

## **Decreto de Lei nº 005/2023.**

**Ementa:** Dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal - SIM e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e dá outras providências.

A **Câmara Municipal de Vereadores de Ingazeira – PE**, no uso de suas atribuições legais conferidas pelas leis vigentes em nosso país aprovou o seguinte Projeto de Lei:

**Art. 1º** - Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Ingazeira, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal, e cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**Parágrafo único** - Esta Lei é conforme à Lei Federal nº 9.712, de 20 de novembro de 1998, ao Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006 e ao Decreto nº 7.216, de 17 de junho de 2010, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa)

**Art. 2º** - A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

**§ 1º** - A inspeção será permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais, entendendo-se por espécies animais de abate os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

**§ 2º** - Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei a inspeção será periódica, com frequência de execução estabelecida em normas complementares expedidas pelo Prefeito, considerando o risco dos diferentes produtos e os processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos

controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

**§ 3º** - A inspeção sanitária se dará:

- I - Nos estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados de origem animal para beneficiamento ou industrialização;
- II - Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e, ou, nos produtos no estabelecimento industrial.

**§ 4º** - Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal de Ingazeira a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

**Art. 3º** - São princípios do SIM do município de Ingazeira:

- I - Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;
- II - Foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos;
- III - Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação do Governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

**Art. 4º** - O Município poderá:

- I - Estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, com o Estado de Pernambuco e com a União;
- II - Participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do serviço de inspeção sanitária em conjunto com outros municípios;
- III - Solicitar sua adesão ao Suasa, para que os produtos inspecionados sejam comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

**Art. 5º** - A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Vigilância Sanitária Municipal, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, de acordo com a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990.



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

**Art. 6º** - O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

**Parágrafo único** - Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250 m<sup>2</sup>), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispendo de instalações para abate e, ou, industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

I - Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais, como coelhos, rãs, aves e outros: destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de cinco toneladas de carnes por mês;

II - Estabelecimento de abate e industrialização de médios, assim considerados os suínos, os ovinos e os caprinos, e de grandes animais, assim considerados os bovinos, bubalinos e equinos: destinado ao abate e, ou, industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de oito toneladas de carnes por mês;

III - Fábrica de produtos cárneos: destinada à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de cinco toneladas de carnes por mês;

IV - Estabelecimento de abate e industrialização de pescado: destinado ao abate e, ou, industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de quatro toneladas de carnes por mês;

V - Estabelecimento de ovos: destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de cinco mil dúzias por mês;

VI - Unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas: destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de trinta toneladas por ano;

VII - estabelecimento industrial de leite e derivados: todos os tipos de industrialização de leite e derivados destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados, com processamento máximo de trinta mil litros de leite por mês.

**Art. 7º** - Será constituído, mediante decreto do Prefeito, um Conselho de Inspeção Sanitária com a participação paritária de representantes da Administração Municipal e dos agricultores e consumidores para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados à execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária.

**Art. 8º** - Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

**Parágrafo único** - será de responsabilidade da Secretaria de Saúde a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

**Art. 9º** - Para obter o registro no SIM o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

I - Requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;

II - Laudo de aprovação previa do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela Secretaria de Saúde;

III - Licença Ambiental Prévia emitida pelo CODEMA ou demonstrar estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385, de 27 de dezembro de 2006;

IV - Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competentes de que não se opõem à instalação do estabelecimento;

V - Apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de figura jurídica a qual estejam vinculados;



VI - Planta baixa ou croquis das instalações, com leiaute dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

VII - Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

VIII - Boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

§ 1º - Os estabelecimentos que se enquadrem na Resolução do CONAMA nº 385, de 2006, são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, no momento do pedido de que trata o **caput**, devendo apresentar a Licença Ambiental Única, por ocasião do início de suas atividades.

§ 2º - Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte, as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

§ 3º - Tratando-se de aprovação de estabelecimento em local já edificado, será realizada uma inspeção previa das dependências industriais e sociais, bem como do abastecimento de água, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

**Art. 10** - O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois se iniciar a outra.

**Art. 11** - A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

**Parágrafo único** - Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes visíveis, contendo as informações previstas no **caput** deste artigo.

**Art. 12** - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

**Art. 13** - A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos seguirão padrões de sanidade definidos em regulamentos e portarias específicos.

**Art. 14** - Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal nº 5.741, de 2006.

**Art. 15** - Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal correrão por conta de dotações próprias do Orçamento vigente ou de crédito adicionais específicos abertos para essa finalidade.

**Art. 16** - Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos por meio de Decretos do Prefeito ou atos normativos próprios dos órgãos competentes do Município.

**Art. 17** - O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de noventa dias a contar da data de sua publicação.

**Art. 18** - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Presidente, em 17 de maio de 2023.



**ARGEMIRO DE MORAIS SILVA**

Vereador/Presidente