



LEI 706 /2014.

DATA: 07 DE OUTUBRO DE 2014.

“DISPÕE SOBRE A CONSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS, NO MUNICÍPIO DE RIBEIRÃO CASCALHEIRA, MT”.

REYNALDO FONSECA DINIZ, Prefeito Municipal de Ribeirão Cascalheira, Estado de Mato Grosso, no uso das atribuições que lhes são conferidas por Lei, **FAÇO SABER** que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte Lei:

Artigo 1º - Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal e vegetal, cria o Serviço de Inspeção Municipal - SIM e dá outras providências.

Parágrafo único – Esta Lei está em conformidade à Lei Federal nº 9.712/1998, ao Decreto Federal nº 5.741/2006 e ao Decreto nº 7.216/2010, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa).

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

§ 1º - A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

I - entende-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 A fiscalização e a inspeção de produtos e subprodutos de origem vegetal serão exercidas em caráter periódico ou permanente, conforme as necessidades do serviço, mediante o acompanhamento dos fiscais do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal

§ 3º - Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei a inspeção será executada de forma periódica.

I - os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente das secretarias Municipais de agricultura e Meio Ambiente, considerando o risco dos diferentes produtos e 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.

§4º – A inspeção sanitária se dará:

I - nos estabelecimentos que recebem, animais, matérias-primas, produtos, sub-produtos e seus derivados, de origem animal e vegetal 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.

§5º – Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

Artigo 3º - Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I - Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II - Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

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 de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Artigo 4º – As Secretarias Municipais de Agricultura e de Meio Ambiente poderão estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado de Mato Grosso e a União, poderá 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, bem como poderá solicitar a adesão ao Suasa.

Parágrafo único – Após a adesão do SIM ao Suasa os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

Artigo 5º – A fiscalização sanitária refere-se ao Monitoramento de controle de qualidade sanitária dos produtos de origem animal e vegetal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final



I – Será de responsabilidade da vigilância sanitária fiscalizar locais de comercializações de produtos alimentícios entre outros como: restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

II – 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.

Artigo 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 (250m²), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal e vegetal, 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, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica.

b) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica.

c) Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados.

d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos.

e) estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos.

f) Unidade de extração e beneficiamento do produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas.

g) estabelecimentos industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento



destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite.

h) Entende –se por estabelecimento de produtos vegetais, para efeito da presente Lei, qualquer instalação ou local nos quais são produzidos, recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados com finalidade comercial ou industrial, de vegetais e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização.

Artigo 7.º - São considerados passíveis de beneficiamento e elaboração de produtos e subprodutos de origem vegetal, as seguintes matérias-primas, seus derivados e subprodutos; frutas; verduras; cereais e outros produtos e subprodutos de origem vegetal.

Artigo 8.º - A classificação dos estabelecimentos de produtos e subprodutos de origem vegetal abrange; despulpamento e envasamento de polpas, produtos derivados de cana-de-açúcar, molhos e condimentos, conservas, beneficiamento de castanhas, fabricação de doces e balas, sucos, bebidas, fermentados e destilados, farinhas e féculas comercialização e manipulação (fracionamento) de cereais.

Artigo 9.º - Os produtos de origem vegetal, destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes comprovadamente inócuos à saúde humana.

Artigo 10.º - Todos os produtos e subprodutos de origem vegetal, entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de etiquetas ou rótulos registrados e/ou carimbos oficiais aplicados sobre os produtos e subprodutos, vasilhames ou continentes, destinados ao consumo público ou destinados a outros estabelecimentos, para fins de beneficiamento.

Parágrafo único – Os produtos de origem vegetal; para serem fracionados, devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter identificação do estabelecimento de origem.

Artigo 11º – Os produtos e subprodutos de origem vegetal prontos para o consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames toxicológicos, físicos, químicos e microbiológicos.

Artigo 12º – Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária com a participação dos seguintes membros:

- I – Representante da Secretaria de Agricultura;
- II - Um representante da Vigilância Sanitária;
- III - Um representante do Serviço de Inspeção Municipal - SIM;
- IV – Um representante do INDEA;
- V - Um representante da Secretaria Municipal de Meio Ambiente;



- VI – Um representante da Empaer.
- VII – Um representante dos Produtores Rurais.
- VIII – Um representante dos Consumidor.
- IX – Um representante do Poder Legislativo

Artigo 13º - O Conselho deverá aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

Artigo 14º – 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 Municipal de Agricultura e da VISA (municipal) Saúde a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

Artigo 15º – Para obter o registro no serviço de inspeção 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 prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela secretaria de agricultura;

III - Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006;

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

IV - Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competentes 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 uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;

VI - planta baixa ou croquis das instalações, com lay-out 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 - 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.

§2º - Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

Artigo 16º – 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 iniciar a outra.

Parágrafo único - O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que, em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não podem constar impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento, estando os mesmos sob responsabilidade do órgão competente.

Artigo 17º - A embalagem 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 de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Artigo 18º - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Artigo 19º – A matéria-prima, os animais, os produtos, os sub-produtos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Artigo 20º – Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal nº 7.541/2006.



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CASCALHEIRA
ESTADO DE MATO GROSSO
CNPJ: 24.772.113/0001-73
GABINETE DO PREFEITO

Artigo 21º - Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão oriundos de dotação orçamentária alocadas das secretarias Municipal de Agricultura e de Meio Ambiente , constantes no Orçamento do Município de Ribeirão Cascalheira, MT.

Artigo 22º - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de resoluções e decretos baixados pela secretaria Municipal de Agricultura, após debatido no Conselho de Inspeção Sanitária.

Artigo 23º - A aplicação de sanções às infrações das normas desta Lei será feita isolada ou cumulativamente, sem prejuízo das de natureza civil e penal cabíveis, assegurada ao infrator ampla defesa.

Artigo 24º - O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de 120 (cento e vinte) dias a contar da data de sua publicação.

Artigo 25º - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrario.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL
Em, 07 de outubro de 2014.

REYNALDO FONSECA DINIZ
Prefeito Municipal