

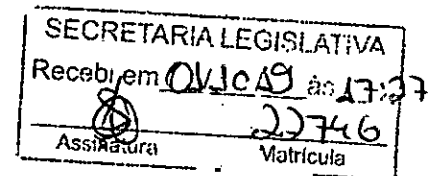
**SUBSTITUTIVO Nº 09/ 2019**

(Do Senhor Deputado Cláudio Abrantes)

**Ao Projeto de Lei nº 494 de 2019, que dispõe sobre tratamento simplificado e diferenciado quanto à inspeção, à fiscalização e à auditoria sanitária dos estabelecimentos de pequeno porte processadores de produtos de origem animal e vegetal no Distrito Federal, e dá outras providências.**

**Dê-se ao Projeto de Lei em epígrafe a seguinte redação:**

**PROJETO DE LEI Nº 494 DE 2019**  
**(Autoria: Poder Executivo)**



**Dispõe sobre tratamento simplificado e diferenciado quanto à inspeção, fiscalização e auditoria sanitárias dos estabelecimentos de pequeno porte processadores de produtos de origem animal e vegetal no Distrito Federal e dá outras providências.**

**A CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL decreta:**

**CAPÍTULO I**

**DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 1º** Esta Lei assegura tratamento simplificado e diferenciado quanto à inspeção, fiscalização e auditoria sanitárias dos estabelecimentos de pequeno porte, nas seguintes áreas:

- I – registro sanitário dos estabelecimentos;
- II – assistência técnica e extensão rural oficial;
- III - análises laboratoriais;
- IV – creditícia;

V – tributária;

VI – produção e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal.

§ 1º Os estabelecimentos de pequeno porte são definidos em regulamento, de acordo com o volume de sua produção.

§ 2º O tratamento diferenciado e simplificado aos estabelecimentos de pequeno porte abrange:

I – os produtos e subprodutos de origem animal ou vegetal, bem como as matérias-primas para sua elaboração destinados ao consumo humano;

II – os produtos de origem de microrganismos comestíveis, destinados ao consumo humano, de uso reconhecidamente seguro, que não estejam previstos na competência reguladora da Vigilância Sanitária;

III – o processamento de produtos de origem vegetal que visem à produção de polpas, licores, cervejas, sucos e demais bebidas destiladas ou fermentadas, alcoólicas ou não-alcoólicas;

IV – produtos vegetais processados que não estejam previstos na competência reguladora do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e do órgão sanitário da Secretaria de Estado da Saúde do Distrito Federal.

§ 3º O tratamento diferenciado e simplificado desta Lei não dispensa:

I – a comprovação e identificação da origem das matérias-primas, admitidas apenas aquelas provenientes de estabelecimento registrado no serviço de inspeção distrital, federal ou SISBI;

II – as boas práticas agropecuárias – BPA recomendadas e adequadas para o fornecimento de matérias-primas para o respectivo sistema produtivo, desde que acompanhadas por órgão vinculado a administração do Distrito Federal;

III – a observância das normas sanitárias que garantam a saúde do consumidor.

**Art. 2º** O Distrito Federal, por meio dos órgãos competentes, deve disponibilizar pontos de comercialização para os produtos dos estabelecimentos de pequeno porte em locais de grande fluxo de pessoas, em pontos turísticos e nas Centrais de Abastecimento do Distrito Federal – CEASA/DF, bem como fomentar a comercialização desses produtos em feiras, mercados, quiosques, exposições, espaços e eventos públicos e privados onde haja possibilidade de demonstração e venda de produtos para consumo humano.

*Parágrafo único.* Cabe à Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento e Desenvolvimento Rural – SEAGRI-DF o encaminhamento de demandas dos estabelecimentos de pequeno porte com vistas ao cumprimento do disposto no caput, contribuindo para a estratégia de fomentar, divulgar e incentivar o empreendedorismo e o consumo dos produtos oriundos dos estabelecimentos de que trata esta Lei.

**Art. 3º** Na interpretação e na aplicação desta Lei devem ser observados:

I – os preceitos de bem-estar animal;

II – as boas práticas para a produção, armazenamento, transporte e comercialização de produtos;

III – os princípios básicos de higiene e saúde necessários à garantia de inocuidade, identidade, qualidade e integridade dos produtos e da saúde do consumidor;

IV – as condições gerais das instalações, equipamentos e práticas operacionais que respeitem:

a) as diferentes escalas de produção;

b) as especificidades dos diferentes tipos de produtos e seus respectivos riscos sanitários;

c) os procedimentos tradicionais de fabricação dos produtos;

d) a realidade econômica dos estabelecimentos de pequeno porte.

V – a harmonização de procedimentos para promover a formalização e a segurança sanitária do estabelecimento de pequeno porte;

VI – a racionalização, a simplificação, a harmonização, a transparência e a padronização dos procedimentos e requisitos de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rotulagem, para promover a segurança sanitária e a formalização da agroindústria de pequeno porte;

VII – o foco da inspeção e da fiscalização sanitária voltado para a qualidade físico-química e microbiológica da matéria-prima, do processo e dos produtos finais;

VIII – a busca pelo gradual e progressivo aprimoramento dos processos de produção, visando a garantia da qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal e vegetal;

IX – o respeito à produção artesanal em suas especificidades, no processo de elaboração dos produtos;

X – o fomento por meio de políticas públicas e de programas de capacitação para os profissionais do Serviço de Inspeção Distrital para atendimento ao estabelecimento de pequeno porte;

XI – a promoção de processo educativo permanente e continuado para todos os envolvidos na cadeia produtiva.

**Art. 4º** A inspeção, a fiscalização e a auditoria sanitária dos estabelecimentos de pequeno porte abrangem:

I – o aspecto sanitário dos produtos de origem animal e vegetal processados destinados ao consumo humano, adicionados ou não de outros produtos, de acordo com princípios básicos de higiene necessários à garantia de inocuidade, identidade, qualidade e integridade dos produtos e da preservação da saúde do consumidor;

II – as condições estruturais e sanitárias de instalações e equipamentos dos estabelecimentos;

III – o recebimento, a manipulação, o fracionamento, a transformação, a elaboração, o preparo, a conservação, o acondicionamento, o armazenamento, a embalagem, o depósito, a rotulagem e o trânsito dos produtos de origem animal e vegetal;

IV – o processo de abate, incluindo o recebimento dos animais e os exames ante mortem e post mortem.

Parágrafo único. Eventuais indícios de maus-tratos ou crueldade contra os animais devem ser reportados às autoridades competentes para a apuração.

**Art. 5º** Compete à SEAGRI-DF, por meio do Serviço de Inspeção Distrital, em especial:

I – registrar e classificar os estabelecimentos de pequeno porte de acordo com os critérios e as especificações simplificadas descritas em regulamento;

II – fiscalizar a higiene geral dos estabelecimentos registrados e as condições de saúde do manipulador de alimentos, conforme as avaliações médicas compatíveis com a função que o funcionário exerce no estabelecimento;

III – inspecionar, fiscalizar e auditar de forma simplificada e diferenciada descritas em regulamento:

a) as fases de recebimento, elaboração, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de matérias-primas, ingredientes, produtos e subprodutos de origem animal e vegetal;

b) as instalações, os equipamentos e os processos e procedimentos tecnológicos de produção, com foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

c) a embalagem e a rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e os padrões previstos no regulamento e em normas específicas ou fórmulas aprovadas pelo sistema de inspeção oficial;

d) os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos e a qualidade de produtos de origem animal e vegetal;

IV – realizar o exame ante mortem e post mortem dos animais de abate;

V – coletar amostras e realizar exames sensoriais, microbiológicos, físico-químicos e histológicos das matérias-primas ou produtos de origem animal e vegetal;

VI – coibir o processamento irregular e o trânsito de produtos de origem animal e vegetal em desacordo com a legislação sanitária vigente;

VII – dar cumprimento às normas sanitárias estabelecidas na presente Lei e aplicar as sanções nela previstas.

§ 1º O registro junto ao Serviço de Inspeção Distrital tem validade comprobatória perante os demais órgãos de inspeção, fiscalização, auditoria sanitária e industrial.

§ 2º A inspeção e a fiscalização do processo de elaboração dos produtos em estabelecimentos de pequeno porte deverão ter natureza prioritariamente orientadora, considerando o risco iminente à saúde pública e fraudes sanitárias e econômicas contra o consumidor.

**Art. 6º** Quando o risco sanitário for classificado como baixo, após avaliação da SEAGRI-DF baseada nas especificidades dos produtos, escala de produção e processos produtivos adotados, o estabelecimento pode ser dispensado de determinadas exigências para registro e funcionamento, conforme estabelecido em regulamento ou legislação específica.

§ 1º A inspeção, a fiscalização e a auditoria sanitária dos estabelecimentos de pequeno porte devem obedecer à frequência de execução de acordo com o risco dos

diferentes produtos e dos processos produtivos e com os níveis de controle dos processos de produção.

§2º A critério do Serviço de Inspeção Distrital e considerando os riscos sanitários, podem ser exigidos registros auditáveis necessários à fiscalização da produção dos estabelecimentos de pequeno porte, a serem realizados pelo proprietário ou por profissional habilitado.

**Art. 7º** Os estabelecimentos de pequeno porte de processamento de produtos de origem animal e vegetal situados no Distrito Federal somente podem funcionar mediante prévio registro ou dispensa de registro pelo órgão sanitário competente.

§ 1º O registro sanitário no Serviço de Inspeção Distrital da SEAGRI-DF é condicionado à regular apresentação da documentação e atendimento das exigências estruturais do estabelecimento, previstas no regulamento.

§ 2º O certificado de registro sanitário do estabelecimento de pequeno porte deve ser emitido no prazo máximo de 15 dias após o cumprimento do disposto no parágrafo anterior.

§ 3º Está isento de registro sanitário no Serviço de Inspeção Distrital da SEAGRI-DF o estabelecimento que realize apenas armazenamento, distribuição ou venda direta ao consumidor final, de acordo com o regulamento.

§ 4º O registro sanitário no Serviço de Inspeção Distrital da SEAGRI-DF é isento de pagamento de taxas.

§ 5º A venda, o arrendamento, a doação ou qualquer operação que resulte na modificação da razão social ou do responsável legal do estabelecimento, bem como qualquer alteração das informações objeto do registro sanitário devem ser, necessariamente comunicada ao Serviço de Inspeção Distrital da SEAGRI-DF, mediante a apresentação da documentação comprobatória.

§ 6º O arrendamento ou a locação parcial do estabelecimento por período determinado e a prestação de serviços pelo estabelecimento registrado de acordo com esta Lei não implica na alteração do registro e da responsabilidade pelas atividades produtivas desenvolvidas no estabelecimento.

**Art. 8º** As instalações dos estabelecimentos de pequeno porte devem buscar a redução do risco sanitário aos produtos processados, obedecendo a critérios mínimos de construção, equipamentos, manutenção, higiene e escala de produção.

§ 1º Para a execução de alteração, ampliação, reforma ou construção nas edificações, nos equipamentos e nos processos de fabricação do estabelecimento de pequeno porte é exigida a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Distrital da SEAGRI-DF.

§ 2º Ao estabelecimento que realize atividades distintas na mesma área industrial, em dependências diferentes ou não, com o compartilhamento de instalações, é concedida a classificação que couber a cada atividade, desde que garantido o controle que evite contaminação cruzada.

**Art. 9º** Os produtos oriundos dos estabelecimentos de pequeno porte devem ser armazenados e transportados em condições adequadas que preservem a identidade, a qualidade, a sanidade e a inocuidade de suas embalagens e de seu conteúdo.

**Art. 10.** Para fins de cumprimento do disposto nesta Lei são obrigações do estabelecimento de pequeno porte:

I – manter, em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em quantidade e qualidade, os insumos e produtos processados com os lotes que originaram, garantindo-se a rastreabilidade dos produtos, bem como os dados de produção;

II – manter registro das informações, recomendações e visitas da inspeção e da fiscalização efetuadas para controle higiênico-sanitário e tecnológico da produção, em conformidade com esta Lei e seu regulamento;

III – manter registro de produção e comercialização dos produtos e subprodutos.

Parágrafo único. As informações constantes dos incisos acima podem ser requisitadas a qualquer momento pelo Serviço de Inspeção Distrital.

**Art. 11.** É classificado como "Agroindústria Artesanal" o estabelecimento de pequeno porte que processar, exclusivamente, produtos artesanais de origem animal, vegetal ou fúngica.

§ 1º Consideram-se produtos artesanais aqueles elaborados com predominância de matérias-primas de produção própria ou de origem determinada, resultantes de técnicas predominantemente manuais adotadas por indivíduo que detenha o domínio integral do processo produtivo, submetidos ao controle do Serviço de Inspeção Distrital, cujo produto final de fabrico é individualizado, genuíno e mantenha a singularidade e as características tradicionais, culturais ou regionais do produto.

§ 2º Aplicam-se, para fins de inspeção, fiscalização e auditoria nas agroindústrias artesanais, todas as determinações previstas nesta lei para os estabelecimentos de pequeno porte.

§ 3º Fica assegurado para as agroindústrias artesanais o tratamento simplificado e diferenciado nas áreas descritas no art. 1º e as demais ações de fomento previstas nesta lei, em seu regulamento, e em leis específicas.

§ 4º Os produtos de origem animal oriundos das agroindústrias artesanais deverão apresentar no rótulo, além do selo do Serviço de Inspeção Distrital, a inscrição "Agroindústria Artesanal" e o selo de qualidade, a exemplo do selo arte, aplicados na forma prevista em legislação específica;

§ 5º Os produtos de origem vegetal (com exceção de polpas, licores, cervejas, sucos e demais bebidas destiladas ou fermentadas, alcóolicas ou não alcoólicas) oriundos das agroindústrias artesanais, devem possuir o registro ou a dispensa de registro da Secretaria de Estado da Saúde do Distrito Federal, de acordo com a legislação específica, e deverão apresentar no rótulo a inscrição "Agroindústria Artesanal".

The bottom of the page features several handwritten signatures and marks. On the right side, there is a large, stylized signature. Below it, there are several smaller, more scribbled signatures and marks, including what appears to be a checkmark or a similar symbol.

## **CAPÍTULO II**

### **DAS INFRAÇÕES**

**Art. 12.** As infrações a esta Lei podem ser leves, médias ou graves.

**Art. 13.** São infrações leves:

I – omitir, prestar informações incorretas, ou deixar de encaminhar nos prazos determinados os dados de produção, de comercialização ou qualquer outro documento solicitado pelo Serviço de Inspeção Distrital;

II – deixar de fornecer à autoridade sanitária os atestados de saúde ocupacional atualizados de todos os manipuladores de alimentos ou permitir a permanência nas atividades de produção de pessoas que não possuam atestado de saúde ocupacional ou equivalente;

III – construir, reformar, ampliar ou remodelar qualquer dependência dos estabelecimentos registrados sem prévia aprovação/autorização pelo Serviço de Inspeção Distrital;

IV – deixar de comunicar e solicitar as transferências de responsabilidade dos estabelecimentos registrados ou deixar de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essa exigência legal por ocasião do processamento da venda, arrendamento ou locação;

V – armazenar ou processar produtos em elaboração sem identificação que permita sua rastreabilidade;

VI – utilizar equipamentos, utensílios ou instalações de forma inadequada à atividade de funcionamento do estabelecimento e ao seu registro, ou mantê-los em condições inadequadas de conservação;

VII – deixar de atualizar os dados ou documentos do estabelecimento ou do produto relacionados ao registro na SEAGRI-DF, conforme definido em regulamento.

**Art.14.** São infrações graves:

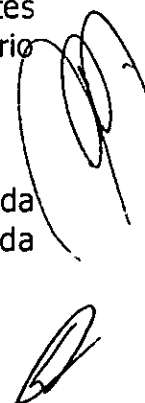
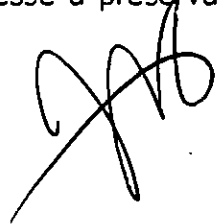
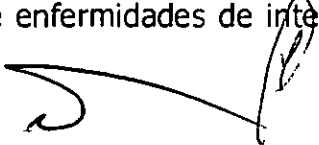
I – desenvolver atividades diversas de sua classificação de registro no Serviço de Inspeção Distrital;

II – receber, extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, industrializar, fracionar, embalar ou reembalar, armazenar, expedir ou transportar produtos sem registro, licença, ou autorizações do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente;

III – adquirir, armazenar, manipular, expor à venda, transportar ou distribuir produtos de origem animal que não sejam claramente identificados como provenientes de estabelecimentos com registro, licença, ou autorizações do órgão sanitário competente;

IV – deixar de observar os preceitos de bem-estar animal;

V – deixar de notificar previamente o Serviço de Inspeção Distrital da ocorrência de abate sanitário em caso de enfermidades de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa agropecuária;



VI – deixar de realizar procedimentos obrigatórios de abate previstos na legislação vigente.

VII – transportar produtos em veículos não apropriados, em condições higiênico-sanitárias inadequadas ou em desacordo com a temperatura especificada no rótulo;

VIII – deixar de observar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e higiene das instalações, equipamentos, utensílios e veículos, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas, produtos e subprodutos;

IX – desrespeitar as temperaturas preconizadas pelas legislações específicas para os ambientes com climatização obrigatória e para demais processos que exigem controle de temperatura;

X – prestar informações incorretas ou ultrapassar a capacidade máxima de abate, industrialização, manipulação, armazenamento ou beneficiamento dos produtos;

XI – utilizar água não potável para elaboração de produtos, higienização de instalações, equipamentos, utensílios e na higiene pessoal dos funcionários;

XII – receber, extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, industrializar, fracionar, embalar ou reembalar, armazenar, expedir ou transportar produto, água ou matéria-prima em desacordo com os padrões microbiológicos e físico-químicos estabelecidos nas normas vigentes;

XIII – permitir o acesso de animais domésticos, insetos, pragas ou aos locais onde se encontram matérias-primas, material de envase e produtos acabados ou a qualquer outra dependência na qual se processam alimentos e nos seus arredores;

XIV – descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades ou outras exigências sanitárias relacionadas a estabelecimentos e às boas práticas de fabricação de matérias-primas e produtos;

XV – descumprir prazos estipulados ou atos emanados das autoridades sanitárias competentes visando à aplicação da legislação pertinente.

**Art. 15.** São infrações gravíssimas:

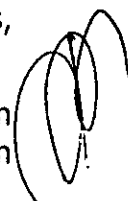
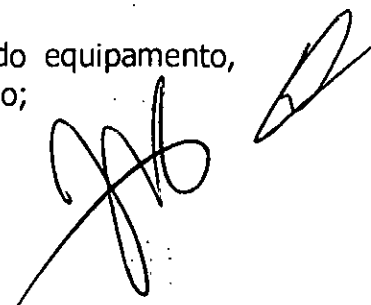
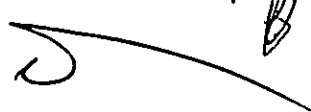
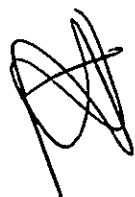
I – subornar ou corromper os servidores públicos no exercício de suas funções, ainda que de forma tentada;

II – desenvolver atividades que estejam suspensas ou em locais que estejam interditados ou utilizar máquinas, equipamentos ou utensílios interditados sem autorização do Serviço de Inspeção Distrital;

III – processar, fracionar, embalar, reembalar, transportar ou comercializar produto sob suspensão de venda e fabricação;

IV – utilizar, proceder a mudança de local de armazenagem, extraviar, comercializar ou dar destinação diversa da determinada pelo Serviço de Inspeção Distrital ao produto, matéria-prima ou qualquer outro componente interditado, depositado, apreendido ou condenado;

V – violar interdição parcial ou total do estabelecimento e do equipamento, mediante rompimento de lacre ou constatação de evidência de produção;



VI – receber, armazenar, depositar, processar, expedir e transportar ou entregar ao consumo produto sujeito ao controle sanitário sem rotulagem, impróprio para o consumo, ou que esteja deteriorado, alterado, adulterado, fraudado, danificado, falsificado, com rotulagem sem identificação da validade, com o prazo de validade expirado, ou aplicar-lhe nova data de validade;

VII – fraudar, falsificar ou adulterar produtos, rótulos, carimbos ou selos de inspeção e de qualidade;

VIII – adquirir, manipular, armazenar, expor à venda, transportar ou distribuir produtos clandestinos, adulterados, corrompidos, fraudados ou falsificados;

IX – realizar abate de espécies animais que estejam em desacordo com a legislação vigente, tendo em vista a defesa da produção e a preservação da espécie, ou sem autorização do órgão ambiental responsável, quando necessária.

### **CAPÍTULO III DAS SANÇÕES**

**Art. 16.** As infrações previstas nesta Lei são puníveis com as seguintes sanções:

I – advertência;

II – multa;

III – apreensão de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados;

IV – inutilização de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados;

V – suspensão de vendas ou de fabricação de produtos;

VI – interdição parcial ou total do equipamento ou do estabelecimento;

VII – cancelamento do registro sanitário ou da atividade.

§ 1º A multa, graduada de acordo com a gravidade da infração, a condição econômica do infrator e a ocorrência de circunstâncias agravantes ou atenuantes, é aplicada nos seguintes valores:

I – nas infrações leves, de R\$ 98,00 a R\$ 588,00;

II – nas infrações graves, de R\$ 392,00 a R\$ 7.840,00;

III – nas infrações gravíssimas, de R\$ 1.560,00 a R\$ 19.610,00.

§ 2º Os valores previstos neste artigo são atualizados anualmente pelo mesmo índice que atualizar os valores expressos em moeda corrente na forma da legislação do Distrito Federal.

§ 3º O não recolhimento da multa implica na inscrição do débito na dívida ativa e cobrança judicial, nos termos da legislação pertinente.

§ 4º A interdição deve ser cessada em prazo exíguo após o atendimento das exigências que motivaram a sua aplicação.

§ 5º Se as desconformidades que levaram à interdição não forem sanadas no prazo de 12 meses do respectivo ato, o registro do estabelecimento deve ser cancelado.

**Art. 17.** São circunstâncias atenuantes de que trata o art. 17, § 1º:

- I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- II - ter procurado o infrator, por espontânea vontade, imediatamente reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;
- III - ter o infrator participado comprovadamente de todas as atividades de educação sanitária a que foi convocado nos 12 meses anteriores à ocorrência da infração;
- IV - ter o infrator sofrido coação para a prática do ato;
- V - estar o infrator com toda a documentação de registro e funcionamento atualizada;
- VI - a infração cometida não incorrer diretamente em risco à saúde pública;
- VII - não ter o infrator cometido nenhuma infração nos últimos 12 meses anteriores à ocorrência da infração; e
- VIII - cumprir integralmente termo de ajuste de conduta nos prazos fixados sem prorrogação.

**Art. 18.** São circunstâncias agravantes de que trata o art. 17, § 1º:

- I - ser o infrator reincidente específico, no prazo de 5 anos;
- II - ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelo público, do produto elaborado em contrário ao disposto na legislação sanitária;
- III - ter o infrator coagido outrem para a execução material da infração;
- IV - ter a infração consequências danosas à saúde pública ou consumidor;
- V - deixar de tomar as providências de sua alçada tendentes a evitar ou minorar o dano, quando tiver conhecimento de ato lesivo à saúde pública;
- VI - ter o infrator fraudado, adulterado ou falsificado produtos, documentos, informações ou rótulos;
- VII - cometer o infrator ato de ameaça, desrespeito a servidor no desempenho de suas competências legais de autoridade sanitária;
- VIII - cometer desobediência, bem como causar embargo, constrangimento ou obstáculo à atuação do servidor no desempenho de suas competências legais de autoridade sanitária;
- IX - valer-se de sábados, domingos e feriados para cometer infrações.

**Art. 19.** Sem prejuízo das demais sanções previstas em legislação específica, as multas podem ser reduzidas, considerando a condição econômica do infrator, ou convertidas, total ou parcialmente, em execução compulsória de atividades de educação sanitária ou de investimentos corretivos no estabelecimento, de acordo com o regulamento.

**CAPÍTULO IV**

## DOS PROCEDIMENTOS

**Art. 20.** O processo administrativo referente às infrações e à aplicação de sanções previstas nesta Lei deve ser definido no regulamento, observados, de forma estrita, os princípios e as regras da lei geral do processo administrativo adotada pelo Distrito Federal e o seguinte:

- I – motivação de todos os atos administrativos;
- II – comunicação formal ao infrator ou ao interessado:
  - a) dos autos de infração;
  - b) das decisões em recursos, pedidos de reconsideração e demais petições dirigidas a órgãos e entidades públicas;
- III – acesso a todas as peças dos autos, observadas as regras de sigilo;
- IV – assegurado o direito do contraditório e ampla defesa,
- V – prazo razoável para impugnação, defesa, apresentação de provas e contraprovas, bem como para a prática dos demais atos processuais;
- VI – dever de decidir nos prazos legais.

**Art. 21.** Os produtos apreendidos no Distrito Federal pela atividade de fiscalização e auditoria sanitária não podem ser dispostos como resíduo sem primeiro ser oferecidos para os programas oficiais de segurança alimentar e nutricional, como Banco de Alimentos de Brasília, organizações sociais ou entidades públicas assistenciais.


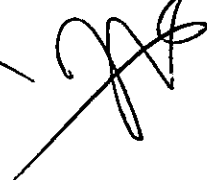
*Parágrafo único.* Os produtos apreendidos devem ser destruídos quando:

- I – impróprios para o consumo;
- II – for necessário eliminar o agente contaminante ou impedir a propagação da infecção fito e zoossanitária.

## CAPÍTULO V DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**Art. 22.** O responsável pela produção, processamento e comercialização dos produtos oriundos dos estabelecimentos de pequeno porte responde legal e judicialmente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência de sua parte no que diz respeito à higiene ou às práticas indevidas de processamento, embalagem, conservação e transporte, e é obrigado a:

- I – promover ações corretivas sempre que forem detectadas falhas no processo produtivo ou no produto;
- II – fornecer aos órgãos de inspeção e defesa sanitária, sempre que solicitado, dados e informações sobre os serviços, as matérias-primas e as substâncias utilizadas,



os processos produtivos, as práticas de fabricação e os registros de controle de qualidade, bem como sobre os produtos e subprodutos fabricados;

III – assegurar livre acesso dos agentes fiscais aos estabelecimentos registrados e colaborar com os trabalhos de inspeção, fiscalização e auditoria sanitária.

IV – comprovar capacitação periódica para a execução das atividades de processamento dos produtos objeto de registro sanitário, por meio da participação em cursos e treinamentos que envolvam as atualizações das normas sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação – BPF, e as inovações nos processos tecnológicos de produção.

**Art. 23.** Os órgãos oficiais de inspeção e defesa sanitária, e de assistência técnica e extensão rural devem desenvolver, no âmbito das suas competências, de forma permanente e articulada com a sociedade e as entidades representativas dos estabelecimentos de pequeno porte, atividades de educação sanitária, envolvendo as Boas Práticas de Fabricação – BPF e as Boas Práticas Agrícolas – BPA, visando fomentar, entre os responsáveis pelos estabelecimentos, manipuladores de alimentos e fornecedores de matérias primas, a consciência crítica sobre a importância da inspeção, da fiscalização e da auditoria sanitária para a saúde pública e para a garantia da segurança dos alimentos.

**Art. 24.** É vedada a adoção de métodos não aprovados por autoridade competente ou sem embasamento técnico-científico para o abate de animais.

**Art. 25.** O controle sanitário, o monitoramento e a fiscalização dos produtos que trata esta Lei nos estabelecimentos comerciais, varejistas e atacadistas, são exercidos pela Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal.

**Art. 26.** Compete à Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal a inspeção, a fiscalização e a auditoria sanitária de produtos alimentícios de origem vegetal e de micro-organismos comestíveis de acordo com o previsto na competência reguladora do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, independente da sua escala de produção, dispensados ou não de registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

**Art. 27.** O Poder Executivo deve regulamentar o disposto nesta Lei no prazo de 120 dias a contar da data de sua publicação.

**Art. 28.** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

## JUSTIFICAÇÃO

O presente substitutivo, busca aperfeiçoar o Projeto de Lei nº 494 de 2019, incluindo matérias não contempladas no texto original, além de algumas modificações que se mostram necessárias nas discussões internas desta casa.

Deputado **AGACIEL MAIA**

Deputado **JORGE VIANNA**

Deputada **ARLETE SAMPAIO**

Deputado **JOSÉ GOMES**

Deputado ~~CHICO VIGILANTE LULA DA SILVA~~

  
Deputado CLAUDIO ABRANTES

Deputado DANIEL DE CASTRO

Deputado DANIEL DONIZET

Deputado DELMASSO

  
Deputado EDUARDO PEDROSA

Deputado FÁBIO FELIX

Deputado HERMETO

Deputada JAQUELINE SILVA

  
Deputado JOÃO CARDOSO

Deputada JÚLIA LUCY

Deputado LEANDRO GRASS

Deputado MARTINS MACHADO

Deputado Prof. REGINALDO VERAS

Deputado RAFAEL PRUDENTE

Deputado REGINALDO SARDINHA

Deputado ROBÉRIO NEGREIROS

  
Deputado ROOSEVELT VILELA

Deputada TELMA RUFINO

Deputado VALDELINO BARCELOS