

PROJETO DE LEI N.º 07, de 02 de maio de 2022



"Dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal e procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e dá outras providências", no Município de Tamandaré, Estado de Pernambuco.

O Prefeito do Município de Tamandaré, Estado de Pernambuco, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela Lei Orgânica Municipal, encaminha para análise o seguinte projeto:

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

Parágrafo único – Esta Lei atenderá as disposições previstas na Lei nº 9.712/1998 e nos Decretos nº 5.741/2006 e 7.216/2010, que constituíram e regulamentaram o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

Art. 2 – A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica:

- a) 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.
- b) 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 expedidas por autoridade competente da Secretaria Municipal de Agricultura, 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.

§1º A inspeção sanitária se dará:

- I nos estabelecimentos que recebem, animais, matérias-primas, produtos, sub-produtos e derivados, de origem animal para beneficiamento ou industrialização;
- II nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal, em caráter complementar e com parceria da defesa sanitária animal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.
- §2º Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal de Tamandaré a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.
- Art. 3º Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:
- I Promoção da preservação da saúde humana e do meio ambiente, sem implicar em obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;
- II Atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;
- III Promoção de processos educativos permanentes e continuados para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação do governo, da sociedade civil, das agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.
- Art. 4° A Secretaria Municipal de Agricultura do Município de Tamandaré poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com outros Municípios e entes federativos para participar de consórcio a fim de facilitar o desenvolvimento de atividades e execução do serviço de inspeção sanitária.





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 pertinente vigente.

Art. 5° – 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 Secretaria da Saúde do Município de Tamandaré, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, obedecendo aos critérios da Lei nº 8.080/1990.

Parágrafo único – A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, com os órgãos responsáveis pelos serviços nos termos mencionados no Art. 4º desta Lei.

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 (250m²), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo 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 destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carnespor mês.
- 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, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês.





- c) Fábrica de produtos cárneos aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.
- 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, com produção máxima de 4 toneladas de carnes por mês.
- e) estabelecimento de ovos destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês.
- f) Unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano.
- g) estabelecimentos industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos na presente Lei destinada à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.
- Art. 7º Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária com a participação de representante da Secretaria Municipal de Agricultura e da Saúde, dos agricultores e dos consumidores para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados a execução dosserviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.
- Art. 8º Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimento de inspeção e de fiscalização sanitária com elaboração de registros auditáveis.

Parágrafo único – Será de responsabilidade da Secretaria de Agricultura e 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 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 Municipal de Agricultura;

III – Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente de acordo com Resolução nº 385/2006 do CONAMA;

Parágrafo único − Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução nº 385/2006 do CONAMA devem apresentar apenas 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 de instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples 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.

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 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.

Art. 11 – 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.

§1º – 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.

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

Art. 13 – A matéria-prima, os animais, os produtos, os sub-produtos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

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

Art. 15 – Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura, previstas no Orçamento do Município Tamandaré.

Art. 16 – As omissões quanto a matéria tratada nesta Lei, serão supridas por resoluções e decretos Municipais elaborados após debate com o Conselho de Inspeção Sanitária.





Art. 17 – O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de noventa dias a contar da datade sua publicação.

Art. 18 - Ficam revogadas as disposições em contrário a esta Lei.

Artigo 19 – Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito, 02 de maio de 2022.

ISAIAS HONORATO DA SILVA MARQUES Prefeito

