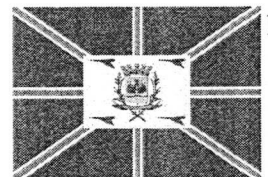




PREFEITURA DE ARAGUARI GABINETE DO PREFEITO



Ofício nº 1.493/2020 - PREF

Assunto : Formula razões de veto total à Proposição de Lei Complementar nº 009, de 22.09.2020.

Órgão : Gabinete do Prefeito

Araguari, 13 de outubro de 2020.

Senhor Presidente.

Vimos levar ao conhecimento de Vossa Excelência e ilustres Pares que opusemos veto total à Proposição de Lei Complementar nº 009, de 22 de setembro de 2020, que “Acrescenta os §§ 1º, 2º e 3º ao art. 48 da Lei nº 1.638, de 27 de fevereiro de 1974, que “Institui o Código de Posturas do Município de Araguari e contém outras providências”.”, cópia anexa, pelos fundamentos a seguir expostos:

As razões que nos levaram a vetar integralmente a Proposição de Lei Complementar nº 009, de 22 de setembro de 2020, decorrem da orientação técnica do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e da Vigilância Sanitária, os quais manifestaram contrariamente às disposições da Proposição de Lei Complementar ora vetada.

Segundo extrai-se do parecer técnico do Serviço de Inspeção Municipal o fato de vir a ocorrer atividade abate e posterior congelamento, caracterizaria industrialização mesmo que seja para o preparo em cozinha própria, situação que contraria o disposto na Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950.

Ainda acrescenta os membros que integram o Serviço de Inspeção Municipal que a Proposição de Lei Complementar referenciada deveria estabelecer que o produto é para consumo imediato e não facultando o congelamento do mesmo para posterior preparo e consumo, pois o procedimento de congelamento do pescado é regido pela Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

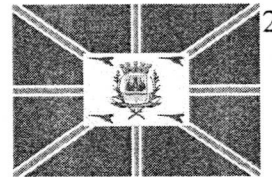
Também é entendimento da Vigilância Sanitária nas suas considerações que as alterações propostas pela Proposição de Lei Complementar nº 009, de 22 de setembro de 2020, estão em desacordo com leis, decretos e normativas vigentes, dentre os quais destaca o Decreto Municipal nº 166, de 27 de outubro de 2011, seus artigos 2º e 13, a Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, seus artigos 1º, 2º, 15 e 17, a Lei Complementar nº 116, de 23 de julho de 2015, Código de Saúde, seus artigos 200 e 212, e a Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, seus artigos 1º, 2º, 7º, 8º, 9º e 10.

Portanto, pelo que foi explanado constata-se que a Proposição de Lei Complementar nº 009, de 22 de setembro de 2020, está em desconformidade com o contexto da legislação municipal, bem como com as normativas federais correlatas mencionadas anteriormente, naquilo que for aplicável à situação em tela, além do que se mostra contrária ao interesse público, pois o consumo de alimentos diz respeito ao regramento diretamente voltado à saúde da coletividade, que não pode ser colocada em risco, ainda que potencialmente.

Face ao exposto, solicitamos a Vossas Excelências dignem-se acolher o nosso veto total, ante as razões anteriormente formuladas, que no mais encontra ainda amparo nos




PREFEITURA DE ARAGUARI
GABINETE DO PREFEITO



princípios da oportunidade e da conveniência, considerando também que a Proposição de Lei Complementar nº 009, de 22 de setembro de 2020, é flagrantemente ilegal por infringir dispositivos correlatos da legislação municipal e federal, e ainda contrariar o interesse coletivo.

Com protestos de estima e consideração às pessoas de Vossa Excelência e demais Vereadores, subscrevemo-nos.

Respeitosamente.


Marcos Coelho de Carvalho
Prefeito

AO EXMO. SENHOR
WESLEY MARCOS LUCAS DE MENDONÇA
DD. PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE ARAGUARI
NESTA



CÂMARA MUNICIPAL DE ARAGUARI
ESTADO DE MINAS GERAIS

PROPOSIÇÃO DE LEI COMPLEMENTAR N. 009, de 22 de setembro de 2020.

“Acrescenta os §§ 1º, 2º e 3º ao art. 48 da Lei n. 1.638, de 27 de fevereiro de 1974, que “Institui o Código de Posturas do Município de Araguari e contém outras providências”.”

A Câmara Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, aprova e eu, Prefeito, sanciono a seguinte Lei Complementar:

Art. 1º Ficam acrescidos os §§ 1º, 2º e 3º ao art. 48 da Lei n. 1.638, de 27 de fevereiro de 1974, que “Institui o Código de Posturas do Município de Araguari e contém outras providências”, com a seguinte redação:

“Art. 48. ...

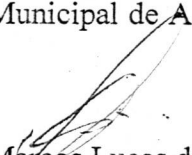
§ 1º Excetua-se da proibição do caput deste artigo o abate de pescados em estabelecimentos do tipo “pesque e pague”, efetuado no local, somente para consumo dos clientes, mediante preparo na cozinha própria.

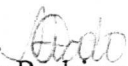
§ 2º Os pescados abatidos na condição do § 1º, deste artigo, poderão ser armazenados no estabelecimento mediante congelamento em freezer exclusivo para os produtos, na temperatura recomendada, pelo prazo de validade permitido, que deverá constar da embalagem, assim como a data do abate e as especificações do produto.

§ 3º Não se considera atividade frigorífica e de industrialização o abate nas condições dos §§ 1º e 2º, deste artigo, sendo proibida ao estabelecimento a venda externa do produto congelado no atacado ou no varejo.

Art. 2º Revogadas as disposições em contrário, a presente Lei Complementar entra em vigor na data da sua publicação.

Câmara Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, em 22 de setembro de 2020.


Wesley Marcos Lucas de Mendonça
Presidente


Ana Lúcia Rodrigues Prado
Primeira Secretária

Veto na integralidade a presente Proposição de Lei Complementar nº 009, de 22 de setembro de 2020.

Comunique-se as razões do veto total ao Egrégio Poder Legislativo Municipal.

Araguari, 13 de outubro de 2020.


Marcos Coelho de Carvalho
Prefeito Municipal de
Araguari-MG

**PREFEITURA DE ARAGUARI****Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios**

Rua Esplanada Goiás, 395 - Goiás - Araguari - MG - 38.442-004

Telefone: (34) 3690-3180 - E-mail: secagricultura@araguari.mg.gov.br

Ofício nº 0264/2020 - SMAP

Araguari, 2 de outubro de 2020.

Ao Doutor
João Assunção
Procuradoria Geral do Município
Araguari - MG

Assunto: **Encaminha documentos.**

Senhor,

Com cordiais cumprimentos, serve o presente para encaminhar o parecer sobre o abate, congelamento e armazenamento de pescados.

Sem outro particular, colocamo-nos à inteira disposição de Vossa Senhoria para qualquer outro esclarecimento que venha a se fazer necessário, reiterando protestos de elevada estima e consideração.

Atenciosamente,

Dimas da Rocha Borja
Secretária Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios

Dimas da Rocha Borja
Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios

Recebi em 02/10/2020
Melissa
12742



Prefeitura Municipal de Araguari
Secretaria de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios.
Serviço De Inspeção Municipal-SIM- ARAGUARI/MG

PARECER TÉCNICO

Em resposta a Proposição de Lei Complementar nº 009, de 22 de setembro de 2020, seguem abaixo as seguintes considerações da equipe técnica do Serviço de Inspeção Municipal:

Considerando que o estabelecimento pesque e pague possui atividade comercial que não requer inspeção deste órgão, pois o consumo é imediato no local da pesca.

Considerando que possibilita o armazenamento do produto pescado congelado para consumo de clientes, somado a não especificação de consumo imediato.


Considerando o descrito na proposta, entende-se que está ocorrendo atividade de abate e posterior congelamento, caracterizando, portanto industrialização mesmo que seja para o preparo em cozinha própria, contrariando o disposto na Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950.

Entendemos que primeiramente deverá estar explícito nesta legislação o órgão competente para fiscalizar a atividade em questão, ou seja, no caso do comércio a Vigilância Sanitária ou se tratando de industrialização o Serviço de Inspeção Municipal, pois não pode ocorrer neste caso dupla fiscalização.

Para regularizar a fiscalização sobre a atividade deverá ocorrer revogação do artigo 15, inciso 3º, alínea "c" e "d" do Decreto Municipal 166/2011, pois as atividades de comércio não são de competência do Serviço de Inspeção Municipal.

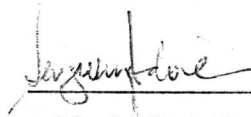
Deve estar descrito na proposição de lei complementar que o produto é para consumo imediato não facultando o congelamento do mesmo para posterior preparo e consumo, pois o procedimento de congelamento do pescado é regido pela Instrução Normativa nº 21/2017 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Diante do exposto sugerimos que sejam consideradas as recomendações técnicas desta equipe.


Lívia Resende Gomes
Médica Veterinária - SIM
Mat: 90195

Lívia Resende Gomes
Médica Veterinária
SIM/ Araguari – MG

Araguari, 02 de outubro de 2020.


SÉRGIO YOSHIFUMI ADACHI
Médico Veterinário - SIM
Mat: 072720

Sérgio Yoshifumi Adachi
Médico Veterinário
SIM/ Araguari-MG

Re: A/C do Leonardo

1 mensagem

Vigilancia Sanitária Araguari <vigilanciasanitariaari@gmail.com>

5 de outubro de 2020 15:14

Para: Procuradoria Geral Prefeitura de Araguari <procuradoriageral@araguari.mg.gov.br>

Boa tarde,

Conforme solicitado, estou enviando os itens que encontramos em nossas legislações sobre a Proposta de Lei dos Pesque Pagues.

Qualquer dúvida entre em contato conosco que agendaremos uma reunião.

Atenciosamente


Leonardo Castro Rodrigues
Coordenador da Vigilância em Saúde
Depto. de Vigilância Sanitária
Secretaria Municipal de Saúde
Araguari - MG

Fone: 34 3690-3140

Em qui., 24 de set. de 2020 às 13:22, Procuradoria Geral Prefeitura de Araguari <procuradoriageral@araguari.mg.gov.br> escreveu:

Favor confirmar o recebimento.

Obrigada!

 **consideracoes sobre lei 009 pesque e pague (1).docx**
21K

Parecer sobre: proposição de lei complementar nº009 de setembro 2020.

Acrescentar os §§ 1º, 2º e 3º ao **artigo 48** - Não é permitido dar ao consumo carne fresca de bovinos, suínos ou caprinos que não tenha sido abatidos em matadouro, sujeitos à fiscalização. Lei Complementar 1638 de 27 fevereiro de 1974 que institui o código de posturas do município de Araguari e contém outras providências.

- “§1º Excetua se da proibição do caput deste artigo o abate de pescados em estabelecimentos do tipo “pesque e pague”, efetuado no local, somente para consumo dos clientes, mediante preparo na cozinha própria.”

- “§ 2º Os pescados abatidos na condição do § 1º, deste artigo, poderão ser armazenados no estabelecimento mediante congelamento em freezer exclusivo para os produtos, na temperatura recomendada, pelo prazo de validade permitido, que deverá constar da embalagem, assim como a data do abate e as especificações do produto.”

- “§ 3º Não se considera atividade frigorífica e de industrialização o abate nas condições dos §§1º e 2º, deste artigo, sendo proibida ao estabelecimento a venda externa do produto congelado no atacado ou no varejo”.

Considerações importantes:

As alterações propostas estão em desacordo com leis, decretos e normativas vigentes como:

- **DECRETO Nº 166/11** - Institui e aprova o regulamento da inspeção industrial e sanitária de alimentos e produtos de origem animal - SIM/POA em Araguari. O qual cita a necessidade de realizar inspeção realizada em produtos de origem animal, como pescados e derivados, como pode verificar nos artigos abaixo:

- **ARTIGO 2º** Ficam sujeitos a inspeção e reinspeção industrial e sanitária e a concessão do Alvará de Registro no Serviço de Inspeção Municipal de Alimentos e Produtos de Origem Animal de Araguari, respectivamente, todos os produtos de origem animal, comestíveis e não-comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, recebidos, acondicionados e em trânsito, a serem produzidos e comercializados somente no âmbito do Município de Araguari e destinados ao consumo, nos limites de sua área geográfica, nos termos do inciso II do art. 23 da Constituição Federal; e em consonância com o disposto nas Leis Federais nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989; Lei Estadual nº 11.812 de 23 de janeiro de 1995, Decreto nº 38.691 de 10 de março de 1997 e do caput do art. 20 da Lei Complementar Municipal nº 072, de 28 de abril de 2011. § 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.

Artigo 13 A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

VII - pescados e derivados (P)

LEI N.º 1.283, DE 18 DE DEZEMBRO DE 1950

Art. 1.º - É estabelecida a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam adicionados ou não de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.

Art. 2.º - São sujeitos a fiscalização prévia nesta lei: a) os animais destinados a matança, seus produtos e subprodutos e matérias-primas; b) os pescados e seus derivados;

Artigo 15 Os estabelecimentos se classificam em:

d) estabelecimentos denominados **pesque-pague**:

1 - destinados à criação de pescados e dotados de dependências e instalações adequadas à manipulação, guarda, conservação, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de pescados e de seus derivados.

Artigo 17- O Serviço de Inspeção Municipal tem por competência verificar:

IV - as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento, transporte e comercialização de alimentos e produtos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;

Lei complementar 116 de 23 Julho de 2015.

Artigo 200 - Os estabelecimentos sujeitos ao controle e à fiscalização sanitária ficam obrigados

a:

I - observar os padrões específicos de registro, conservação, embalagem, rotulagem e prazo de validade dos produtos expostos à venda, armazenados ou entregues ao consumo;

II - usar e expor ao consumo somente produtos registrados pelo órgão competente;

III - manter instalações e equipamentos em condições de conservar os padrões de identidade e qualidade dos produtos e dos serviços, e de preservar a saúde dos trabalhadores e de terceiros;

IV - manter rigorosas condições de higiene, observadas as legislações específicas;

V - manter os equipamentos de transporte de produtos em perfeito estado de conservação, higiene e segurança, segundo os graus de risco envolvidos e dentro dos

padrões estabelecidos para o fim a que se propõem, conforme legislação específica;
VI - apresentar o plano de controle de qualidade das etapas e dos processos de produção e os padrões de identidade dos produtos e dos serviços, sempre que solicitado;
VII - manter pessoal qualificado e em número suficiente para o manuseio, o armazenamento e o transporte corretos do produto e para o atendimento adequado ao usuário do serviço e do produto;
VIII - fornecer aos seus funcionários equipamentos de proteção individual e treinamento adequado, de acordo com legislação vigente;
IX - fornecer ao usuário do serviço e do produto as informações necessárias para sua utilização adequada e para a preservação de sua saúde;

Em relação aos parágrafos:

- “§ 2º Os pescados abatidos na condição do § 1º, deste artigo, poderão ser armazenados no estabelecimento mediante congelamento em freezer exclusivo para os produtos, na temperatura recomendada, pelo prazo de validade permitido, que deverá constar da embalagem, assim como a data do abate e as especificações do produto.”

- “§3º Não se considera atividade frigorífica e de industrialização o abate nas condições dos §§1º e 2º, deste artigo, sendo proibida ao estabelecimento a venda externa do produto congelado no atacado ou no varejo”.

O congelamento de pescados necessita de cuidados específicos como mostra a Instrução Normativa 21 de 31 de maio de 2017:

Art. 1º. Fica aprovado o Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar o peixe congelado, na forma desta Instrução Normativa e do seu Anexo.

Art. 2º. Para os fins deste Regulamento, peixe congelado é todo o produto obtido de matéria-prima fresca, resfriada, descongelada ou congelada, de espécies de peixes oriundas da pesca ou da aquicultura, submetido ao congelamento rápido na sua apresentação final.

Parágrafo único. O congelamento rápido de que trata o caput deve observar os limites de temperatura de cristalização máxima e não deve ser considerado concluído até que a temperatura do produto tenha alcançado - 18°C (dezoito graus Celsius negativos) no centro geométrico do produto.

Art. 7º. O peixe congelado deve cumprir com os seguintes parâmetros físico-químicos:

I – o pH da porção muscular deve ser no máximo de 7,00 (sete inteiros), excluídas as espécies das famílias Gadidae e Merluccidae cujo valor deve ser no máximo de 7,20 (sete inteiros e vinte décimos);

II – as bases voláteis totais inferiores – BVT devem ser no máximo 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular, exceto para:

a) as espécies das famílias Salmonidae, Gadidae e Merluccidae que devem ser no máximo 35 mg (trinta e cinco miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular; e

b) elasmobrânquios que devem ser no máximo 40 mg (quarenta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular;

III – o fósforo total deve ser no máximo 5 g (cinco gramas) de P₂O₅ (pentóxido de fósforo)/kg (quilograma) de tecido muscular;

IV – o sódio deve ser no máximo 134 mg (cento e trinta e quatro miligramas) de Na/100g (cem gramas) de tecido muscular;

V – o potássio deve ser no máximo 502 mg (quinhentos e dois miligramas) de K/100g (cem gramas) de tecido muscular;

VI – a relação entre o teor de umidade e de proteína na porção muscular deve ser no máximo 6,00 (seis inteiros), exceto para:

a) Oreochromis sp. e as espécies das famílias Salmonidae, Clupeidae e Scombridae que deve ser no máximo 5,00 (cinco inteiros); e

b) as espécies das famílias Paralichthyidae, Ophidiidae, Serranidae e Pleuronectidae que deve ser no máximo de 6,50 (seis inteiros e cinquenta décimos);

VII – o limite máximo de histaminas deve ser 100 mg/kg (cem miligramas por quilograma) de tecido muscular, tomando como base uma amostra composta por 9 (nove) unidades amostrais, para as espécies das famílias Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Scombresocidae, Engraulidae, Clupeidae, Coryphaenidae e Pomatomidae e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma).

Parágrafo único. A relação entre o teor de umidade e de proteína de que trata o inciso VI não se aplica aos elasmobrânquios.

Art. 8º. O peixe congelado deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Anexo Único desta Instrução Normativa.

Art. 9º. O peixe congelado deve ser mantido sob temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Art. 10. O peixe congelado não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

e ainda de acordo com lei complementar 116/2015 Artigo 212- É proibido qualquer procedimento de manipulação, beneficiamento ou fabricação de produtos que concorram para adulteração, falsificação, alteração, fraude ou perda de qualidade dos produtos de interesse da saúde.



Presidência da República
Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos

LEI Nº 1.283, DE 18 DE DEZEMBRO DE 1950.

Regulamento
Regulamento
Regulamento

Dispõe sôbre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, faço saber que o CONGRESSO NACIONAL decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art 1º É estabelecida a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.

Art 2º São sujeitos à fiscalização prevista nesta lei:

- a) os animais destinados à matança, seus produtos e 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 e cêra de abelhas e seus derivados.

Art 3º A fiscalização, de que trata esta lei, far-se-á:

- a) nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;
- b) nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que industrializarem;
- c) nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;
- d) nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;
- e) nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;
- f) nas propriedades rurais;
- g) nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas.

Art 4º São competentes para realizar a fiscalização estabelecida pela presente lei:

- a) o Ministério da Agricultura, por intermédio do seu órgão competente, privativamente nos estabelecimentos constantes das alíneas a, b, c, d e e do art. 3º desta lei, que façam comércio interestadual ou internacional, no todo ou em parte, bem como nos casos da alínea f do artigo citado, em tudo quanto interesse aos serviços federais de saúde pública, de fomento da produção animal e de inspeção sanitária de animais e de produtos de origem animal;
- b) as Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos Estados, dos Territórios e do Distrito Federal, nos estabelecimentos referidos nas alíneas a, b, c, d e e do art. 3º citado, que façam apenas comércio municipal ou intermunicipal e nos casos da alínea f do artigo mencionado em tudo que não esteja subordinado ao Ministério da Agricultura;
- c) os órgãos de saúde pública dos Estados, dos Territórios e do Distrito Federal, nos estabelecimentos de que trata a alínea g do mesmo art. 3º.

Art. 4º São competentes para realizar a fiscalização de que trata esta lei: ~~_____~~ (Redação dada pela Medida Provisória nº 94, de 1989)

- a) o Ministério da Agricultura, nos estabelecimentos mencionados nas alíneas a, b, c, d, e, e f do art. 3º, que façam comércio interestadual ou internacional; ~~_____~~ (Redação dada pela Medida Provisória nº 94, de 1989)
- b) as Secretarias de Agricultura dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, nos estabelecimentos de que trata a alínea anterior que façam comércio intermunicipal; ~~_____~~ (Redação dada pela Medida Provisória nº 94, de 1989)
- c) as Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos Municípios, nos estabelecimentos de que trata a alínea a deste artigo que façam apenas comércio municipal; ~~_____~~ (Redação dada pela Medida Provisória nº 94, de 1989)

~~d) os órgãos de saúde pública dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, nos estabelecimentos de que trata a alínea g do mesmo art. 3º. (Incluído pela Medida Provisória nº 94, de 1989)~~

Art. 4º São competentes para realizar a fiscalização de que trata esta Lei: (Redação dada pela Lei nº 7.889, de 1989)

a) o Ministério da Agricultura, nos estabelecimentos mencionados nas alíneas a, b, c, d, e, e f, do art. 3º, que façam comércio interestadual ou internacional; (Redação dada pela Lei nº 7.889, de 1989)

b) as Secretarias de Agricultura dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, nos estabelecimentos de que trata a alínea anterior que trata a alínea anterior que façam comércio intermunicipal; (Redação dada pela Lei nº 7.889, de 1989)

c) as Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos Municípios, nos estabelecimentos de que trata a alínea a desde artigo que façam apenas comércio municipal; (Redação dada pela Lei nº 7.889, de 1989)

~~d) os órgãos de saúde pública dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, nos estabelecimentos de que trata a alínea g do mesmo art. 3º. (Incluído pela Lei nº 7.889, de 1989)~~

Art 5º Se qualquer dos Estados e Territórios não dispuser de aparelhamento ou organização para a eficiente realização da fiscalização dos estabelecimentos, nos termos da alínea b do artigo anterior, os serviços respectivos poderão ser realizados pelo Ministério da Agricultura, mediante acôrdo com os Governos interessados, na forma que fôr determinada para a fiscalização dos estabelecimentos incluídos na alínea a do mesmo artigo.

Art 6º É expressamente proibida, em todo o território nacional, para os fins desta lei, a duplicidade de fiscalização industrial e sanitária em qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal, que será exercida por um único órgão.

Parágrafo único. A concessão de fiscalização do Ministério da Agricultura isenta o estabelecimento industrial ou entreposto de fiscalização estadual ou municipal.

~~Art 7º Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no país, sem que esteja previamente registrado, na forma da regulamentação e demais atos complementares, que venham a ser baixados pelos Poderes Executivos da União, dos Estados, dos Territórios e do Distrito Federal:~~

~~a) no órgão competente do Ministério da Agricultura, se a produção fôr objeto de comércio interestadual ou internacional, no todo ou em parte;~~

~~b) nos órgãos competentes das Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos Estados, dos Territórios e do Distrito Federal, se a produção for objeto apenas de comércio municipal ou intermunicipal.~~

~~Art. 7º Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no País, sem que esteja previamente registrado no órgão competente para a fiscalização da sua atividade, na forma do art. 4º. (Redação dada pela Medida Provisória nº 94, de 1989)~~

Art. 7º Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no País, sem que esteja previamente registrado no órgão competente para a fiscalização da sua atividade, na forma do art. 4º. (Redação dada pela Lei nº 7.889, de 1989)

Parágrafo único. Às casas atacadistas, que façam comércio interestadual ou internacional, com produtos procedentes de estabelecimentos sujeitos à fiscalização do Ministério da Agricultura, não estão sujeitas a registro, devendo, porém, ser relacionadas no órgão competente do mesmo Ministério, para efeito de reinspeção dos produtos destinados àquêle comércio, sem prejuízo da fiscalização sanitária, a que se refere a alínea c do art. 4º desta lei.

Art 8º Incumbe privativamente ao órgão competente do Ministério da Agricultura a inspeção sanitária dos produtos e subprodutos e matérias primas de origem animal, nos portos marítimos e fluviais e nos postos de fronteiras, sempre que se destinarem ao comércio internacional ou interestadual.

Art 9º O poder Executivo da União baixará, dentro do prazo máximo de cento e oitenta (180) dias, contados a partir da data da publicação desta lei, o regulamento ou regulamentos e atos complementares sôbre inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos referidos na alínea a do art. 4º citado.

§ 1º A regulamentação de que trata êste dispositivo abrangerá:

a) a classificação dos estabelecimentos;

b) as condições e exigências para registro e relacionamento, como também para as respectivas transferências de propriedade;

c) a higiene dos estabelecimentos;

d) as obrigações dos proprietários, responsáveis ou seus prepostos;

- e) a inspeção *ante e post mortem* dos animais destinados à matança; (Regulamento)
- f) a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal durante as diferentes fases da industrialização e transporte;
- g) a fixação dos tipos e padrões e aprovação de fórmulas de produtos de origem animal;
- h) o registro de rótulos e marcas;
- i) as penalidades a serem aplicadas por infrações cometidas;
- j) a inspeção e reinspeção de produtos e subprodutos nos portos marítimos e fluviais e postos de fronteiras;
- k) as análises de laboratórios;
- l) o trânsito de produtos e subprodutos e matérias primas de origem animal;
- m) quaisquer outros detalhes, que se tornarem necessários para maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária.

§ 2º Enquanto não for baixada a regulamentação estabelecida neste artigo, continua em vigor a existente à data desta lei.

Art 10. Aos Poderes Executivos dos Estados, dos Territórios e do Distrito Federal incumbe expedir o regulamento ou regulamentos e demais atos complementares para a inspeção e reinspeção sanitária dos estabelecimentos mencionados na alínea b do art. 4º desta lei, os quais, entretanto, não poderão colidir com a regulamentação de que cogita o artigo anterior.

Parágrafo único. À falta dos regulamentos previstos neste artigo, a fiscalização sanitária dos estabelecimentos, a que o mesmo se refere, reger-se-á no que lhes for aplicável, pela regulamentação referida no art. 9º da presente lei.

Art. 10-A. É permitida a comercialização interestadual de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, com características e métodos tradicionais ou regionais próprios, empregadas boas práticas agropecuárias e de fabricação, desde que submetidos à fiscalização de órgãos de saúde pública dos Estados e do Distrito Federal.
(Incluído pela Lei nº 13.680, de 2018) (Regulamento)

§ 1º O produto artesanal será identificado, em todo o território nacional, por selo único com a indicação ARTE, conforme regulamento. (Incluído pela Lei nº 13.680, de 2018)

§ 2º O registro do estabelecimento e do produto de que trata este artigo, bem como a classificação, o controle, a inspeção e a fiscalização do produto, no que se refere aos aspectos higiênico-sanitários e de qualidade, serão executados em conformidade com as normas e prescrições estabelecidas nesta Lei e em seu regulamento.
(Incluído pela Lei nº 13.680, de 2018)

§ 3º As exigências para o registro do estabelecimento e do produto de que trata este artigo deverão ser adequadas às dimensões e às finalidades do empreendimento, e os procedimentos de registro deverão ser simplificados. (Incluído pela Lei nº 13.680, de 2018)

§ 4º A inspeção e a fiscalização da elaboração dos produtos artesanais com o selo ARTE deverão ter natureza prioritariamente orientadora. (Incluído pela Lei nº 13.680, de 2018)

§ 5º Até a regulamentação do disposto neste artigo, fica autorizada a comercialização dos produtos a que se refere este artigo. (Incluído pela Lei nº 13.680, de 2018)

Art 11. Os produtos, de que tratam as alíneas d e e do art. 2º desta lei, destinados ao comércio interestadual, que não puderem ser fiscalizados nos centros de produção ou nos pontos de embarque, serão inspecionados em entrepostos ou outros estabelecimentos localizados nos centros consumidores, antes de serem dados ao consumo público, na forma que for estabelecida na regulamentação prevista no art. 9º mencionado.

Art 12. Ao Poder Executivo da União cabe também expedir o regulamento e demais atos complementares para fiscalização sanitária dos estabelecimentos, previstos na alínea c do art. 4º desta lei. Os Estados, os Territórios e o Distrito Federal poderão legislar supletivamente sobre a mesma matéria.

Art 13. As autoridades de saúde pública em sua função de policiamento da alimentação comunicarão aos órgãos competentes, indicados nas alíneas a e b do art. 4º citado, ou às dependências que lhes estiverem subordinadas, os resultados das análises fiscais que realizarem, se das mesmas resultar apreensão ou condenação dos produtos e subprodutos.

Art 14. As regulamentações, de que cogitam os arts. 9º, 10 e 12 desta lei, poderão ser alteradas no todo ou em parte sempre que o aconselharem a prática e o desenvolvimento da indústria e do comércio de produtos de origem animal.

Art 15. Esta lei entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Rio de Janeiro, 18 de dezembro de 1950; 129º da Independência e 62º da República.

EURICO G.DUTRA
A. de Novaes Filho
Pedro Calmon

Este texto não substitui o publicado no DOU de 19.12.1950

*



II. designar gestores de contratos firmados pelo órgão com empresas fornecedoras de material ou prestadoras de serviços.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

W. MOREIRA FRANCO

PORTARIA Nº 13, DE 6 DE JUNHO DE 2017

O MINISTRO DE ESTADO CHEFE DA SECRETARIA-GERAL DA PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, incisos I e II, da Constituição Federal, os incisos I e II, § 1º, do art. 3º-A da Lei nº 10.683, de 28 de maio de 2003, e os incisos I e II do art. 1º do Anexo V do Decreto nº 9.038, de 26 de abril de 2017, e considerando o disposto no art. 23 da Instrução Normativa Conjunta MP/CGU nº 01, de 10 de maio de 2016, resolve:

Art. 1º Instituir o Comitê de Governança, Riscos e Controles, com o objetivo de adotar medidas para a sistematização de práticas relacionadas à gestão de riscos, controles internos e governança no âmbito da Secretaria-Geral da Presidência da República.

§ 1º O Comitê de Governança, Riscos e Controles será presidido pelo Ministro de Estado Chefe da Secretaria-Geral da Presidência da República e será composto pelos titulares das seguintes Unidades:

- I - Secretaria-Executiva;
- II - Secretaria de Administração;
- III - Secretaria Especial do Programa de Parcerias de Investimentos;
- IV - Secretaria Especial de Assuntos Estratégicos;
- V - Secretaria Especial de Comunicação Social;
- VI - Secretaria de Controle Interno; e
- VII - Cerimonial

§ 2º Em seus impedimentos e nos afastamentos legais, os titulares das Secretarias serão representados por seus substitutos eventuais formalmente designados.

Art. 2º Compete ao Comitê de Governança, Riscos e Controles:

- I - promover condutas e padrões de comportamentos alinhados às melhores práticas de ética e integridade aplicáveis ao setor público;
- II - institucionalizar estruturas adequadas de governança, gestão de riscos e controles internos;
- III - promover o desenvolvimento contínuo dos agentes públicos e incentivar a adoção de boas práticas de governança, integridade, gestão de riscos e controles internos;
- IV - garantir a aderência a regulamentações, leis, códigos, normas e padrões, com vistas à condução das políticas e à prestação de serviços de interesse público;
- V - promover a integração dos agentes responsáveis pela governança, pela gestão de riscos e pelos controles internos;
- VI - promover a adoção de práticas que institucionalizem a responsabilidade dos agentes públicos na prestação de contas, na transparência e na efetividade das informações;
- VII - aprovar políticas, diretrizes, metodologias e mecanismos para comunicação e institucionalização da gestão de riscos e dos controles internos;
- VIII - supervisionar o mapeamento e a avaliação dos riscos chave que podem comprometer a prestação de serviços de interesse público;
- IX - liderar e supervisionar a institucionalização da gestão de riscos e dos controles internos, oferecendo suporte necessário para sua efetiva implementação no âmbito da Secretaria-Geral da Presidência da República;
- X - estabelecer limites de exposição a riscos globais do Ministério, bem como os limites de alçada ao nível de unidade, política pública, ou atividade;
- XI - aprovar e supervisionar método de priorização de temas e macroprocessos para gerenciamento de riscos e implementação dos controles internos da gestão;
- XII - emitir recomendação para o aprimoramento da governança, da gestão de riscos e dos controles internos; e
- XIII - monitorar as recomendações e orientações deliberadas pelo Comitê.

Art. 3º O Comitê de Governança, Riscos e Controles terá o prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da publicação desta Portaria, para analisar e aprovar a Política de Gestão de Riscos da Secretaria-Geral da Presidência da República.

§ 1º Cada risco mapeado deverá estar associado a um gestor responsável, com capacidade suficiente para avaliar a tomada de decisão sobre o tratamento adequado da situação de risco.

§ 2º São responsabilidades do gestor de riscos em sua área de atuação:

I - mapear os riscos inerentes às atividades sob sua responsabilidade;

II - garantir que o risco será gerenciado em conformidade com a Política de Gestão de Riscos da Secretaria-Geral da Presidência da República;

III - monitorar o risco e seu comportamento ao longo do tempo, avaliando se as medidas de resposta adotadas foram efetivas e se resultam na manutenção do risco em níveis adequados.

§ 3º A Política de Gestão de Riscos será revisada anualmente a fim de promover a reavaliação dos riscos identificados e o resultado das respostas definidas para cada um deles.

§ 4º A Política de Gestão de Riscos poderá ser revista a qualquer tempo, sempre que identificado um novo risco, por proposição de qualquer dos membros do comitê.

Art. 4º A Secretaria de Administração e a Secretaria de Controle Interno proverão os subsídios e orientações técnicas necessárias ao pleno desempenho das atividades do Comitê de Governança, Riscos e Controles.

Art. 5º O Comitê poderá criar grupos de trabalho para subsidiar seus trabalhos e deliberações, os quais serão designados pelo Secretário-Executivo da Secretaria-Geral da Presidência da República.

Art. 6º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

W. MOREIRA FRANCO

**Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento**

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 21, DE 31 DE MAIO DE 2017

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição Federal, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do Processo nº 21000.007168/2010-04, resolve:

Art. 1º. Fica aprovado o Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar o peixe congelado, na forma desta Instrução Normativa e do seu Anexo.

Art. 2º. Para os fins deste Regulamento, peixe congelado é todo o produto obtido de matéria-prima fresca, resfriada, descongelada ou congelada, de espécies de peixes oriundas da pesca ou da aquicultura, submetido ao congelamento rápido na sua apresentação final.

Parágrafo único. O congelamento rápido de que trata o caput deve observar os limites de temperatura de cristalização máxima e não deve ser considerado concluído até que a temperatura do produto tenha alcançado - 18°C (dezoito graus Celsius negativos) no centro geométrico do produto.

Art. 3º. O peixe congelado, em conformidade com seus componentes anatómicos, classifica-se de acordo com as seguintes formas de apresentação:

- I - abas ou barbatanas: barbatanas das araias ou tubarões incluindo a placa basal, seus raios cartilagosos e sua musculatura;
- II - cabeça: região formada pelo crânio e os ossos operculares;
- III - costela: porção obtida a partir de corte sagital da posta desde a parte posterior à cabeça até o final da cavidade visceral;
- IV - espalmado: peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos, preservando o espinhaço;
- V - espalmado sem cabeça: peixe eviscerado sem cabeça, cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos, preservando o espinhaço;
- VI - espinhaço: estrutura remanescente da extração dos filés do peixe, compreendendo a coluna vertebral, espinhas e musculatura adriada;
- VII - eviscerado: peixe do qual foram removidas as vísceras;
- VIII - eviscerado sem cabeça: peixe do qual foram removidas as vísceras e a cabeça.

IX - filé: produto obtido a partir de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral;

X - filé em pedaços: produto obtido a partir de cortes do filé;

XI - filé espalmado: produto constituído de filés unidos pelo dorso;

XII - inteiro: peixe inteiro contendo vísceras e cabeça, com ou sem nadadeiras;

XIII - lombo: porção dorsal do filé, removido o pedúnculo caudal;

XIV - lombo em pedaços: produto obtido a partir de cortes do lombo;

XV - medalhão: produto obtido a partir de corte do filé ou lombo do peixe em formato circular;

XVI - pedaço: produto obtido a partir de cortes variados do peixe;

XVII - posta: produto obtido de cortes transversais à coluna vertebral do peixe eviscerado sem cabeça e removida a nadadeira caudal; e

XVIII - ventrecha: porção ventral ao filé, correspondendo à parte inferior da cavidade celomática.

Art. 4º. É permitida a realização de glaciamento do peixe congelado, até o limite máximo de 12% (doze por cento) do peso líquido declarado.

§ 1º O glaciamento referido no caput consiste na aplicação de água, adicionada ou não de aditivos, sobre a superfície do peixe congelado, formando-se uma camada protetora de gelo para evitar a oxidação e a desidratação.

§ 2º A água incorporada no processo de glaciamento não compõe o peso líquido declarado do produto.

Art. 5º. O peixe congelado apresenta como ingrediente obrigatório o peixe, não sendo permitida a utilização de ingredientes opcionais.

Art. 6º. O peixe congelado deve atender as seguintes características sensoriais:

I - superfície limpa, com pigmentação característica da espécie;

II - musculatura firme e íntegra característica da espécie, que não se desprenda facilmente das espinhas e coluna vertebral e preserve a conformação dos miômeros e mioseptos;

III - ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação;

IV - exsudação característica da espécie;

V - não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; e

VI - ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração normal amarelada ou esbranquiçada na superfície.

Parágrafo único. É permitida a realização de cocção para o auxílio na avaliação das características sensoriais estabelecidas.

Art. 7º. O peixe congelado deve cumprir com os seguintes parâmetros físico-químicos:

I - o pH da porção muscular deve ser no máximo de 7,00 (sete inteiros), excluídas as espécies das famílias Gadidae e Merluccidae cujo valor deve ser no máximo de 7,20 (sete inteiros e vinte décimos);

II - as bases voláteis totais inferiores - BVT devem ser no máximo 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular, exceto para:

a) as espécies das famílias Salmonidae, Gadidae e Merluccidae que devem ser no máximo 35 mg (trinta e cinco miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular; e

b) elasmobrânquios que devem ser no máximo 40 mg (quarenta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular;

III - o fósforo total deve ser no máximo 5 g (cinco gramas) de P₂O₅ (pentóxido de fósforo)/kg (quilograma) de tecido muscular;

IV - o sódio deve ser no máximo 134 mg (cento e trinta e quatro miligramas) de Na/100g (cem gramas) de tecido muscular;

V - o potássio deve ser no máximo 502 mg (quinhentos e dois miligramas) de K/100g (cem gramas) de tecido muscular;

VI - a relação entre o teor de umidade e de proteína na porção muscular deve ser no máximo 6,00 (seis inteiros), exceto para:

a) Oreochromis sp. e as espécies das famílias Salmonidae, Clupeidae e Scombridae que deve ser no máximo 5,00 (cinco inteiros); e

b) as espécies das famílias Paralichthyidae, Ophidiidae, Seranidae e Pleuronectidae que deve ser no máximo de 6,50 (seis inteiros e cinquenta décimos);

VII - o limite máximo de histaminas deve ser 100 mg/kg (cem miligramas por quilograma) de tecido muscular, tomando como base uma amostra composta por 9 (nove) unidades amostrais, para as espécies das famílias Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Scombroscidae, Engraulidae, Clupeidae, Coryphaenidae e Pomatomidae e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma).

Parágrafo único. A relação entre o teor de umidade e de proteína de que trata o inciso VI não se aplica aos elasmobrânquios.

Art. 8º. O peixe congelado deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Anexo Único desta Instrução Normativa.

Art. 9º. O peixe congelado deve ser mantido sob temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Art. 10. O peixe congelado não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.



Art. 11. Para espécimes de peixes, nas formas de apresentação inteiro e eviscerado, acima de 20 kg (vinte quilogramas) é permitida a comercialização sem embalagem, sem prejuízo do cumprimento da legislação sobre rotulagem.

Art. 12. A denominação de venda do produto é Peixe Congelado, acrescido, independentemente da ordem, da forma de apresentação e nome comum da espécie em caracteres uniformes em corpo e cor.

§1º No caso de embalagem contendo mais de uma espécie de peixe devem ser acrescidas à denominação de venda, independentemente da ordem, a expressão "mistura de espécies" e a forma de apresentação, em caracteres uniformes em corpo e cor, sendo vedada a referência ao nome comum ou nome científico das espécies.

§2º Para os produtos cujas formas de apresentação sejam aquelas descritas nos incisos IX, X, XIII e XIV, do art. 3º desta Instrução Normativa deve constar na rotulagem a expressão "com pele" ou "sem pele", conforme o caso.

§3º Quando se tratar de peixes congelados com uso de aditivos na água de glaciamento deve constar na rotulagem a expressão: "contém (função principal e nome completo do aditivo ou função principal e número de INS do aditivo) na água de glaciamento".

§4º No caso de produto obtido das espécies *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, deve constar a seguinte expressão: "O consumo excessivo desta espécie pode causar efeito laxativo".

Art. 13. Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contados da data da publicação desta Instrução Normativa, para promoverem as adequações necessárias na rotulagem dos produtos.

Parágrafo único. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação a que se refere o caput podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

Art. 14. Os estabelecimentos têm o prazo de 90 (noventa) dias para promoverem as adequações necessárias para o atendimento aos requisitos estabelecidos nesta Instrução Normativa, contados da data de sua publicação.

Art. 15. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

BLAIRO MAGGI

ANEXO

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PEIXE CONGELADO

REQUISITO	CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO			
	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausência em 25g	-
<i>Staphylococcus coagulans</i> posit.	5	2	5 x 10 ²	10 ³
<i>E. coli</i>	5	2	11	500

PORTARIA Nº 1.175, DE 26 DE MAIO DE 2017

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, e tendo em vista o disposto no Decreto nº 7.689, de 2 de março de 2012, na Portaria nº 249, de 13 de junho de 2012, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão - MP e no Processo SEI nº 21000.020239/2017-22, resolve:

Art. 1º Delegar competência para autorizarem, em suas respectivas áreas de atuação, a celebração de novos contratos administrativos ou as prorrogações de contratos em vigor, relativos a atividades de custeio, com valores inferiores a R\$ 10.000.000,00 (dez milhões de reais), ao:

- I - Secretário-Executivo;
- II - Secretário de Defesa Agropecuária;
- III - Secretário de Mobilidade Social, do Produtor Rural e do Cooperativismo;
- IV - Secretário de Política Agrícola;
- V - Secretário de Relações Internacionais do Agronegócio;
- VI - Diretor do Instituto Nacional de Meteorologia - INMET;
- VII - Presidente da Companhia Nacional de Abastecimento - Conab; e
- VIII - Diretor-Presidente da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa.

Art. 2º As autoridades de que trata o art. 1º desta Portaria poderão subdelegar competência, em suas áreas de atuação, na forma e limites definidos no § 2º, do art. 2º, do Decreto nº 7.689/2012.

Art. 3º Fica revogada a Portaria Ministerial nº 334, de 24 de maio de 2013.

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

BLAIRO MAGGI

PORTARIA Nº 1.176, DE 26 DE MAIO DE 2017

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição Federal, e tendo em vista o disposto no art. 38, caput, da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, no art. 8º, III, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, e no Processo Administrativo nº 21000.020239/2017-22, resolve:

Art. 1º Os processos licitatórios, de qualquer natureza, inclusive nas hipóteses de dispensa e inexigibilidade, a cargo dos órgãos da Administração Direta do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, somente poderão ser iniciados após autorização:

I - dos titulares de órgãos específicos singulares, independente de valor; ou

II - no âmbito da Secretaria-Executiva:
a) do Secretário-Executivo, nos processos que indiquem valores iguais ou superiores a R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais);
b) do Secretário-Executivo Adjunto, nos processos que indiquem valores inferiores a R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais) e iguais ou superiores a R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais);
c) do Coordenador-Geral de Recursos Logísticos e Serviços Gerais, nos processos que indiquem valores abaixo de R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais); e
d) do Coordenador-Geral de Apoio às Superintendências, nos processos relativos à área de atuação das Superintendências Federais de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que indiquem valores abaixo de R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais).

§ 1º Os processos licitatórios que se refiram a obras, reformas e serviços de engenharia, de qualquer valor, serão iniciados após autorização do Secretário-Executivo.

§ 2º Não se submetem aos ditames desta Portaria os processos licitatórios que se refiram a:

a) despesas com fornecimento de água e esgoto, energia elétrica, telefonia, correios e publicações; ou
b) processos licitatórios que indiquem montante anual igual ou inferior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

Art. 3º As solicitações de autorização prévia aos processos licitatórios, oriundas das Superintendências Federais de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, deverão ser submetidas à análise preliminar da Coordenação-Geral de Apoio às Superintendências - CGAS, independentemente das instâncias fixadas no artigo 1º.

Art. 4º As solicitações de autorização prévia para licitação de bens e serviços de tecnologia da informação deverão seguir o disposto na Portaria Ministerial nº 139, de 26 de julho de 2016.

Parágrafo único. Somente após o cumprimento da condição estabelecida no caput, as solicitações serão submetidas a autorização, nos termos e limites definidos no artigo 1º desta Portaria.

Art. 5º A Secretaria-Executiva enviará às unidades da Administração Direta as informações, documentos e procedimentos necessários para as autorizações de que trata esta Portaria.

Art. 6º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

BLAIRO MAGGI

PORTARIA Nº 1.211, DE 26 DE MAIO DE 2017

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe é conferida pelo art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista a necessidade do atendimento a projetos governamentais sob a responsabilidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e o que consta do Processo SEI nº 21000.015025/2017-34, resolve:

Art. 1º Homologar, nos termos do Anexo da presente Portaria, os bens e objetos passíveis de apoio através da transferência de recursos, via contrato de repasse, operacionalizada pela Caixa Econômica Federal (CEF).

Art. 2º Para os efeitos desta Portaria, considera-se:

I - objeto: produto do contrato de repasse, observados o plano de trabalho e as suas finalidades;

II - obra de engenharia civil: construções e edificações de interesse coletivo destinadas às atividades agropecuárias, ampliações e reformas de edificações existentes, obras de estradas vicinais e obras de irrigação agrícola, destinadas a beneficiar a população rural de forma a permitir a melhoria da qualidade dos produtos ou a sua transformação, comercialização e distribuição;

III - agroindustrialização: atividade de transformação e beneficiamento de produtos agropecuários (de origem animal ou vegetal), realizada em instalação existente ou a ser construída, devendo destinar-se a apoiar o beneficiamento e a transformação da produção agropecuária e a sua comercialização de modo a agregar valor, gerar renda e oportunidades de trabalho, permitindo a aquisição de equipamentos para agroindústrias comunitárias;

IV - mecanização agrícola: atividade executada por uma ou um conjunto de máquinas, equipamentos e implementos utilizados para atenderem serviços de recuperação de solos, preparos de áreas para plantio, trações, tratamentos culturais, colheita e beneficiamento de produtos agropecuários, construção, recuperação e conservação de estradas vicinais, dragagem, obras de drenagem e irrigação, permitindo a aquisição das seguintes máquinas e equipamentos agrícolas; e

V - patrulha mecanizada: composição de uma ou mais máquinas, agrícolas ou de recuperação de estradas, as quais podem ser acompanhadas de um ou mais implementos/equipamentos compatíveis com seu uso.

Art. 3º Para aprovação dos Planos de Trabalho dos Projetos Governamentais selecionados pelo MAPA, cada SFA/MAPA deverá observar a compatibilidade dos objetos propostos pelos proponentes com a relação de bens e objetos constante do anexo desta Portaria.

§ 1º Os Planos de Trabalho devem vir acompanhados de declaração do Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural ou órgão municipal assemblenhado, justificando a necessidade do objeto proposto.

§ 2º Os objetos devem ter sua descrição formulada de forma sucinta e objetiva.

§ 3º Em caso de obras, o objeto do contrato de repasse deverá descrever apenas um objeto, sendo admitido no projeto a existência de múltiplas unidades, desde que semelhantes entre si na sua execução e finalidade.

§ 4º Em caso de aquisição de máquinas agrícolas é permitida a aquisição de múltiplos objetos, desde que compatíveis entre si, caracterizando a formação de uma patrulha mecanizada.

Art. 4º A Secretaria de Mobilidade Social, do Produtor Rural e do Cooperativismo - SMC, responsável pela gestão do contrato com a CEF, ficará encarregada de coletar as sugestões de inclusão ou exclusão dos bens e objetos constantes no Anexo desta Portaria e propor à Secretaria Executiva sua revisão anual.

Art. 5º A Secretaria Executiva, ouvidas as SFAs/MAPA, designará Grupo de Trabalho para aprovação técnica, ou não, das sugestões coletadas pela SMC.

Parágrafo único. O Grupo de Trabalho de que trata este artigo será presidido por representante da unidade central do MAPA, mediante designação da Secretaria Executiva.

Art. 6º Ficam revogadas as Portarias MAPA nº 168, de 20 de agosto de 2015, e nº 415, de 16 de fevereiro de 2017.

Art. 7º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

BLAIRO MAGGI

ANEXO

BENS E OBJETOS COMPATÍVEIS COM PROJETOS DE INFRAESTRUTURA PÚBLICA PARA O SETOR AGROPECUÁRIO

1. AÇÕES ORÇAMENTÁRIAS DOS PROGRAMAS 2077 e 2042 (Agropecuária Sustentável e Pesquisa e Inovações para a Agropecuária)

1.1. Aquisição de máquinas e equipamentos agrícolas

1.1.1. Tratores: de pneu, de esteira;

1.1.2. Caminhão: prancha; comboio (melosa, pipa, munck), basculante; para transporte de produtos agropecuários (carroceria baú, isotérmico e refrigerador);

1.1.3. Máquinas autopropulsadas: motoniveladora, pá carregadeira, retroescavadeira, rolo compactador, escavadeira hidráulica;

1.1.3.1. Máquinas e implementos de uso agrícola: semeadora, plantadora, transplantadora, semeador-adubador, caçamba raspadora, distribuidor de calcário, fertilizantes e sementes, espalhador de esterco, encanteirador, guincho agrícola, roçadeira, trincha agrícola.

1.1.4. Máquinas e implementos para preparo de solo: arador, arado, cultivador, escarificador, grade, plana agrícola, sub-solador, sulcador, terraceador.

1.1.5. Máquinas e implementos para colheita e/ou debulha de produtos agrícolas: batadora de cereais, ceifadora, colhedora, enfardadora, segadora.

1.1.6. Máquinas para pulverização agrícola: atomizador e pulverizador.

1.1.7. Reboques para uso agrícola: carreta agrícola e carreta tanque;

1.1.8. Reboques auxiliares na comercialização: trailers;

1.1.9. Máquinas e equipamentos para-poda: podador, serra, tesoura hidráulica.

1.1.10. Embarcações (pequeno ou médio porte, exclusivamente para transporte de produtos agropecuários em áreas alagadas das regiões Norte e Centro-Oeste);

1.2. Construção de agroindústria e de estruturas para beneficiamento e conservação de produtos agropecuários (requer análise prévia da defesa agropecuária)

1.2.1. Construção e/ou adequação de laticínios, casa do mel, casa de farinha, entreposto de pescado, abatedouros, fábrica de sucos, polpas, conservas e doces, produção de bebidas, destilarias de etanol, usinas de biodiesel, biodigestores, processadoras de frutas e produtos do extrativismo, armazéns, silos, equipamentos para usina de produção de nitrogênio líquido.

1.3. Aquisição de máquinas e equipamentos para a agroindústria e beneficiamento de produtos agropecuários:

1.3.1. Mesa: de processamento, de classificação, de seleção;

1.3.2. Amassador, bateadeira, desintegrador, despulpadora, extrator, liquidificador, moinho, prensa;

1.3.3. Agitador, centrífuga, decantador, dosador, misturador;

1.3.4. Cortador, descascador, polidor;

1.3.5. Câmara fria, freezer, refrigerador, resfriador, tanque isotérmico, tanque de refrigeração;

1.3.6. Agitador, caldeira, centrífuga, dosador, decantador, tacho, tanques diversos, trocador de calor;

1.3.7. Resfriador, tanque isotérmico;

1.3.8. Evaporador, ventilador;

1.3.9. Embaladora, empacotadora, seladora;

1.3.10. Elevador, empilhadeira, paleta, plataforma;

1.3.11. Esteira, transportador helicoidal;

1.3.12. Balanças industrial ou analítica;

1.3.13. Autoclave, estufa;

1.3.14. Refratômetro;

1.3.15. Gerador;

1.3.16. Pasteurizador;

1.3.17. Reservatório de água.

1.4. Adequação ou readequação de estradas vicinais

1.4.1. Implantação de obra de arte;

1.4.2. Construção, readequação e/ou recuperação de mata-burros, pontes, pavimentação (asfáltica ou polidétrica), passagem molhada e bueiros;

1.4.3. Obras de contenção de erosão;

1.4.4. Terraplanagem e cascalhamento.

1.5. Construção de laboratórios agropecuários (requer análise prévia da defesa agropecuária)

1.5.1. Construção de laboratórios de análises para fins agropecuários;

1.5.2. Aquisição e instalação de equipamentos para análises laboratoriais.

PUBLICIDADE

www.LeisMunicipais.com.br

Versão consolidada, com alterações até o dia 05/02/2015

DECRETO Nº 166/11

"INSTITUI E APROVA O REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ALIMENTOS E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - SIM/POA"

O Prefeito de Araguari, do Estado de Minas Gerais, no uso das atribuições legais que lhe são próprias, nos termos do art.71, inciso III, da Lei Orgânica do Município de Araguari, Considerando, a necessidade de regulamentar o Serviço de Inspeção Municipal de Alimentos e Produtos de Origem Animal, nos termos das disposições previstas no art. 20, caput, da Lei Complementar Municipal nº 072, de 28 de abril de 2011, DECRETA:

Art. 1º Fica editado e aprovado o Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal no Município de Araguari, do Estado de Minas Gerais, que com este baixa.

Art. 2º Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entra em vigor na data da sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI, Estado de Minas Gerais, em 27 de outubro de 2011.

Marcos Coelho de Carvalho
Prefeito

Levi de Almeida Siqueira
Secretário de Administração

Natal Fernandes
Secretário de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios

REGULAMENTO CONSOLIDADO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ALIMENTOS E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

TÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Regulamento estabelece as normas que regulam, no âmbito municipal, a inspeção e a fiscalização da produção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, cuja finalidade é preservar a inocuidade, a identidade, à qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

Parágrafo Único - O presente regulamento institui, também, as normas que regulam, em todo Município de Araguari, o registro dos estabelecimentos que produzam matéria-prima, manipulam, industrializam, distribuem e comercializam produtos de origem animal, bem como seus rótulos, etiquetas e embalagens.

Art. 2º Ficam sujeitos a inspeção e reinspeção industrial e sanitária e a concessão do Alvará de Registro no Serviço de Inspeção Municipal de Alimentos e Produtos de Origem Animal de Araguari, respectivamente, todos os produtos de origem animal, comestíveis e não-comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, recebidos, acondicionados e em trânsito, a serem produzidos e comercializados somente no âmbito do Município de Araguari e destinados ao consumo, nos limites de sua área geográfica, nos termos do inciso II do art. 23 da Constituição Federal; e em consonância com o disposto nas Leis Federais nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989; Lei Estadual nº 11.812 de 23 de janeiro de 1995, Decreto nº 38.691 de 10 de março de 1997 e do caput do art. 20 da Lei Complementar Municipal nº 072, de 28 de abril de 2011.

§ 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 A inspeção abrange também os produtos afins, tais como:

I - coagulantes;

II - condimentos;

III - corantes;

IV - conservadores;

V - antioxidantes;

VI - fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal.

Art. 3º Cabe à Secretaria Municipal de Agricultura Pecuária, Abastecimento e Agronegócios, através do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, dar cumprimento às normas estabelecidas no presente Regulamento e impor as penalidades nele previstas.

Parágrafo Único - A atuação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM é exclusiva na área de competência a que se refere o caput deste artigo, no efetivo exercício do poder de polícia, implicando a proibição de duplicidade de fiscalização e inspeção sanitária de outros órgãos do Poder Público Municipal nos

constituídos:

§ 3º Também serão considerados produtos artesanais, para efeitos deste Regulamento, aqueles provenientes de mão-de-obra familiar organizada em grupos coletivos de produção, legalmente constituídos. (Redação dada pelo Decreto nº 2/2012)

TÍTULO II DO FUNCIONAMENTO

Art. 8º O Serviço de Inspeção Municipal - SIM ARAGUARI/MG, integra a estrutura administrativa da Secretaria de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios, nos termos da Lei Complementar nº 72, de 28 de abril de 2011 e será composto da seguinte equipe:

I - um (1) Diretor de Departamento;

II - um (1) Assessor Técnico;

III - um (1) Médico Veterinário;

IV - um (1) Nutricionista;

V - três (3) Agentes Sanitários;

VI - um (1) Fiscal Sanitário.

Art. 9º As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão de competência exclusiva da direção do SIM-ARAGUARI/MG.

Art. 10 A Inspeção Sanitária permanente será realizada nos estabelecimentos de produtos de origem animal somente após o seu efetivo registro no SIM-ARAGUARI/MG, competindo com exclusividade a este órgão, determinar o número de inspeções necessárias para o funcionamento do estabelecimento.

Art. 11 Serão inspecionados todos os alimentos e produtos de origem animal dos estabelecimentos com registro no SIM-ARAGUARI/MG.

Art. 12 Os selos de inspeção serão liberados pela direção do SIM-ARAGUARI/MG, mediante requerimento do médico veterinário, responsável pela inspeção no estabelecimento, depois de atendidas as exigências deste Regulamento.

Parágrafo Único - Os diferentes modelos de selos da inspeção a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM-ARAGUARI/MG obedecerão às especificações, contidas no presente Regulamento, em seu Anexo VI.

TÍTULO III DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 13 A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

- I - os de carnes e derivados;
- II - os de leite e derivados;
- III - os de pescado e derivados;
- IV - os de ovos e derivados;
- V - os de mel e cera de abelhas e seus derivados;
- VI - as casas atacadistas ou exportadores de produtos de origem animal.

Art. 14 A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos, os quais se classificam em:

- I - matadouros frigoríficos de aves (FA);
- II - matadouros frigoríficos de coelhos (FC);
- III - matadouros frigoríficos de bovinos (FB);
- IV - matadouros frigoríficos de equídeos (FE);
- V - carnes e derivados (C);
- VI - leite e derivados (L);
- VII - pescados e derivados (P);
- VIII - ovos e derivados (O);
- IX - mel e ceras de abelhas e seus derivados (M);
- X - casas atacadistas (A);
- XI - entrepostos de carnes e derivados (E).

Art. 15 Os estabelecimentos se classificam em:

I - estabelecimentos de carnes e derivados, que podem ser:

a) matadouro/frigorífico:

1 - são os estabelecimentos dotados de instalação para matança de qualquer espécie de açougue, dotados de equipamentos para frigorificação, com ou sem dependências industriais.

b) estabelecimentos industriais:

PUBLICIDADE



www.LeisMunicipais.com.br

LEI COMPLEMENTAR Nº 116, DE 23 DE JULHO DE 2015.

"INSTITUI O CÓDIGO DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE ARAGUARI."

A Câmara Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, aprova e eu, Prefeito, sanciono a seguinte Lei Complementar:

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DA GESTÃO DO SISTEMA DE SAÚDE

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Esta Lei Complementar contém o Código de Saúde do Município de Araguari, que estabelece normas para a promoção, prevenção e proteção à saúde, nos termos da Constituição da República, da Constituição do Estado de Minas Gerais, da Lei Orgânica da Saúde e da Lei Orgânica Municipal, bem como define a competência deste Município no que se refere ao Sistema Único de Saúde - SUS, dispondo sobre a organização, a prestação, a regulação, a fiscalização e o controle das ações e dos serviços de saúde da sua competência.

Art. 2º A promoção, prevenção e a proteção da saúde no Município de Araguari, observada a legislação pertinente, pautar-se-á pelas seguintes diretrizes:

I - integração das ações e dos serviços municipais de saúde em suas diversas especialidades e níveis de complexidade;

II - regionalização e hierarquização do atendimento individual e coletivo, adequado às diversas realidades epidemiológicas;

III - universalização da assistência, garantindo-se às populações urbana e rural igualdade no acesso a todos os níveis dos serviços de saúde e na sua qualidade;

IV - participação da sociedade em:

- a) conferências sobre saúde e fórum permanente realizado anualmente;
- b) conselhos de saúde;

III - as entidades especializadas que prestam serviços de controle de pragas urbanas, limpeza de reservatórios d'água e de saneamento;

IV - os de hospedagem de qualquer natureza;

V - os de ensino fundamental, médio e superior, as pré-escolas e creches e os que oferecem cursos não regulares ou profissionalizantes;

VI - os de lazer e diversão, ginástica e práticas desportivas;

VII - os de estética e cosmética, saunas, casas de banho e congêneres;

VIII - os que prestam serviços de transporte de cadáver, velórios, funerárias, necrotérios, cemitérios, crematórios e congêneres;

IX - as garagens de ônibus, os terminais rodoviários e ferroviários, os portos e aeroportos;

X - os que prestam serviços de lavanderia, conservadoria e congêneres;

XI - os que degradam o meio ambiente por meio de poluição de qualquer natureza e os que afetam os ecossistemas, contribuindo para criar um ambiente insalubre para o homem ou propício ao desenvolvimento de animais sinantrópicos;

XII - outros estabelecimentos ou ambientes, cuja atividade possa, direta ou indiretamente, provocar danos ou agravos à saúde ou à qualidade de vida da população.

Art. 200 Os estabelecimentos sujeitos ao controle e à fiscalização sanitários ficam obrigados a:

I - observar os padrões específicos de registro, conservação, embalagem, rotulagem e prazo de validade dos produtos expostos à venda, armazenados ou entregues ao consumo;

II - usar e expor ao consumo somente produtos registrados pelo órgão competente;

III - manter instalações e equipamentos em condições de conservar os padrões de identidade e qualidade dos produtos e dos serviços, e de preservar a saúde dos trabalhadores e de terceiros;

IV - manter rigorosas condições de higiene, observadas as legislações específicas;

V - manter os equipamentos de transporte de produtos em perfeito estado de conservação, higiene e segurança, segundo os graus de risco envolvidos e dentro dos padrões estabelecidos para o fim a que se propõem, conforme legislação específica;

VI - apresentar o plano de controle de qualidade das etapas e dos processos de produção e os padrões de identidade dos produtos e dos serviços, sempre que solicitado;

VII - manter pessoal qualificado e em número suficiente para o manuseio, o armazenamento e o transporte corretos do produto e para o atendimento adequado ao usuário do serviço e do produto;

VIII - fornecer aos seus funcionários equipamentos de proteção individual e treinamento adequado, de acordo com legislação vigente;

IX - fornecer ao usuário do serviço e do produto as informações necessárias para sua utilização adequada e para a preservação de sua saúde;

X - manter controle e registro de medicamentos sob regime especial utilizados em seus procedimentos, na forma prevista na legislação vigente.

Art. 201 Os estabelecimentos de serviço de saúde e de interesse de saúde devem funcionar sob a supervisão do responsável técnico.

§ 1º A presença do responsável técnico é obrigatória durante o funcionamento do estabelecimento, conforme determina a legislação vigente, definido pelos conselhos de cada categoria.

§ 2º O nome do responsável técnico e seu número de inscrição profissional são mencionados nas placas indicativas, nos anúncios ou nas propagandas dos estabelecimentos.

§ 3º Os responsáveis técnicos e administrativos respondem solidariamente pelas infrações sanitárias.

§ 4º Os estabelecimentos de saúde devem ter responsabilidade técnica única perante a autoridade sanitária, ainda que mantenham em suas dependências serviços de profissionais autônomos ou empresas prestadoras de serviço de saúde.

§ 5º Vetado.

Art. 202 São deveres dos estabelecimentos de saúde:

I - descartar os artigos de uso único de acordo com a legislação vigente;

II - submeter à limpeza, à desinfecção ou à esterilização dos artigos reprocessáveis de acordo com a legislação;

III - manter utensílios, instrumentos e roupas em número condizente com o de pessoas atendidas;

IV - submeter à limpeza, desinfecção ou descontaminação adequada, os equipamentos e as instalações físicas;

V - manter sistema de renovação de ar filtrado em ambiente fechado não climatizado.

Art. 203 Os estabelecimentos de saúde que prestam serviços em regime hospitalar devem manter comissão e serviço de controle de infecção hospitalar, cuja implantação, composição e eventuais alterações devem ser comunicadas à autoridade sanitária competente, municipal ou estadual.

§ 1º Entende-se por controle de infecção hospitalar o programa e as ações desenvolvidas, deliberadas e sistematicamente monitoradas, com vistas à redução máxima da incidência e da gravidade dessas infecções.

§ 2º A ocorrência de caso de infecção hospitalar deve ser comunicada pelo responsável técnico do

identidade, qualidade e segurança definidos por legislação específica.

§ 1º A autoridade sanitária fará, sempre que considerar necessário, coleta de amostras do produto, para efeito de análise e de acordo com os critérios estabelecidos pelo laboratório oficial.

§ 2º Os procedimentos para coleta e análise de amostras serão definidos em normas técnicas específicas.

§ 3º A amostra do produto considerado suspeito deverá ser encaminhada ao laboratório oficial, para análise fiscal.

Art. 212 É proibido qualquer procedimento de manipulação, beneficiamento ou fabricação de produtos que concorram para adulteração, falsificação, alteração, fraude ou perda de qualidade dos produtos de interesse da saúde.

SEÇÃO VII DOS PRODUTOS SUJEITOS AO CONTROLE SANITÁRIO

Art. 213 São sujeitos ao controle sanitário os produtos de interesse da saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção à utilização e à disposição final de resíduos e efluentes.

Parágrafo único. Entende-se por produto de interesse da saúde o bem de consumo que, direta ou indiretamente, relacione-se com a saúde.

Art. 214 São produtos de interesse da saúde:

I - drogas, medicamentos, imunobiológicos e insumos farmacêuticos e correlatos;

II - sangue, hemocomponentes e hemoderivados;

III - produtos de higiene e saneantes domissanitários;

IV - alimentos, bebidas e água para o consumo humano, para utilização em serviços de hemodiálise e outros serviços de interesse da saúde;

V - perfumes, cosméticos e correlatos;

VI - aparelhos, equipamentos médicos e correlatos;

VII - outros produtos, substâncias, aparelhos e equipamentos cujo uso, consumo ou aplicação possam provocar dano à saúde.

Parágrafo único. As autoridades sanitárias municipais deverão colaborar com a União e o Estado, no controle sanitário de produtos perigosos, segundo classificação de risco da legislação vigente: tóxicos, corrosivos, inflamáveis, explosivos, infectantes e radioativos.

Art. 215 Os estabelecimentos industriais, comerciais e de prestação de serviços relacionados aos produtos de interesse da saúde são responsáveis pela manutenção dos padrões de identidade, qualidade e segurança, pelas normas técnicas, aprovadas pelo órgão competente e pelo cumprimento de normas de