do Poder Legislativo, 10 de agosto de 1998.

a.) JOÃO SOARES SOUZA LIMA - Presidente

a.) MARCAL ALVES DE OLIVEIRA - Vice-Presidente

a.) JOÃO AFONSO SALIS - Membro

a.) MARIO RIZZARDO - Membro

DEL/MM

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE BRAGANÇA PAULISTA

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 63
a)

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 795/98
Fls.
a)

Tramitação nas comissões

MATÉRIA: MOÇÃO Nº 10/98

COMISSÃO DE JUSTIÇA, REDAÇÃO, DEFESA DO MEIO AMBIENTE E CONSUMIDOR

Recebido em: 17/6/98 Por: Valle

Relator: Marcus Vinicius Valle Júnior

Prazo do Relator: 24/6/98 Prazo da Comissão: 02/8/98 (domingo)

Ocorrência:

Parecer emitido em: 24/6/98

COMISSÃO DE EDUCAÇÃO, SAÚDE, SANEAMENTO E ASSISTENCIA SOCIAL

Recebido em: 26/6/98 Por:

Relator: Luiz Francisco Villaça João Soares Souza Lima

Prazo do Relator: 3/8/98 Prazo da Comissão: 11/8/98

Ocorrência:

Parecer emitido em: 10/8/98

COMISSÃO DE FINANÇAS, ORÇAMENTO, OBRAS, SERVIÇOS PÚBLICOS E DESENVOLVIMENTO URBANO

Recebido em: 11/8/98 Por:

Relator: Nicola Corbo Paulo Mário Arruda de Vasconcellos

Prazo do Relator: 18/8/98 Prazo da Comissão: 26/8/98

Ocorrência: Prorrogado até 20/12/99

Parecer emitido em: 03/12/98

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE BRAGANÇA PAULISTA

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 64
2)

COMUNICAÇÃO INTERNA Nº 30/98

DATA: 30/10/98
DE: COMISSÃO DE JUSTIÇA, REDAÇÃO, DEFESA DO MEIO AMBIENTE E DO CONSUMIDOR

PARA: DEPARTAMENTO JURIDICO

Favor providencias as seguintes emendas:

1 - PROJETO DE LEI Nº 86/98:

1.1 - Em relação ao artigo 7º do projeto, alterar de 90 para 180 dias o prazo para entrada em vigor da lei. No artigo 5º do projeto, especificar que a multa de 300 UFIRs pelo descumprimento de qualquer dispositivo da lei será aplicada sobre o estabelecimento comercial ou o condomínio dos edifícios.

2 - PROJETO DE LEI Nº 85/98:

2.1 - Artigo 6º - acrescentar no inciso II: " ... relativo a crime doloso apenado com reclusão ou culposo referente a trânsito";

2.2 - Artigo 4º - suprimir a alínea "o";
- alínea "b": alterar de 200 cc para 125 cc;

2.3 - Artigo 13 - acrescentar: que os pontos de estacionamento específicos não serão colocados em áreas predominantementes residenciais.

3 - PROJETO DE LEI Nº 83/98:

3.1 - Artigo 7º - Acrescentar: "... enquanto não houver legislação municipal a respeito."

3.2 - Artigo 15 - alterar de "poderá" para "deverá";

4 - PROJETO DE LEI Nº 84/98:

4.1 - Artigo 3º - Inciso II: acrescentar: "... bem como em [illegible] de proteção ambiental."

C. M. E. B.
PROT. GERAL Nº 1176/98
fls. 65
a)

4.2 - Artigo 5º - Acrescentar: "... que especificará, entre outras coisas, o número máximo de pontos permitidos."

4.2.1 - No parágrafo segundo do mesmo artigo excluir a palavra "antiguidade" e acrescentar depois da palavra "critério": "... do projeto anterior e, havendo empate, será realizado sorteio público."

4.3 - No artigo 6º - excluir: "... somente poderá ser transferível mediante autorização do Poder Público" e incluir: "será intransferível, exceto para ascendentes, descendentes, cônjuges ou irmãos, mediante autorização do Poder Público Municipal."

4.4 - No artigo 10 - excluir do Inciso II a palavra "rigorosa" e acrescentar: " ... de trabalho, ou atirar lixo ou qualquer tipo de resíduo na via pública."

MARCUS VINICIUS VALLE JÚNIOR
Presidente da CJRDMAC

Recebi 04/11/98

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE BRAGANÇA PAULISTA

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Hs. 66
Hr.

COMUNICAÇÃO INTERNA Nº 29/98

DATA: 30/10/98
DE: COMISSÃO DE JUSTIÇA, REDAÇÃO, DEFESA DO MEIO AMBIENTE E DO CONSUMIDOR

PARA: PRESIDENTE DA CAMARA
ASSUNTO: - PRORROGAÇÃO DO PRAZO DE PARECER - PROJETO DE LEI Nº 68/98 - dos vereadores Marcus Vinícius Valle Júnior e Paulo Miguel Zenorini - que obriga as agências bancárias, no âmbito do Município, a colocar à disposição dos usuários pessoal suficiente no setor de Caixas para que o atendimento seja efetivado em tempo razoável. PROJETO DE LEI Nº 83/98 - do Executivo Municipal - que cria o Serviço de Inspeção Municipal-SIM, institui taxas e dá outras providências.

Em atenção ao deliberado na 34ª sessão semanal da Comissão de Justiça, Redação, Defesa do Meio Ambiente e do Consumidor, realizada em 29 de maio último, servimo-nos do presente para, nos termos da Resolução nº 23, de 03 de dezembro de 1997, solicitar a V. Exa. prorrogação do prazo de parecer desta Comissão aos referidos projetos de lei por 30 (trinta) a contar de 02/11 e 15 (quinze) dias a contar de 30/10/98, vencendo portanto, respectivamente, em 02/12/98 e 13/11/98.

JUSTIFICATIVA: em relação ao projeto de lei nº 68/98, a comissão aguarda informações do Departamento Jurídico do Sindicato dos bancários e para o projeto de lei nº 83/98 há necessidade de prorrogação do prazo para que a comissão possa ouvir técnicos da área.

Atenciosamente.

MARCUS VINICIUS VALLE JÚNIOR
Presidente da CJRDMAC

Ao
Exmo. Sr.
JOSÉ SÉRGIO CONTI JÚNIOR
Presidente da Câmara Municipal
DEL/Me.

CJRDMAC
Protocolo
03/11/98

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA BRAGANÇA PAULISTA

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 176/98
Hs. 6h 4'
a)

Ref. : PL Nº 83/98 - Cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM - , institui taxas e dá outras providências.

APROVADO POR UNANIMIDADE
ENCAMINHE — SE E PUBLIQUE — SE
Sala das Sessões, 03 / 12 / 98
Presidente da Câmara

EMENDA Nº 01 - ADITIVA

Acrescente-se ao final do artigo 7º projeto, as seguintes expressões:

Art. 7º - ....., enquanto não houver legislação municipal própria.

JUSTIFICATIVA

A emenda tem por finalidade determinar que a legislação estadual somente será utilizada enquanto não houver lei municipal própria.

Casa do Poder Legislativo, 04 de novembro de 1998

COMISSÃO DE JUSTIÇA, REDAÇÃO, DEFESA DO MEIO AMBIENTE E DO CONSUMIDOR

a)_____
Marcus Vinicius Valle Júnior

a)_____
Marco Antonio Marcolino

a)_____
Arnaldo de Carvalho Pinto

a)_____
Luiz Carlos Ferreira

RECEBI EM
04 / 11 / 98 HS. 13h50
a)
(FUNCIONARIO)

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA BRAGANÇA PAULISTA

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Hs. 68

Ref. : PL Nº 83/98 - Cria o Serviço de Inspeção Municipal - SIM - institui taxas e dá outras providências.

APROVADO POR UNANIMIDADE
ENCAMINHE — SE E PUBLIQUE — SE
Sala das Sessões, 03 / 12 / 98

Presidente da Câmara

EMENDA Nº 02 - SUBSTITUTIVA -

No artigo 15 do projeto onde consta a expressão poderá, substitua-a por DEVERÁ.

JUSTIFICATIVA

A emenda tem por finalidade obrigar que o pessoal responsável pela fiscalização sanitária objeto desta lei, seja técnico.

Casa do Poder Legislativo, 04 de novembro de 1998

COMISSÃO DE JUSTIÇA, REDAÇÃO, DEFESA DO MEIO AMBIENTE E DO CONSUMIDOR

a) _____
Marcus Vinicius Valle Júnior

a) _____
Ma... Antonio Marcolino

a) _____
Arnaldo de Carvalho Pinto

de acordo, 25/11/98.

a) _____
Nelson Shinobu Sasahara

a) _____
Luiz Carlos Ferreira

RECEBI EM
04 / 11 / 1998 HS 13:50

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA BRAGANÇA PAULISTA

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 1196/98
Hs. 71

Ref. : PL Nº 83/98 - Cria o Serviço de Inspeção Municipal - SIM - Institui taxas e dá outras providências.

ENCAMINHE — SE E PUBLIQUE — SE
Sala das Sessões, 03 / 12 / 98

Presidente da Câmara

EMENDA Nº 03 - SUPRESSIVA -

Suprima-se da letra " a " do artigo 9º do projeto, as seguintes expressões : ***" quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé "***.

JUSTIFICATIVA

Com a supressão, a primeira penalidade por infração à futura lei, será a de advertência escrita, tão somente.

Casa do Poder Legislativo, 09 de novembro de 1998

COMISSÃO DE JUSTIÇA, REDAÇÃO, DEFESA DO MEIO AMBIENTE E DO CONSUMIDOR

a)_____
Marcus Vinicius Valle Júnior

a)_____
Marco Antonio Marcolino

a)_____
Arnaldo de Carvalho Pinto

a)_____

a)_____
Luiz Carlos Ferreira

RECEBI EM
09 / 11 / 1998 HS. 16:40
(FUNCIONARIO)

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA BRAGANÇA PAULISTA

C.M.E.B.P.
PROT GERAL Nº 1176/98
fls. 72
a)

Ref. : PL Nº 83/98 - Cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM –, institui taxas e dá outras providências.

APROVADO POR UNANIMIDADE
ENCAMINHE — SE E PUBLIQUE — SE
Sala das Sessões, 03 / 12 / 98
Presidente da Câmara

EMENDA Nº 04 - ADITIVA -

Acrescente-se mais um parágrafo ao artigo 9º do projeto, numerando-o como primeiro e renumerando-se os demais :

§ 1º - Para gradação e escolha da sanção ou sanções, será levado em conta a primariedade, a intensidade do dolo ou a má-fé, respeitando-se o princípio da proporcionalidade.

JUSTIFICATIVA

A emenda tem por finalidade prever regra especial para a escolha e dosimetria da reprimenda.

Casa do Poder Legislativo, 09 de novembro de 1998

COMISSÃO DE JUSTIÇA, REDAÇÃO, DEFESA DO MEIO AMBIENTE E DO CONSUMIDOR

a)_____
Marcus Vinicius Valle Júnior

a)_____
Marco Antonio Marcolino

a)_____
Arnaldo de Carvalho Pinto

a)_____

a)_____
Luiz Carlos Ferreira

RECEBI EM
09 / 11 / 1998 HS. 16h40
a)
(FUNCIONARIO)

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA BRAGANÇA PAULISTA

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 114/98
fls. 73
a)

Ref. : PL Nº 83/98 - Cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM - , institui taxas e dá outras providências.

APROVADO POR UNANIMIDADE
ENCAMINHE — SE E PUBLIQUE — SE
Sala das Sessões, 09 / 12 / 98
Presidente da Câmara

EMENDA Nº 05 - ADITIVA -

Acrescente-se mais um item ao inciso I do anexo I do projeto :

5. mel, cera de abelha e outros produtos da colméia ..... isentos.

JUSTIFICATIVA

A emenda tem por finalidade acrescentar mais um serviço ao anexo I do projeto, já que o mesmo será fiscalizado pelo Executivo, embora independentemente de taxa.

Casa do Poder Legislativo, 09 de novembro de 1998

COMISSÃO DE JUSTIÇA, REDAÇÃO, DEFESA DO MEIO AMBIENTE E DO CONSUMIDOR

a)_____
Marcus Vinicius Valle Júnior

a)_____
Marco Antonio Marcolino

a)_____
Arnaldo de Carvalho Pinto

a)_____
Nelson Shinobu Sasahara

a)_____
Luiz Carlos Ferreira

09 / 11 / 1998 HS 16h40
a)
(FUNCIONARIO)

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA BRAGANÇA PAULISTA

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 176/98
fls. 74

Ref. : PL Nº 83/98 - Cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM - , institui taxas e dá outras providências.

APROVADO POR UNANIMIDADE
ENCAMINHE — SE E PUBLIQUE — SE
Sala das Sessões, 03 / 12 / 98
Presidente da Câmara

EMENDA Nº 06 - ADITIVA -

Acrescente-se, após o artigo 14 do projeto, mais um artigo, renumerando-se os demais, com a seguinte redação :

Art. ... - terão direito ao pagamento de 15% (quinze por cento) do valor constante da tabela do Anexo I da presente lei, as microempresas enquadradas na legislação própria.

JUSTIFICATIVA

A emenda tem por finalidade acrescentar mais um artigo ao projeto, propiciando o pagamento menor às microempresas.

Casa do Poder Legislativo, 09 de novembro de 1998

a) **MARCO ANTÔNIO MARCOLINO**
Vereador - PSC

a) Arnaldo de Carvalho Pinto

a) Marcus Vinicius Valle Júnior

a) Marçal Alves de Oliveira

a) Paulo Miguel Zenorini

a) Nelson Shinobu Sasahara

a) Luiz Carlos Ferreira

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE BRAGANÇA PAULISTA

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 176/98
fls. 69
a)

COMISSÃO DE JUSTIÇA, REDAÇÃO, DEFESA DO MEIO AMBIENTE E DO CONSUMIDOR

1. MATÉRIA: PROJETO DE LEI Nº 83/98 - do Executivo Municipal - que cria o Serviço de Inspeção Municipal-SIM, institui taxas e dá outras providências é projeto de lei complementar.

2. RELATÓRIO:

2.1 - Quanto à legalidade, nada a opor.

2.2 - Quanto ao mérito, a comissão elaborou algumas emendas que visam aperfeiçoar o projeto. Com a aprovação das emendas o projeto se torna exeqüível e deve ser aprovado, visto que é evidente a dificuldade do Estado em operar a fiscalização com eficiência.

3. CONCLUSÃO:

3.1 - Com a aprovação das emendas propostas pela comissão somos favoráveis.

Casa do Poder Legislativo, 04 de novembro de 1998

MARCUS VINICIUS VALLE JÚNIOR
Presidente

MARCO ANTÔNIO MARCOLINO
Vice-Presidente

ARNALDO DE CARVALHO PINTO
Membro

LUIS CARLOS FERREIRA
Membro

DEL/Me.

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE BRAGANÇA PAULISTA

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
fls. 70
a)

COMUNICAÇÃO INTERNA Nº 33/98

DATA: 06/11/98
DE: COMISSÃO DE JUSTIÇA, REDAÇÃO, DEFESA DO MEIO AMBIENTE E DO CONSUMIDOR

PARA: DEPARTAMENTO JURIDICO

Favor providencias as seguintes emendas:

1 - PROJETO DE LEI Nº 83/98:

1.1 - Artigo 9º - Letra "a" - suprimir: "... quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé".

1.2 - Criar parágrafo primeiro ao artigo 9º com a seguinte redação: "Para gradação e escolha da sanção ou sanções se levará em conta a primariedade, a intensidade do dolo ou má fé, respeitando-se o princípio da proporcionalidade." Renumerar os demais parágrafos.

1.2 - Acrescentar mais um item no inciso I do anexo I: "mel, cera de abelha e outros produtos da colméia - isentos":

2 - PROJETO DE LEI Nº 84/98:

2.1 - Artigo 2º - Criar parágrafo 1º: "Só poderá exercer atividade aquele que for inscrito no Cartório Eleitoral como eleitor do município há pelo menos três anos."

2.2 - Emenda nº 03 - alterar de "cônjuges" para "cônjuge" e acrescentar "concubinas".

2.3 - Emenda nº 04 - Art. 10 - alterar para: "..., atirar ou não recolher resíduos originários do seu comércio."

Atenciosamente,

MARCUS VINICIUS VALLE JÚNIOR
Presidente

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE BRAGANÇA PAULISTA

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 1196/98
fls. 75
a)

COMISSÃO DE EDUCAÇÃO, SAÚDE, SANEAMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL (CESSAS).

1. Matéria em exame: PROJETO DE LEI Nº 83/98 - do prefeito José Lavelli de Lima - cria o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), institui taxas e dá outras providências.

2. Relatório:

Durante a 37a. sessão da Comissão de Educação, Saúde, Saneamento e Assistência Social, realizada em vinte de novembro último, participaram dos trabalhos o Engº Agrº Paulo Roberto Soriano Acedo, Chefe da Divisão de Agricultura e Abastecimento da Prefeitura de Bragança Paulista, e a Dra. Marta Ramos, Chefe da Divisão de Vigilância Sanitária, para prestar informações sobre o Projeto de Lei nº 83/98, acima indicado.

Conforme os esclarecimentos prestados, a criação do SIM permitirá que os gêneros alimentícios produzidos para comercialização dentro do município possam ter uma garantia mínima quanto aos padrões de higiene e qualidade.

A Dra. Marta Ramos destacou que, com relação à cobrança das taxas constantes do projeto, a preocupação não é propriamente com o custo delas, mas com o risco epidemiológico dos estabelecimentos. Sobre isso ela disse que o custo dessas taxas não pode depender do tamanho dos estabelecimentos, sejam eles pequenos ou grandes, mas sim levar em conta o referido risco epidemiológico.

A convidada explicou ainda que a Vigilância Sanitária tem fiscalizado os estabelecimentos que comercializam gêneros alimentícios periodicamente, sendo que no ato da fiscalização é preenchido um roteiro. Conforme a pontuação que o estabelecimento recebe é determinada a periodicidade da fiscalização. Por exemplo, um estabelecimento que recebe uma avaliação ruim e que apresenta grande risco epidemiológico é fiscalizado mais vezes, e em intervalos de tempo menores, do que outro estabelecimento que teve boa avaliação.

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE BRAGANÇA PAULISTA

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
fls. 76
a)

A proposta da criação do SIM teve início nesta Casa, através da Moção nº 10/98, dos vereadores João Soares Souza Lima e Nelson Shinobu Sasahara, e nesse sentido louvamos a atitude do Executivo Municipal em enviar tão importante projeto para análise e deliberação do Legislativo bragantino.

PELA APROVAÇÃO.

Casa do Poder Legislativo, 20 de novembro de 1998.

LUIZ FRANCISCO VILLAÇA - relator e membro

DECISÃO DA COMISSÃO: A Comissão de Educação, Saúde, Saneamento e Assistência Social acata o parecer do relator, que é pela aprovação do projeto.

Casa do Poder Legislativo, 20 de novembro de 1998.

JOÃO SOARES SOUZA LIMA
presidente

MARÇAL ALVES DE OLIVEIRA
vice-presidente

JOÃO AFONSO SÓLIS
membro

MARIO RIZZARDO
membro

DEL/MM

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE BRAGANÇA PAULISTA

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 196/98
fls. 77
a)

COMISSÃO DE FINANÇAS, ORÇAMENTO, OBRAS, SERVIÇOS PÚBLICOS E DESENVOLVIMENTO URBANO

MATÉRIA - PROJETO DE LEI Nº 83/98

RELATOR: Paulo Miguel Zenorini

RELATÓRIO:

A matéria em análise é de extrema importância para a saúde pública, pois existem vários produtores em Bragança Paulista cujas produtos não são inspecionados, podendo colocar em risco a saúde da população.

Sabemos da importância da aprovação do presente projeto, mas também não podemos deixar de ressaltar que os produtores não foram ouvidos sobre os impactos da instituição dos serviços de inspeção em seus estabelecimentos.

Portanto, sugerimos que o projeto seja aprovado em primeiro turno e adiado em segundo turno, para que possamos realizar audiência pública com os produtores e posteriormente avaliarmos suas ponderações quanto a essa matéria.

Salientamos que após a aprovação do primeiro turno seja encaminho cópia do projeto a todos os produtores de Bragança Paulista para depois tomarmos uma posição.

PELA APROVAÇÃO.

Casa do Poder Legislativo, 3 de dezembro de 1998.

PAULO MIGUEL ZENORINI

Nicola Cortez

Adilson Leitão Xavier

Paulo Mário Arruda de Vasconcellos

Clóvis Amaral Garcia

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE BRAGANÇA PAULISTA

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
fls. 78

FOLHA DE REGISTRO DE VOTAÇÃO NOMINAL

MATÉRIA: Projeto de Lei nº 83/98

PRIMEIRA VOTAÇÃO REALIZADA EM 03/12/98 **NA** 23ª **SESSÃO** extraordinária

QUORUM PARA: (X) **APROVAÇÃO** ( ) **REJEIÇÃO**

(X) **MAIORIA SIMPLES**
( ) **MAIORIA ABSOLUTA**
( ) **DOIS TERÇOS**

NOME DO VEREADOR	REGISTRO DO VOTO	
ADÍLSON LEITÃO XAVIER	SIM (X)	NÃO ( )
ARNALDO DE CARVALHO PINTO	SIM (X)	NÃO ( )
BENEDITO APARECIDO DE CARVALHO	SIM (X)	NÃO ( )
CLÓVIS AMARAL GARCIA	SIM (X)	NÃO ( )
FÁBIO DE ASSIS LIVRERI	SIM (X)	NÃO ( )
JOÃO AFONSO SÓLIS	SIM (X)	NÃO ( )
JOÃO SOARES SOUZA LIMA	SIM (X)	NÃO ( )
JOSÉ SÉRGIO CONTI JÚNIOR (só desempate)	SIM ( )	NÃO ( )
LUÍS CARLOS FERREIRA	SIM (X)	NÃO ( )
LUIZ FRANCISCO VILLAÇA	SIM (X)	NÃO ( )
LUIZ GONZAGA PIRES MATHIAS	SIM (X)	NÃO ( )
MARÇAL ALVES DE OLIVEIRA	SIM (X)	NÃO ( )
MARCO ANTONIO MARCOLINO	SIM (X)	NÃO ( )
MARCUS VINÍCIUS VALLE JÚNIOR	SIM (X)	NÃO ( )
MÁRIO RIZZARDO	SIM (X)	NÃO ( )
NELSON SHINOBU SASAHARA	SIM (X)	NÃO ( )
NICOLA CORTEZ	SIM (X)	NÃO ( )
PAULO MÁRIO ARRUDA DE VASCONCELLOS	SIM (X)	NÃO ( )
PAULO MIGUEL ZENORINI	SIM (X)	NÃO ( )
	SIM ( )	NÃO ( )
RESULTADO	18	0

DECISÃO DO PLENÁRIO: APROVADO POR UNANIMIDADE

a) _____ PRESIDENTE

a) _____ PRIMEIRO SECRETÁRIO

a) _____ SEGUNDO SECRETÁRIO

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE BRAGANÇA PAULISTA

Bragança Paulista, 07 de dezembro de 1998.

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Hs. 79

Senhor Presidente:

Solicitamos a V. Exa., nos termos regimentais, seja convocada sessão extraordinária para deliberação em segundo turno dos seguintes projetos:

1. PROJETO DE LEI Nº 83/98 - do prefeito José Lavelli de Lima - cria o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), institui taxas e dá outras providências.

2. PROJETO DE LEI COMPLEMENTAR Nº 33/98 - do vereador Paulo Miguel Zenorini - que revoga os incisos II e III e alíneas "b" e "c" do parágrafo do parágrafo único do art. 44 da Lei nº 1.999, de 12 de dezembro de 1984, que institui o Código Tributário do Município de Bragança Paulista.

Justificativa: Com referência ao **Projeto de Lei nº 83/98**, há necessidade de realização de audiência com produtores, conforme compromisso assumido pelos vereadores junto à Vigilância Sanitária de Bragança Paulista, para debates e coleta de propostas. Portanto, a deliberação da matéria em primeiro turno e o adiamento da segunda votação para outro momento teve como objetivo proporcionar tempo hábil para realização dessa audiência. A respeito do **Projeto de Lei Complementar nº 33/98**, a sua deliberação em segundo turno ainda este ano é importante para que a matéria, após devidamente sancionada e promulgada, possa surtir seus efeitos já para o próximo exercício.

Atenciosamente.

Paulo Miguel Zenorini

Luiz Gonzaga Pires Mathias
Marcel Alves de Oliveira
João Soares Souza Lima
Marco Antonio Marcolino
Marcus Vinicius Valle Júnior
José Sérgio Conti Júnior
João Afonso Sólis
Nelson Shinobu Sasahara
Arnaldo de Carvalho Pinto
Mário Rizzardo
Luiz Carlos Ferreira
Paulo Mário Arruda de Vasconcellos
Clóvis Amaral Garcia

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE BRAGANÇA PAULISTA

G.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Dia 80
Hora

Casa do Poder Legislativo, 7 de dezembro de 1998.

Ofício Circular GP nº 61/98 (PG 1176/98)

Prezado Senhor

Atendendo ao pedido do vereador Paulo Miguel Zenorini, convidamos V. Sa. para participar de reunião no próximo dia 11 de dezembro, às 10 horas, no Auditório Vereador José Nantala Badue da Câmara Municipal, situada na Praça Hafiz Abi Chedid, 125.

Na oportunidade será debatido com os produtores locais o projeto de lei nº 83/98, em tramitação nesta Casa, de autoria do Executivo, que cria o SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), institui taxas e dá outras providências.

Contanto com sua presença, subscrevemos atenciosamente.

JOSÉ SERGIO CONTI JUNIOR
Presidente da Câmara

C.M.E.B.P.
PROTOCOLO Nº 112/98
fls. 81

COMISSÃO DE JUSTIÇA REDAÇÃO, DEFESA DO MEIO AMBIENTE E DO CONSUMIDOR ***(NOVA REDAÇÃO)***

PROJETO DE LEI Nº 83/98

Cria o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), institui taxas e dá outras providências.

A Câmara Municipal de Bragança Paulista aprova e eu, Prefeito Municipal, sanciono e promulgo a seguinte lei:

CAPÍTULO I – Das Disposições Gerais

Art. 1º - Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), que tem por objetivo a fiscalização prévia, sob o ponto de vista industrial e sanitário, dos produtos de origem animal.

Parágrafo único – Os produtos finais a que se refere esta lei só poderão ser comercializados no Município após a fiscalização de que trata o *caput* deste artigo.

Art. 2º - Estão sujeitos à inspeção prevista nesta lei:

a) os animais destinados à matança, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;
b) o pescado e seus derivados;
c) o leite e seus derivados;
d) o ovo e seus derivados;
e) o mel, a cera de abelha e outros produtos da colméia.

Art. 3º - A fiscalização de que trata o artigo 2º far-se-á nos termos da legislação em vigor, e será exercida:

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 11/06/98
Hs. 82
A)

a) nas propriedades rurais ou fontes produtoras e no trânsito dos produtos de origem animal;
b) nos estabelecimentos industriais especializados;
c) nos entrepostos ou estabelecimentos que recebem, manipulam, armazenam, conservam e acondicionam produtos de origem animal;
d) nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas.

Art. 4º - Será competente para realizar a fiscalização prevista nos itens *a*, *b* e *c* do artigo 3º o órgão municipal de Agricultura e Abastecimento, devendo dispor dos recursos humanos necessários, inclusive de profissional competente, no que diz respeito à inspeção dos produtos de origem animal.

Parágrafo único - A fiscalização de que trata o item *d*, do artigo 3º , será exercida pela Secretaria Municipal da Saúde.

Art. 5º - Nenhum estabelecimento que se enquadre nos termos do artigo 3º poderá funcionar no Município sem que esteja devidamente registrado no órgão competente na Prefeitura Municipal, quando praticar apenas o comércio municipal.

Art. 6º - O Poder Executivo poderá baixar regulamentos complementares, que se fizerem necessários, sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos referidos no artigo 3º.

Parágrafo único – A regulamentação de que trata este artigo abrangerá:

a) as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento, transporte e comercialização dos produtos;
b) a fiscalização e o controle do uso de aditivos empregados na industrialização;

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
fls. 83

c) os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e químicos de matéria-prima e de produtos;
d) a fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos;

e) a qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, manipulados, preparados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e comercializados os produtos;
f) a fiscalização das condições de higiene e saúde das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no item anterior;
g) quaisquer outros detalhes necessários a uma maior eficiência dos serviços.

Art. 7º - Fica adotada no Município de Bragança Paulista a legislação estadual específica como instrumento legal para execução desta lei, enquanto não houver legislação municipal própria. (EMENDA 01 incluiu as expressões finais deste artigo)

Art. 8º - Compete aos órgãos responsáveis pelas fiscalizações citadas no artigo 4º e seu parágrafo único coordenar o treinamento técnico do pessoal envolvido no Serviço de Inspeção Municipal correspondente.

CAPITULO II – Das Penalidades

Art. 9º - Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à presente lei acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 176/98
Rs. 84
s)

a) advertência escrita; (EMENDA 03 suprimiu a parte final desta alínea)

b) multa de até 5.000 Unidades Fiscais de Referências do mês da infração, nos casos não compreendidos no item anterior, conforme tabela constante do Anexo II;

c) apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destina, ou forem adulteradas;

d) interdição de atividades que causem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;

e) interdição total ou parcial de estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação do produto ou se verificar, mediante inspeção, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1º - Para gradação e escolha da sanção ou sanções serão levadas em conta a primariedade, a intensidade do dolo ou a má-fé, respeitando-se o princípio da proporcionalidade. (EMENDA 04 incluiu este parágrafo e determinou a renumeração dos parágrafos seguintes).

§ 2º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo nos casos de artifício, ardil, simulação, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes e agravantes, a situação econômico-financeira do infrator.

§ 3º - A interdição de que trata o item e deste artigo poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 4º - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior no prazo de 12 (doze) meses, será efetuada a cassação do alvará de funcionamento.

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 85
Rs.

CAPÍTULO III – Das Taxas

Art. 10 – Ficam instituídas taxas de classificação relativas a produtos de origem animal.

Art. 11 – Os valores das taxas são os determinados de acordo com a origem dos serviços, em Unidades Fiscais de Referência, conforme Anexo I.

Art. 12 – O sujeito passivo é a pessoa física ou jurídica a quem o serviço seja prestado ou posto à disposição, ou o paciente do poder de polícia cada vez que seja efetivamente exercido.

Art. 13 – A falta ou insuficiência de recolhimento de taxas acarretará ao infrator a aplicação de multa igual à importância devida.

Art. 14 – Os débitos não liquidados nas épocas próprias serão atualizados conforme o valor da UFIR vigente na data do efetivo pagamento, acrescido de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês.

Art. 15 – Terão direito ao pagamento de 15% (quinze por cento) do valor constante da tabela do anexo I da presente lei as microempresas enquadradas na legislação própria. (EMENDA 06 acrescentou este artigo).

CAPÍTULO IV – Das disposições finais

Art. 16 – A Prefeitura Municipal deverá designar pessoal técnico especializado para a fiscalização sanitária objeto desta lei. (EMENDA 02 substituiu a palavra *poderá* pela palavra ***deverá***).

Art. 17 – As despesas decorrentes desta lei correrão por conta de dotações próprias consignadas no orçamento vigente, suplementadas se necessário.

C.M.E.B.P.
PROJ. GERAL Nº 176/98
fls. 86
a)

Art. 18 – Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação. (Suprimidas pela Comissão de Justiça as expressões ***revogadas as disposições em contrário,*** conforme determina a **Lei Complementar nº 95 (federal), de 26/02/98**).

RELATÓRIO DA CJRDMAC: As alterações processadas no teor do projeto em função de emendas aprovadas ou para correções de redação foram destacadas em vermelho.

Casa do Poder Legislativo, 04 de dezembro de 1998.

MARCUS VINÍCIUS VALLE JÚNIOR – Presidente da comissão

MARCO ANTONIO MARCOLINO – Vice-Presidente

ARNALDO DE CARVALHO PINTO – Membro

LUIS CARLOS FERREIRA – Membro

NELSON SHINOBU SASAHARA - Membro

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
fls. 87
a)

ANEXO I

ESPÉCIE DE SERVIÇO ***EM UFIRs***

I – REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

1. Matadouros-Frigoríficos: matadouros, matadouros de pequenos e médios animais; matadouros de aves, charqueadas, fábricas de conservas, fábricas de produtos suínos, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados, fábricas de produtos não comestíveis, entrepostos frigoríficos 262,0

2. Granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, entrepostos usinas, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração, postos de coagulação 175,0

3. Entrepostos de pescado, fábricas de conserva de pescado 175,0

4. Entrepostos de ovos, fábricas de conserva de ovos 87,0

5. Mel, cera de abelha e outros produtos da colméia ..... isentos.
(EMENDA 05 acrescentou este item)

II – REGISTRO DE PRODUTOS
Por rótulo 44,0

III – ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL

Por alteração 87,0

IV – AMPLIAÇÃO, REMODELAÇÃO E RECONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS

Por unidade 87,0

V – ANÁLISES PERICIAIS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Por análise 87,0

VI – DILIGÊNCIAS
Por ocorrência 50,0

C.M.E.B.P.
PROTOCOLO Nº 11/98
fls. 88

ANEXO II

Tabela de multa art. 9º "b" de nº

I – 100 UFIRs

a) aos responsáveis pela permanência no trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de saúde publica;
b) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do serviço de inspeção nas testeiras dos continentes, dos rótulos ou em produtos;
c) aos que infringirem quaisquer exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades;

II – 300 UFIRs

a) aos que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;
b) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;

III – 500 UFIRs

a) aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e à higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;
b) aos responsáveis por mistura de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas nas normas técnicas;
c) aos responsáveis por estabelecimento de leite e derivados que não realizarem a lavagem e a higienização do vasilhame, de frascos, de carros-tanques e veículos em geral;

IV – 800 UFIRs

a) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel que, de acordo com as normas técnicas, devam ser entregues ao consumo em embalagens originais;
b) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento; (A palavra *estabelecimento* foi colocada no plural)
c) aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do serviço de inspeção, junto às empresas de transporte, para classificação de ovos nos entrepostos;
d) aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo serviço de inspeção;

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 117/98
Fls. 89

V – 1000 UFIRs

a) aos que se utilizarem de rótulos e carimbos oficiais do serviço de inspeção para facilitar a saída dos produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados;

b) aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;

c) aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos não registrados no serviço de inspeção;

d) aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;

e) aos que infringirem os dispositivos desta lei quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos referentes ao aproveitamento condicional; (O termo *decreto* foi substituído por *lei,* visto tratar-se de matéria desta natureza)

f) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promoverem no serviço de inspeção as transferências de responsabilidade ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essa exigência legal por ocasião do processamento de venda ou locação;

g) aos responsáveis pela confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbo da inspeção municipal a serem usados isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no serviço municipal; (A palavra *litografada* foi mudada para *litografia*, porque neste caso trata-se de substantivo)

h) aos que lançarem no consumo produtos de origem animal sem a passagem pelo entreposto respectivo, nos casos exigidos, para serem submetidos à inspeção sanitária;

VI – 1500 UFIRs

a) às pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do serviço de inspeção no exercício de suas funções;

b) às firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal, novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo serviço de inspeção;

c) aos que se utilizarem de certificados sanitários, rotulagens e carimbos da inspeção para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo serviço municipal;

d) Aos que usarem indevidamente os carimbos da inspeção municipal;

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 1176/18
Fls. 90

VII – 2000 UFIRs

a) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal, que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo serviço de inspeção;
b) aos responsáveis por estabelecimentos sob inspeção municipal, que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;
c) aos responsáveis por estabelecimentos não registrados, que enviarem para o comércio intermunicipal produtos não inspecionados pelo serviço de inspeção.

VIII – 2500 UFIRs

a) aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fossem de outro; (Para efeito de sentido do texto, as expressões em destaque foram adequadas conforme o que está disposto no Decreto n° 36.964, de 23/6/93, alínea a, VIII, artigo 12)
b) aos que despacharem produtos de origem animal em desacordo com as determinações do serviço de inspeção;
c) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do serviço de inspeção, no exercício de suas atribuições;

IX – 3000 UFIRs

a) aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas em estado de magreza extrema, atacadas de tuberculose, brucelose, afecções de úbere, diarréias e corrimentos vaginais, que tenham sido afastadas do rebanho pelo serviço de inspeção ou de defesa sanitária animal;
b) aos que burlarem determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
c) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela inspeção municipal;

X – 3500 UFIRs

a) aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes e falsificações de produtos de origem animal, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;
b) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana; (Foi acrescentada a palavra *usados* para melhor sentido do texto)
c) aos que fizerem comércio intermunicipal, sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no serviço de inspeção competente.

XI – 4000 UFIRs

a) aos responsáveis por estabelecimento que fabriquem produtos de origem animal em desacordo com os padrões fixados na legislação estadual e/ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda sonegarem elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

C.M.E.B.P.
PROJ. 17/98
fls. 91
a)

b) às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no serviço municipal, em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob inspeção do Município;

XII – 5000 UFIRs

a) às faltas de natureza grave relativas a outras infrações ao regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal do Município e não previstas neste artigo.

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 1576/98
Fls. 92-1
a)

REUNIÃO COM MEMBROS REPRESENTATIVOS DA COMUNIDADE PARA DEBATES REFERENTE AO PROJETO DE LEI Nº 83/98.

As dez horas e vinte minutos do dia onze de dezembro do ano de mil novecentos e noventa e oito, no auditório vereador José Nantala Bádue da Câmara Municipal de Bragança Paulista, situado na Praça Hafiz Abi Chedid nº 125, com a presença dos vereadores Arnaldo de Carvalho Pinto, Luís Carlos Ferreira, Mário Rizzardo, Nelson Shinobu Sasahara e Paulo Miguel Zenorini, que presidiu os trabalhos, foi realizada reunião com membros representativos da comunidade, conforme lista de presença anexa, para debates referente ao **Projeto de Lei nº 83/98**, de autoria do Executivo local, que cria o Serviço de Inspeção Municipal - SIM -, institui taxas e dá outras providências. Inicialmente o vereador **Paulo Miguel Zenorini** disse o que o objetivo da reunião é ouvir aqueles que atuam diretamente nessa área e saber qual o impacto que a criação da lei acarretará aos produtores. Na seqüência, conforme sugestão do vereador Arnaldo de Carvalho Pinto, o senhor **Otávio Vasconcellos Diniz** (médico-veterinário responsável pelo SIFP/CIPOA - área do Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo, ligado à Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento) fez suas colocações referente a necessidade da criação da lei. Durante a manifestação ele comentou que o objetivo principal é a saúde pública, haja vista as implicações que envolve toda essa parte de alimentos. Disse que em função das alterações ocorridas na última Constituição Federal a competência para fiscalização dos alimentos passou para o Estado e Municípios, de acordo com nível de comercialização. Salientou que embora Bragança Paulista seja conhecida como 'terra da lingüiça', não existe nenhum estabelecimento registrado, portanto não são fiscalizados. Disse que com a criação do Serviço de Inspeção Municipal, haverá um ganho extra, pois muitos produtores poderão sair da clandestinidade e em condições de crescimento. Comentou também que através dessa lei poderá ser regularizado o ambiente de desossa, pois a partir de primeiro de janeiro de 1999, de acordo com a portaria nº 145 do Ministério da

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 1176 /98
Fls. 92-B
a)

Agricultura, todas as casas de carne serão obrigadas a vender os produtos embalados e fica proibida a desossa. Após, o representante dos Suinocultores de Bragança Paulista, senhor **Mário Jorge Arruda** pediu uma atenção especial dos vereadores ao assunto. Disse que Bragança Paulista é considerada como um centro tradicional de Suinocultores e vem sofrendo muitas pressões dos órgãos públicos, tanto na questão de meio ambiente, como na falta de oportunidades para o setor. Comentou sobre a necessidade de um elo de ligação entre o produtor de suíno e o pequeno frigorífico, ou seja, a construção de um abatedouro municipal a fim de evitar o abate clandestino. Prosseguindo foi feita a leitura do projeto e discutidos os pontos relevantes. Primeiramente o senhor **Otávio Vasconcellos Diniz** salientou que a rã é considerada pescado, portanto deve estar incluída nessa lei, assim como o mel, que é produzido o ano todo no município. O senhor **Dráuzio Leme Padilha** fez uma relação entre os artigos 1º e 5º destacando que no artigo 1º deve constar que a fiscalização será realizada no município, enquanto que no artigo 5º se faz uma exclusão, pois se o estabelecimento comercializar os produtos de forma intermunicipal não estará sujeito a essa fiscalização. Levantou também a questão da duplicidade e do aumento dos custos quando o estabelecimento já possui inscrição no Serviço Estadual ou Federal de Inspeção. Sobre essa colocação o senhor **Otávio Vasconcellos Diniz** disse que a dupla fiscalização é inconstitucional, assim, cada órgão tem um nível de inspeção. Destacou a competência de cada esfera de governo, conforme prevê o artigo 4º da Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre a inspeção sanitária de produtos de origem animal. Após foi discutido entre os presentes a necessidade da inscrição municipal enquanto que a estadual ou federal dará maior abrangência. Sobre o assunto, o senhor **Otávio Vasconcellos Diniz** comentou que a diferença está no custo da manutenção do serviço de inspeção. Prosseguindo, foram discutidas propostas para apresentação de emendas, tendo sido definido alterar: a) o § 2º do artigo 9º, que passa a vigor com a seguinte redação, 'às multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta as circunstâncias atenuantes e agravantes', retirando a condição econômica-financeira do infrator como circunstância atenuantes e agravantes; b) a alínea "a" do artigo 3º, passando a vigor com a seguinte redação: 'nas propriedades rurais ou fontes produtoras que industrializem seus produtos, bem como no trânsito dos produtos de origem animal', a fim de promover fiscalização na *industrialização* dos produtos. Concluída a leitura do projeto não houve mais nenhuma observação. Assim, à doze horas e vinte e cinco minutos foi encerrada esta reunião. De tudo o que houve, eu,

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 1176 / 98
Fls. 92 - C
a)

Maria Solange Cabral de Oliveira, Oficiala Legislativa da Câmara Municipal, redigi o presente relatório que, lido e considerado de acordo é assinado pelos presentes. (As duas fitas k-7 contendo a integra das manifestações encontram-se arquivadas no Departamento de Documentação e Assessoria Parlamentar da Casa) Casa do Poder Legislativo, 11 de dezembro de 1998.

ARNALDO DE CARVALHO PINTO

LUIZ CARLOS FERREIRA

MARIO RIZZARDO

NELSON SHINOBU SASAHARA

PAULO MIGUEL ZENORINI

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE BRAGANÇA PAULISTA

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 1176 / 98
Fls. 22-D
a)

LISTA DE PRESENÇA

EVENTO: Reunião: Discussão PL nº 83/98 **DATA:** 11/12/98.

NOME: MARCELO PERRONE RIBEIRO
ENTIDADE: SINDICATO RURAL DE BRAGANÇA PAULISTA / SENAR-SP
CARGO: COORDENADOR
ENDEREÇO: TRAVESSA RIACHUELO, 27 FONE: 7843-2019

NOME: FREDERICO VICENTE COLUCCI
ENTIDADE: SITIO QUEIMADA GRANDE - Suino-pool
CARGO: CO-PROPRIETARIO
ENDEREÇO: RUA CAIEIRAS, 185 FONE: 78425359

NOME: Marilia Arruda
ENTIDADE: Suino-pool
CARGO: proprietária
ENDEREÇO: R. Itapechinga 121 - FONE: 7843.3915

NOME: JOSE ROBERTO D PAES
ENTIDADE: IMPRESSÃO DE CARNES RAMOS PAES RIO LTDA
CARGO: PROPRIETARIO
ENDEREÇO: RUA JOAO FRANCO 676 FONE: 7843-3464

NOME: ANTONIO DE PADUA OLIVEIRA MELLO
ENTIDADE: SINDICATO RURAL BRAG. PTA
CARGO: PRODUTOR RURAL
ENDEREÇO: RUA DAS FLORES Nº 44 FONE: 78443614

NOME: Dr Jaime M Bento
ENTIDADE: C.C. Kento / Arauque
CARGO: Proprietário
ENDEREÇO: AV. José G. Rocha Realtor FONE: 78431078

NOME: Olavio Diniz
ENTIDADE: Secretaria da Agricultura - Defesa Agropecuária - SISP
CARGO: Diretor
ENDEREÇO: Moacy Jr. 277 FONE: 7843-7386

NOME: MARIO JORGE ARRUDA
ENTIDADE: SUINOPOOL
CARGO: SÓCIO PROPRIETÁRIO
ENDEREÇO: R. ITAPECHINGA 121 FONE: 7843-3915

NOME:
ENTIDADE:
CARGO:
ENDEREÇO: FONE:

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE BRAGANÇA PAULISTA

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 1176 / 98
Fls. 92 - E
a)

LISTA DE PRESENÇA

EVENTO: Discuss. Projeto de lei nº 83/98 **DATA:** 11/12/98.

NOME: Gerado Sabroli
ENTIDADE: Suíno pool Bragança
CARGO: Sócio
ENDEREÇO: R. Itapechinga 121 B FONE: 7843-3915

NOME: Tulio Giani
ENTIDADE: Suíno Pool Bragança
CARGO: Sócio
ENDEREÇO: R: Itapechinga 121 FONE: 7843-3915

NOME:
ENTIDADE:
CARGO:
ENDEREÇO: FONE:

NOME:
ENTIDADE:
CARGO:
ENDEREÇO: FONE:

NOME:
ENTIDADE:
CARGO:
ENDEREÇO: FONE:

NOME:
ENTIDADE:
CARGO:
ENDEREÇO: FONE:

NOME:
ENTIDADE:
CARGO:
ENDEREÇO: FONE:

NOME:
ENTIDADE:
CARGO:
ENDEREÇO: FONE:

NOME:
ENTIDADE:
CARGO:
ENDEREÇO: FONE:

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA BRAGANÇA PAULISTA

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
fls. 92
a)

Ref. : PL Nº 83/98 - Cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM - , institui taxas e dá outras providências.

EMENDA Nº 02 em 2º Turno - SUBSTITUTIVA -

A alínea " a " do artigo 3º do projeto, passa a vigorar com a seguinte redação :

a) - Nas propriedades rurais ou fontes produtoras que industrializem seus produtos, bem como no trânsito dos produtos de origem animal;

JUSTIFICATIVA

A emenda tem por finalidade promover a fiscalização nas propriedades rurais ou fontes produtoras que industrializem seus produtos.

Casa do Poder Legislativo, 11 de dezembro de 1998

APROVADO POR UNANIMIDAD
ENCAMINHE — SE E PUBLIQUE — S
Sala das Sessões, 11 / 12 / 98

Presidente da Câmara

a) Paulo Miguel Zenorini

a) Nelson Shinobu Sasahara

a) João Afonso Sólis

a) José Sérgio Conti Júnior

a) Nicola Cortez

a) Arnaldo de Carvalho Pinto

a) Marcus Vinicius Valle Júnior

RECEBI EM
11 / 12 / 1998 HS. 15h15
a)
(FUNCIONARIO)

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA BRAGANÇA PAULISTA

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 176/98
Hs. 93
Ass.

Ref. : PL Nº 83/98 - Cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM - , institui taxas e dá outras providências.

EMENDA Nº 01 em 2º Turno - SUBSTITUTIVA -

O § 2º do artigo 9º do projeto, passa a vigorar com a seguinte redação :

§ 2º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta as circunstâncias atenuantes e agravantes.

JUSTIFICATIVA

A emenda mantém, para a dosimetria da penalidade, as circunstâncias atenuantes e agravantes, mas retira aquela referente a situação econômico-financeira do infrator, até mesmo para impedir que um infrator de poucos recursos financeiros acabe por promover graves infrações.

Casa do Poder Legislativo, 11 de dezembro de 1998

a) Paulo Miguel Zenorini

APROVADO POR UNANIMIDADE.
ENCAMINHE — SE E PUBLIQUE — SE
Sala das Sessões, 11 / 12 / 98
Presidente da Câmara

a) Nelson Shinobu Sasahara

a) João Afonso Sólis

a) José Sérgio Conti Júnior

a) Nicola Cortez

a) Arnaldo de Carvalho Pinto

a) Marcus Vinicius Valle Júnior

RECEBI EM
11 / 12 / 1998 HS. 15h15
ASS.
(FUNCIONARIO)

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE BRAGANÇA PAULISTA

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 94 17/12/98

FOLHA DE REGISTRO DE VOTAÇÃO NOMINAL

MATÉRIA: Projeto de Lei nº 83/98

SEGUNDA VOTAÇÃO REALIZADA EM 11 / 12 / 98 NA 25ª SESSÃO extraordinária de 1998.

QUORUM PARA: (X) APROVAÇÃO ( ) REJEIÇÃO

(X) MAIORIA SIMPLES
( ) MAIORIA ABSOLUTA
( ) DOIS TERÇOS

NOME DO VEREADOR	REGISTRO DO VOTO	
ADÍLSON LEITÃO XAVIER	SIM (X)	NÃO ( )
ARNALDO DE CARVALHO PINTO	SIM (X)	NÃO ( )
BENEDITO APARECIDO DE CARVALHO	SIM (X)	NÃO ( )
CLÓVIS AMARAL GARCIA	SIM (X)	NÃO ( )
FÁBIO DE ASSIS LIVRERI	SIM (X)	NÃO ( )
JOÃO AFONSO SÓLIS	SIM (X)	NÃO ( )
JOÃO SOARES SOUZA LIMA	SIM (X)	NÃO ( )
JOSÉ SÉRGIO CONTI JÚNIOR (só desempate)	SIM ( )	NÃO ( )
LUÍS CARLOS FERREIRA	SIM (X)	NÃO ( )
LUIZ FRANCISCO VILLAÇA	SIM (X)	NÃO ( )
LUIZ GONZAGA PIRES MATHIAS	SIM (X)	NÃO ( )
MARÇAL ALVES DE OLIVEIRA	SIM (X)	NÃO ( )
MARCO ANTONIO MARCOLINO	SIM (X)	NÃO ( )
MARCUS VINÍCIUS VALLE JÚNIOR	SIM (X)	NÃO ( )
MÁRIO RIZZARDO	SIM (X)	NÃO ( )
NELSON SHINOBU SASAHARA	SIM (X)	NÃO ( )
NICOLA CORTEZ	SIM (X)	NÃO ( )
PAULO MÁRIO ARRUDA DE VASCONCELLOS	SIM (X)	NÃO ( )
PAULO MIGUEL ZENORINI	SIM (X)	NÃO ( )
	SIM ( )	NÃO ( )
RESULTADO	18	0

DECISÃO DO PLENÁRIO: APROVADO POR UNANIMIDADE

a) _____ PRESIDENTE

a) _____ PRIMEIRO SECRETÁRIO

a) _____ SEGUNDO SECRETÁRIO

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 117/98
Fls. 95
Hr.

COMISSÃO DE JUSTIÇA REDAÇÃO, DEFESA DO MEIO AMBIENTE E DO CONSUMIDOR ***(REDAÇÃO FINAL)***

PROJETO DE LEI Nº 83/98

Cria o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), institui taxas e dá outras providências.

A Câmara Municipal de Bragança Paulista aprova e eu, Prefeito Municipal, sanciono e promulgo a seguinte lei:

CAPÍTULO I – Das Disposições Gerais

Art. 1º - Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), que tem por objetivo a fiscalização prévia, sob o ponto de vista industrial e sanitário, dos produtos de origem animal.

Parágrafo único – Os produtos finais a que se refere esta lei só poderão ser comercializados no Município após a fiscalização de que trata o *caput* deste artigo.

Art. 2º - Estão sujeitos à inspeção prevista nesta lei:

a) os animais destinados à matança, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;
b) o pescado e seus derivados;
c) o leite e seus derivados;
d) o ovo e seus derivados;
e) o mel, a cera de abelha e outros produtos da colméia.

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
96

Art. 3º - A fiscalização de que trata o artigo 2º far-se-á nos termos da legislação em vigor, e será exercida:

a) nas propriedades rurais ou fontes produtoras que industrializem seus produtos, bem como no trânsito dos produtos de origem animal; (EMENDA N° 02 em segundo turno alterou a redação, acrescentando as expressões "que industrializem seus produtos")
b) nos estabelecimentos industriais especializados;
c) nos entrepostos ou estabelecimentos que recebem, manipulam, armazenam, conservam e acondicionam produtos de origem animal;
d) nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas.

Art. 4º - Será competente para realizar a fiscalização prevista nos itens *a*, *b* e *c* do artigo 3º o órgão municipal de Agricultura e Abastecimento, devendo dispor dos recursos humanos necessários, inclusive de profissional competente, no que diz respeito à inspeção dos produtos de origem animal.

Parágrafo único - A fiscalização de que trata o item *d*, do artigo 3º , será exercida pela Secretaria Municipal da Saúde.

Art. 5º - Nenhum estabelecimento que se enquadre nos termos do artigo 3º poderá funcionar no Município sem que esteja devidamente registrado no órgão competente na Prefeitura Municipal, quando praticar apenas o comércio municipal.

Art. 6º - O Poder Executivo poderá baixar regulamentos complementares, que se fizerem necessários, sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos referidos no artigo 3º.

Parágrafo único – A regulamentação de que trata este artigo abrangerá:

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 97
a)

a) as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento, transporte e comercialização dos produtos;

b) a fiscalização e o controle do uso de aditivos empregados na industrialização;

c) os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e químicos de matéria-prima e de produtos;

d) a fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos;

e) a qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, manipulados, preparados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e comercializados os produtos;

f) a fiscalização das condições de higiene e saúde das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no item anterior;

g) quaisquer outros detalhes necessários a uma maior eficiência dos serviços.

Art. 7º - Fica adotada no Município de Bragança Paulista a legislação estadual específica como instrumento legal para execução desta lei, enquanto não houver legislação municipal própria.

Art. 8º - Compete aos órgãos responsáveis pelas fiscalizações citadas no artigo 4º e seu parágrafo único coordenar o treinamento técnico do pessoal envolvido no Serviço de Inspeção Municipal correspondente.

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 117/98
Hs. 98
Hl.

CAPITULO II – Das Penalidades

Art. 9º - Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à presente lei acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

a) advertência escrita;

b) multa de até 5.000 Unidades Fiscais de Referências do mês da infração, nos casos não compreendidos no item anterior, conforme tabela constante do Anexo II;

c) apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destina, ou forem adulteradas;

d) interdição de atividades que causem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;

e) interdição total ou parcial de estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação do produto ou se verificar, mediante inspeção, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1º - Para gradação e escolha da sanção ou sanções serão levadas em conta a primariedade, a intensidade do dolo ou a má-fé, respeitando-se o princípio da proporcionalidade.

§ 2º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo nos casos de artifício, ardil, simulação, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta as circunstâncias atenuantes e agravantes. (EMENDA Nº 01 em segundo turno alterou redação, retirando as expressões ""situação econômico-financeira do infrator".)

§ 3º - A interdição de que trata o item e deste artigo poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

C.M.E.B.P.
PROT GERAL Nº 1176/98
Fls. 99

§ 4º - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior no prazo de 12 (doze) meses, será efetuada a cassação do alvará de funcionamento.

CAPÍTULO III – Das Taxas

Art. 10 – Ficam instituídas taxas de classificação relativas a produtos de origem animal.

Art. 11 – Os valores das taxas são os determinados de acordo com a origem dos serviços, em Unidades Fiscais de Referência, conforme Anexo I.

Art. 12 – O sujeito passivo é a pessoa física ou jurídica a quem o serviço seja prestado ou posto à disposição, ou o paciente do poder de polícia cada vez que seja efetivamente exercido.

Art. 13 – A falta ou insuficiência de recolhimento de taxas acarretará ao infrator a aplicação de multa igual à importância devida.

Art. 14 – Os débitos não liquidados nas épocas próprias serão atualizados conforme o valor da UFIR vigente na data do efetivo pagamento, acrescido de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês.

Art. 15 – Terão direito ao pagamento de 15% (quinze por cento) do valor constante da tabela do anexo I da presente lei as microempresas enquadradas na legislação própria.

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 100
a)

CAPÍTULO IV – Das disposições finais

Art. 16 – A Prefeitura Municipal deverá designar pessoal técnico especializado para a fiscalização sanitária objeto desta lei.

Art. 17 – As despesas decorrentes desta lei correrão por conta de dotações próprias consignadas no orçamento vigente, suplementadas se necessário.

Art. 18 – Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

RELATÓRIO DA CJRDMAC: As alterações processadas no teor do projeto em função de emendas aprovadas em segundo turno foram destacadas em vermelho.

Casa do Poder Legislativo, 14 de dezembro de 1998.

MARCUS VINÍCIUS VALLE JÚNIOR – Presidente da comissão

MARCO ANTONIO MARCOLINO – Vice-Presidente

ARNALDO DE CARVALHO PINTO – Membro

LUÍS CARLOS FERREIRA – Membro

NELSON SHINOBU SASAHARA - Membro

DEL/MM

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 1126/98
Fls. 101

ANEXO I

ESPÉCIE DE SERVIÇO ***EM UFIRs***

I – REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

1. Matadouros-Frigoríficos: matadouros, matadouros de pequenos e médios animais; matadouros de aves, charqueadas, fábricas de conservas, fábricas de produtos suínos, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados, fábricas de produtos não comestíveis, entrepostos frigoríficos 262,0

2. Granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, entrepostos usinas, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração, postos de coagulação 175,0

3. Entrepostos de pescado, fábricas de conserva de pescado 175,0

4. Entrepostos de ovos, fábricas de conserva de ovos 87,0

5. Mel, cera de abelha e outros produtos da colméia ..... isentos.

II – REGISTRO DE PRODUTOS

Por rótulo 44,0

III – ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL

Por alteração 87,0

IV – AMPLIAÇÃO, REMODELAÇÃO E RECONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS

Por unidade 87,0

V – ANÁLISES PERICIAIS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Por análise 87,0

VI – DILIGÊNCIAS

Por ocorrência 50,0

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
fls. 102

ANEXO II

Tabela de multa art. 9º "b" de nº

I – 100 UFIRs

a) aos responsáveis pela permanência no trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de saúde pública; (A palavra foi acentuada).
b) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do serviço de inspeção nas testeiras dos continentes, dos rótulos ou em produtos;
c) aos que infringirem quaisquer exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades;

II – 300 UFIRs

a) aos que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;
b) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;

III – 500 UFIRs

a) aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e à higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;
b) aos responsáveis por mistura de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas nas normas técnicas;
c) aos responsáveis por estabelecimento de leite e derivados que não realizarem a lavagem e a higienização do vasilhame, de frascos, de carros-tanques e veículos em geral;

IV – 800 UFIRs

a) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel que, de acordo com as normas técnicas, devam ser entregues ao consumo em embalagens originais;
b) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;
c) aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do serviço de inspeção, junto às empresas de transporte, para classificação de ovos nos entrepostos;
d) aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo serviço de inspeção;

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 119/98
Fls 103
Al

V – 1000 UFIRs

a) aos que se utilizarem de rótulos e carimbos oficiais do serviço de inspeção para facilitar a saída dos produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados;
b) aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;
c) aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos não registrados no serviço de inspeção;
d) aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;
e) aos que infringirem os dispositivos desta lei quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos referentes ao aproveitamento condicional;
f) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promoverem no serviço de inspeção as transferências de responsabilidade ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essa exigência legal por ocasião do processamento de venda ou locação;
g) aos responsáveis pela confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbo da inspeção municipal a serem usados isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no serviço municipal;
h) aos que lançarem no consumo produtos de origem animal sem a passagem pelo entreposto respectivo, nos casos exigidos, para serem submetidos à inspeção sanitária;

VI – 1500 UFIRs

a) às pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do serviço de inspeção no exercício de suas funções;
b) às firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal, novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo serviço de inspeção;
c) aos que se utilizarem de certificados sanitários, rotulagens e carimbos da inspeção para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo serviço municipal;
d) Aos que usarem indevidamente os carimbos da inspeção municipal;

C.M.E.B.P.
PROTOCOLO Nº 1176/98
Fls. 104

VII – 2000 UFIRs

a) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal, que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo serviço de inspeção;
b) aos responsáveis por estabelecimentos sob inspeção municipal, que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;
c) aos responsáveis por estabelecimentos não registrados, que enviarem para o comércio intermunicipal produtos não inspecionados pelo serviço de inspeção.

VIII – 2500 UFIRs

a) aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fossem de outro;
b) aos que despacharem produtos de origem animal em desacordo com as determinações do serviço de inspeção;
c) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do serviço de inspeção, no exercício de suas atribuições;

IX – 3000 UFIRs

a) aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas em estado de magreza extrema, atacadas de tuberculose, brucelose, afecções de úbere, diarréias e corrimentos vaginais, que tenham sido afastadas do rebanho pelo serviço de inspeção ou de defesa sanitária animal;
b) aos que burlarem determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
c) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela inspeção municipal;

X – 3500 UFIRs

a) aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes e falsificações de produtos de origem animal, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;
b) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana;
c) aos que fizerem comércio intermunicipal, sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no serviço de inspeção competente.

XI – 4000 UFIRs

a) aos responsáveis por estabelecimento que fabriquem produtos de origem animal em desacordo com os padrões fixados na legislação estadual e/ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda sonegarem elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

C.M.E.B.P.
PROTOCOLO GERAL Nº 11/6/98
Fls. 105
Ass.

b) às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no serviço municipal, em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob inspeção do Município;

XII – 5000 UFIRs

a) às faltas de natureza grave relativas a outras infrações ao regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal do Município e não previstas neste artigo.

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 106
a)

AUTÓGRAFO DA MESA DIRETORA

PROJETO DE LEI Nº 83/98

Cria o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), institui taxas e dá outras providências.

A Câmara Municipal de Bragança Paulista aprova e eu, Prefeito Municipal, sanciono e promulgo a seguinte lei:

CAPÍTULO I – Das Disposições Gerais

Art. 1º - Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), que tem por objetivo a fiscalização prévia, sob o ponto de vista industrial e sanitário, dos produtos de origem animal.

Parágrafo único – Os produtos finais a que se refere esta lei só poderão ser comercializados no Município após a fiscalização de que trata o *caput* deste artigo.

Art. 2º - Estão sujeitos à inspeção prevista nesta lei:

a) os animais destinados à matança, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;
b) o pescado e seus derivados;
c) o leite e seus derivados;
d) o ovo e seus derivados;
e) o mel, a cera de abelha e outros produtos da colméia.

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 07

Art. 3º - A fiscalização de que trata o artigo 2º far-se-á nos termos da legislação em vigor, e será exercida:

a) nas propriedades rurais ou fontes produtoras que industrializem seus produtos, bem como no trânsito dos produtos de origem animal;
b) nos estabelecimentos industriais especializados;
c) nos entrepostos ou estabelecimentos que recebem, manipulam, armazenam, conservam e acondicionam produtos de origem animal;
d) nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas.

Art. 4º - Será competente para realizar a fiscalização prevista nos itens *a*, *b* e *c* do artigo 3º o órgão municipal de Agricultura e Abastecimento, devendo dispor dos recursos humanos necessários, inclusive de profissional competente, no que diz respeito à inspeção dos produtos de origem animal.

Parágrafo único - A fiscalização de que trata o item *d*, do artigo 3º , será exercida pela Secretaria Municipal da Saúde.

Art. 5º - Nenhum estabelecimento que se enquadre nos termos do artigo 3º poderá funcionar no Município sem que esteja devidamente registrado no órgão competente na Prefeitura Municipal, quando praticar apenas o comércio municipal.

Art. 6º - O Poder Executivo poderá baixar regulamentos complementares, que se fizerem necessários, sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos referidos no artigo 3º.

Parágrafo único – A regulamentação de que trata este artigo abrangerá:

a) as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento, transporte e comercialização dos produtos;

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
FLS. 108

b) a fiscalização e o controle do uso de aditivos empregados na industrialização;

c) os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e químicos de matéria-prima e de produtos;

d) a fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos;

e) a qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, manipulados, preparados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e comercializados os produtos;

f) a fiscalização das condições de higiene e saúde das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no item anterior;

g) quaisquer outros detalhes necessários a uma maior eficiência dos serviços.

Art. 7º - Fica adotada no Município de Bragança Paulista a legislação estadual específica como instrumento legal para execução desta lei, enquanto não houver legislação municipal própria.

Art. 8º - Compete aos órgãos responsáveis pelas fiscalizações citadas no artigo 4º e seu parágrafo único coordenar o treinamento técnico do pessoal envolvido no Serviço de Inspeção Municipal correspondente.

CAPITULO II – Das Penalidades

Art. 9º - Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à presente lei acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 1196/98
fls. 109

a) advertência escrita;

b) multa de até 5.000 Unidades Fiscais de Referências do mês da infração, nos casos não compreendidos no item anterior, conforme tabela constante do Anexo II;

c) apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destina, ou forem adulteradas;

d) interdição de atividades que causem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;

e) interdição total ou parcial de estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação do produto ou se verificar, mediante inspeção, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1º - Para gradação e escolha da sanção ou sanções serão levadas em conta a primariedade, a intensidade do dolo ou a má-fé, respeitando-se o princípio da proporcionalidade.

§ 2º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo nos casos de artifício, ardil, simulação, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 3º - A interdição de que trata o item *e* deste artigo poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 4º - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior no prazo de 12 (doze) meses, será efetuada a cassação do alvará de funcionamento.

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 110

CAPÍTULO III – Das Taxas

Art. 10 – Ficam instituídas taxas de classificação relativas a produtos de origem animal.

Art. 11 – Os valores das taxas são os determinados de acordo com a origem dos serviços, em Unidades Fiscais de Referência, conforme Anexo I.

Art. 12 – O sujeito passivo é a pessoa física ou jurídica a quem o serviço seja prestado ou posto à disposição, ou o paciente do poder de polícia cada vez que seja efetivamente exercido.

Art. 13 – A falta ou insuficiência de recolhimento de taxas acarretará ao infrator a aplicação de multa igual à importância devida.

Art. 14 – Os débitos não liquidados nas épocas próprias serão atualizados conforme o valor da UFIR vigente na data do efetivo pagamento, acrescido de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês.

Art. 15 – Terão direito ao pagamento de 15% (quinze por cento) do valor constante da tabela do anexo I da presente lei as microempresas enquadradas na legislação própria.

CAPÍTULO IV – Das disposições finais

Art. 16 – A Prefeitura Municipal deverá designar pessoal técnico especializado para a fiscalização sanitária objeto desta lei.

Art. 17 – As despesas decorrentes desta lei correrão por conta de dotações próprias consignadas no orçamento vigente, suplementadas se necessário.

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 1106/98
Fls. 111

Art. 18 – Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Casa do Poder Legislativo, 14 de dezembro de 1998.

JOSÉ SÉRGIO CONTI JÚNIOR – Presidente da Câmara

JOÃO AFONSO SOLIS – 1° Secretário

LUIZ FRANCISCO VILLAÇA - 2° Secretário

DEL/MM

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 1126/98
fls. 112
a)

ANEXO I

ESPÉCIE DE SERVIÇO ***EM UFIRs***

I – REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

1. Matadouros-Frigoríficos: matadouros, matadouros de pequenos e médios animais; matadouros de aves, charqueadas, fábricas de conservas, fábricas de produtos suínos, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados, fábricas de produtos não comestíveis, entrepostos frigoríficos 262,0

2. Granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, entrepostos usinas, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração, postos de coagulação 175,0

3. Entrepostos de pescado, fábricas de conserva de pescado 175,0

4. Entrepostos de ovos, fábricas de conserva de ovos 87,0

5. Mel, cera de abelha e outros produtos da colméia ..... isentos.

II – REGISTRO DE PRODUTOS

Por rótulo 44,0

III – ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL

Por alteração 87,0

IV – AMPLIAÇÃO, REMODELAÇÃO E RECONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS

Por unidade 87,0

V – ANÁLISES PERICIAIS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Por análise 87,0

VI – DILIGÊNCIAS

Por ocorrência 50,0

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 113
a)

ANEXO II

Tabela de multa art. 9º "b" de nº

I – 100 UFIRs

a) aos responsáveis pela permanência no trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de saúde pública;
b) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do serviço de inspeção nas testeiras dos continentes, dos rótulos ou em produtos;
c) aos que infringirem quaisquer exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades;

II – 300 UFIRs

a) aos que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;
b) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;

III – 500 UFIRs

a) aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e à higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;
b) aos responsáveis por mistura de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas nas normas técnicas;
c) aos responsáveis por estabelecimento de leite e derivados que não realizarem a lavagem e a higienização do vasilhame, de frascos, de carros-tanques e veículos em geral;

IV – 800 UFIRs

a) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel que, de acordo com as normas técnicas, devam ser entregues ao consumo em embalagens originais;
b) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;
c) aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do serviço de inspeção, junto às empresas de transporte, para classificação de ovos nos entrepostos;
d) aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo serviço de inspeção;

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL Nº 1176/98
Fls. 114

V – 1000 UFIRs

a) aos que se utilizarem de rótulos e carimbos oficiais do serviço de inspeção para facilitar a saída dos produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados;
b) aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;
c) aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos não registrados no serviço de inspeção;
d) aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;
e) aos que infringirem os dispositivos desta lei quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos referentes ao aproveitamento condicional;
f) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promoverem no serviço de inspeção as transferências de responsabilidade ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essa exigência legal por ocasião do processamento de venda ou locação;
g) aos responsáveis pela confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbo da inspeção municipal a serem usados isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no serviço municipal;
h) aos que lançarem no consumo produtos de origem animal sem a passagem pelo entreposto respectivo, nos casos exigidos, para serem submetidos à inspeção sanitária;

VI – 1500 UFIRs

a) às pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do serviço de inspeção no exercício de suas funções;
b) às firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal, novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo serviço de inspeção;
c) aos que se utilizarem de certificados sanitários, rotulagens e carimbos da inspeção para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo serviço municipal;
d) Aos que usarem indevidamente os carimbos da inspeção municipal;

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL 17/6/98
115

VII – 2000 UFIRs

a) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal, que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo serviço de inspeção;
b) aos responsáveis por estabelecimentos sob inspeção municipal, que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;
c) aos responsáveis por estabelecimentos não registrados, que enviarem para o comércio intermunicipal produtos não inspecionados pelo serviço de inspeção.

VIII – 2500 UFIRs

a) aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fossem de outro;
b) aos que despacharem produtos de origem animal em desacordo com as determinações do serviço de inspeção;
c) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do serviço de inspeção, no exercício de suas atribuições;

IX – 3000 UFIRs

a) aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas em estado de magreza extrema, atacadas de tuberculose, brucelose, afecções de úbere, diarréias e corrimentos vaginais, que tenham sido afastadas do rebanho pelo serviço de inspeção ou de defesa sanitária animal;
b) aos que burlarem determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
c) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela inspeção municipal;

X – 3500 UFIRs

a) aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes e falsificações de produtos de origem animal, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;
b) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana;
c) aos que fizerem comércio intermunicipal, sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no serviço de inspeção competente.

XI – 4000 UFIRs

a) aos responsáveis por estabelecimento que fabriquem produtos de origem animal em desacordo com os padrões fixados na legislação estadual e/ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda sonegarem elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL 1176/98
fls. 116

b) às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no serviço municipal, em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob inspeção do Município;

XII – 5000 UFIRs

a) às faltas de natureza grave relativas a outras infrações ao regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal do Município e não previstas neste artigo.

compendio por Érika em 14/12/98

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE BRAGANÇA PAULISTA

C.M.E.B.P.
PROT. GERAL 11/10/98
Fls. 117

Tramitação nas Comissões
MATÉRIA: PL Nº 83/98

Comissão de Justiça, Redação, Defesa do Meio Ambiente e do Consumidor	
Recebido em: 14/10/98	Por:
Relator:	Marco Antonio Marcolino
Prazo do relator: 21/10/98	Prazo da Comissão: 29/10/98
Ocorrência:	
Parecer emitido em: 04/11/98	

Comissão de Educação, Saúde, Saneamento e Assistência Social	
Recebido em: 06/11/98	Por:
Relator: Luiz Francisco Villaça	João Soares Souza Lima
Prazo do relator: 13/11/98	Prazo da Comissão: 21/11/98
Ocorrência:	
Parecer emitido em: 20/11/98	

Comissão de Finanças, Orçamento, Obras, Serviços Públicos e Desenvolvimento Urbano	
Recebido em: 23/11/98	Por:
Relator: Paulo Miguel	Paulo Mário Arruda de Vasconcellos
Prazo do relator: 01/12/98	Prazo da Comissão: 5/2/99
Ocorrência: projeto incluído em sessão extraordinária 03/12/98	
Parecer emitido em: 03/12/98	

DEL/sol

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE BRAGANÇA PAULISTA

C. M. E. B. P.
PROT. GERAL Nº 1176 / 98
Fls. 118
a)

TRAMITAÇÃO DO PROCESSO LEGISLATIVO

PL Nº 83/98 - cria o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, institui taxas e dá outras providências

Autor: Executivo Recebimento: 01/10/98
Quórum: maioria simples
Audiência pública: não há
Comissões: CJR, CFO e CESSAS
(15 dias p/ cada comissão)

TRAMITAÇÃO NA CAMARA

Tramitação: 90 dias	EM REGIME DE URGENCIA
Emendas: 13/10/98	EMENDAS:
Prazo Final: 25/2/99	1ª DIS. VOT.
1ª Discussão: 10/2/99	2ª DISC. VOT.
2ª Discussão: 17/2/99	REQ.

REGISTROS DA MESA QUANTO AS VOTAÇÕES

PRIMEIRA VOTAÇAO REALIZADA EM: 03/12/98

PROCESSO DE VOTAÇAO: ( ) SIMBÓLICO (x) NOMINAL

RESULTADO APROVADO POR UNANIMIDADE

a.) PRESIDENTE DA CAMARA

SEGUNDA VOTAÇAO REALIZADA EM: 11/12/98

PROCESSO DE VOTAÇAO: ( ) SIMBÓLICO (x) NOMINAL

RESULTADO APROVADO POR UNANIMIDADE

a.) PRESIDENTE DA CAMARA

DISPENSA DA APRECIAÇAO DA REDAÇAO FINAL REQUERIDA POR: João Afonso Dolis

ENCAMINHAMENTO AO EXECUTIVO: Ofício nº 1925/98 em:
Prazo de sanção ou veto: __/__/__
Documento de sanção ou veto: Lei 3.444 de 21/12/98
BJD 31/12/98 - pág 7

conferido