



Projeto de Lei nº 001/2019, de 23 de janeiro de 2019.



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

Artigo 1º – Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Prainha, 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 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 – 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 da Secretaria municipal de Produção, 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.

§ 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 Prainha a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

Art. 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

Handwritten signature



rural de pequeno porte ou de produtos artesanais de origem animal da agricultura familiar;

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 – A Secretaria Municipal de Produção do Município de Prainha poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Governo do Estado do Pará e a União, e 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 Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa).

Parágrafo único – Após a adesão do SIM ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (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 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 Municipal de Saúde do Município de Prainha, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

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.

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 e da produção artesanal.

§1º - 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, 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 destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por 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.

Alfonso

c) Fábrica de produtos cárneos: – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 05 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 quatro (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 no presente Regulamento destinados 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.

§2º - Entende-se por estabelecimento rural com escala de produção artesanal, 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, dispendo de instalações para abate e/ou processamento 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 processamento artesanal de pequenos animais (aves e outros pequenos animais): – aqueles destinados ao abate e processamento artesanal de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 500 quilos de carnes por mês.

b) Fábrica de produtos cárneos: – aqueles destinados à fabricação artesanal de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 02 toneladas de carnes por mês.

c) estabelecimento de abate e processamento de pescado: – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou processamento artesanal de produtos e subprodutos de peixes, com produção máxima de 03 toneladas de carnes por mês.

d) estabelecimento de ovos: – destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 200 dúzias por mês.

e) Unidade de extração e beneficiamento de produtos das abelhas: – destinado à recepção e processamento artesanal de produtos das abelhas, com produção máxima de 01 tonelada por ano.

f) estabelecimentos de leite e derivados: – enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de processamento artesanal de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinados à recepção, pasteurização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 05.000 litros de leite por mês.

Artigo 7º – Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária com a participação de representante da Secretaria Municipal de Produção, Secretaria Municipal de Saúde, dos agricultores e dos consumidores para aconselhar, sugerir, debater e definir

Alfonso



assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

Artigo 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 – Serão de responsabilidade da Secretaria Municipal de Produção e da Secretaria Municipal de Saúde a alimentação e manutenção do Sistema Único de Informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

Artigo 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 Produção;
- 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 competente 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;

§1º – Tratando-se de produção artesanal da agricultura familiar o requerente deverá apresentar o Cadastro de Serviço para emissão da Nota Fiscal Eletrônica Avulsa da Secretaria de Estado da Fazenda (SEFA);

VI – planta baixa ou croquis das instalações, com layout 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 técnico do Serviço de Extensão Rural do Estado (EMATER) 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.

§3º – Tratando-se de estabelecimento rural de produção artesanal da agricultura familiar, o requerente deverá apresentar Cadastro Junto ao Serviço de Inspeção Municipal, Certificado de Habilitação para manipulação de Alimentos emitida pela Secretaria Municipal de Produção e/ou instituição habilitada e Laudo Técnico dos elementos físico/químico e biológico do produto.



Artigo 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.

Artigo 11 – A embalagem de 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 12 – Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Artigo 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.

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

Artigo 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 Produção, constantes no Orçamento do Município de Prainha.

Artigo 16 – 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 Produção, depois de debatido no Conselho de Inspeção Sanitária.

Artigo 17 – Fica revogada a Lei nº 015 de 20 de maio de 2010 e demais disposições em contrário.

Artigo 18 – O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de noventa dias a contar da data de sua publicação.

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

Prainha (Pá), 28 de janeiro de 2019.


Davi Xavier de Moraes
Prefeito Municipal de Prainha