

### LEI MUNICIPAL N.º 2278, DE 04 DE JANEIRO 2022.

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 BARCARENA.

O Prefeito Municipal de Barcarena, Estado do Pará, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal, Aprova e ele Sanciona, a seguinte Lei Municipal

## CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

**Art. 1° -** Esta Lei cria o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M, subordinado à Secretaria Municipal de Agricultura de Barcarena, e fixa normas de inspeção e fiscalização sanitária para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal e vegetal, e dá outras providências.

**Parágrafo Único:** Esta Lei está em conformidade à Lei Federal nº 7.889/1989, Lei 9.712/1998, Decreto Federal nº 5.741/2006, Decreto nº 7.216/2010, Lei nº 1.283/1950, Lei nº 7.889/1989 e sua alteração promovida pela Lei nº 12.341/2010, Decreto nº 9.013/2017 e alteração introduzida pelo Decreto nº 9.069/2017, Portaria 711/1995 e alteração introduzida pela Portaria nº 155/2016, Portaria nº 210/1998, Portaria nº 368/1997 e Instrução Normativa nº 03/2000, Portaria nº 46/1998.

- **Art. 2° -** 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 Agricultura** (SEMAGRI), 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 Será obrigatória a indicação de um responsável técnico qualificado da empresa, nos locais em que ocorram a manufatura ou a industrialização de bebidas e/ou alimentos de consumo humano de origem animal e/ou vegetal.
- I Nos casos de agroindústrias rurais de pequeno porte, estas poderão indicar como responsável técnico:
  - a) profissionais habilitados na área;
- b) profissionais habilitados de órgãos governamentais e não governamentais, exceto agentes de fiscalização.
  - § 4º A inspeção sanitária se dará:
- a) nos estabelecimentos que recebem, animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal e vegetal para beneficiamento ou industrialização;
- b) nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal e vegetal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará ADEPARÁ, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

**Parágrafo Único** – A inspeção e a fiscalização das casas atacadistas e dos estabelecimentos varejistas ficará a cargo do Órgão de Saúde Pública do Município por meio do Departamento de Vigilância Sanitária.

**Art. 3º -** 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, a qual terá lei específica para agricultura familiar do município.

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 ou não, com área útil construída, não superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal e vegetal, 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, compota e seus derivados, licores e seus



derivados, sementes 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 (cinco) toneladas de carne 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 8 (oito) toneladas de carne 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 (cinco) 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 (quatro) toneladas de carnes por mês.
- e) estabelecimento de ovos destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 (cinco mil) dúzias/mês.
- f) Unidade de extração e beneficiamento do produtos das abelhas destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 (trinta) 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, destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 (trinta mil) litros de leite por mês.
- h) estabelecimento de processo de produtos de origem vegetal *in natura* e seus derivados, destinados a industrialização e manipulação com capacidade de 10.000 (dez mil) kg/mês.
- **Art. 4º -** As inspeções exercidas pelo S.I.M., da Secretaria Municipal de Agricultura, para produtos de origem animal serão supervisionadas por médicoveterinário, conforme disposto na Lei Federal nº 5.517/1968 e, para produtos de origem vegetal, bebidas e alimentos, serão supervisionadas por engenheiro agrônomo, e terão como objetivo:
- I O controle das condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas, de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal, vegetal e seus derivados;



- II O controle de qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, transportados, armazenados e engarrafados os produtos antes do ponto de venda;
- III A fiscalização das condições de higiene das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;
- IV A fiscalização e controle de todos os materiais utilizados na manipulação, acondicionamento e embalagem de produtos de origem animal e vegetal;
- V A disciplina dos padrões higiênicos, sanitários e tecnológicos dos produtos de origem animal e vegetal;
- VI A fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal, vegetal e seus derivados;
- VII A realização dos exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físico-químicos, enzimáticos e dos caracteres organolépticos de matéria-prima e produtos, quando necessário, sendo o ônus atribuído à indústria ou ao produtor.
  - Art. 5°- Os princípios a serem seguidos na presente lei 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.
- **Art. 6º** A Secretaria Municipal de Agricultura do Município de Barcarena, poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios vizinhos, com o Estado de Pará 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 Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários (SUASA).

**Parágrafo Único** – Após a adesão do S.I.M ao SUASA os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

**Art. 7º** - A inspeção e a fiscalização de que trata esta norma abrangem, no aspecto industrial e sanitário, a inspeção ante mortem e post mortem dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a



conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o trânsito das matérias-primas e dos produtos de origem animal e vegetal até a chegada deles nas casas atacadistas e estabelecimentos varejistas.

Parágrafo Único – A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária serão exercidas por um único órgão sendo expressamente proibida a duplicidade de fiscalização industrial e sanitária em qualquer estabelecimento citado no artigo 3º da presente norma.

- **Art. 8º -** O Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável e Solidário -CONDERSUS será responsável em 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.
- **Art. 9º** Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização industrial e sanitária, gerando registros auditáveis.

**Parágrafo Único** – Será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização industrial sanitária do município.

**Art. 10 -** A Secretaria Municipal de Agricultura e a Secretaria Municipal de Saúde, dentro das suas respectivas áreas de atuação legais, unirão esforços de forma a combater o abate clandestino dos animais destinados ao consumo pela população do município, podendo para tanto, requisitar força policial e apoio da Secretaria Municipal de Segurança, Trânsito e Defesa (SEMSP).

#### CAPÍTULO II

#### DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO E DA ROTULAGEM

- **Art. 11 -** 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, indicando a adoção de boas práticas de fabricação;
- II. laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela Secretaria Municipal de Agricultura;
- III. licença Ambiental Prévia emitida pelo Departamento de Licenciamento Ambiental DLA da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Econômico SEMADE ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006, ou ainda outro órgão ambiental competente;
- a) 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:
- 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;
- IX. apresentação do rótulo do produtor ou descrição dos dizeres de rotulagem para cada produto;
- a) tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte e/ou familiar, estarão descritas em leis especificas.
- b) 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.
- X. certificado de curso de boas práticas de fabricação e manipulação em instituição reconhecida;
- XI. indicação do responsável técnico pela produção, que deverá ser devidamente habilitado junto ao respectivo conselho regional;
  - a. profissionais habilitados na área;
- b. profissionais habilitados de órgãos governamentais e não governamentais, exceto agentes de fiscalização.
  - XII. licença de funcionamento expedida pela Prefeitura Municipal;
  - XIII. certidão negativa de tributos e taxas municipais;
- XIV. comprovante de recolhimento da taxa de fiscalização conforme disposto no Código Tributário do Município;



- XV. somente para os produtos de origem láctea, exames certificadores de ausência de tuberculose e brucelose, a cada ano, para as propriedades livres delas, e a cada seis meses para as propriedades diagnosticadas positivas.
- § 1º- Os documentos descritos nos itens m, n, XIV e XV deverão ser renovados anualmente, sob pena de revogação do registro no S.I.M.
- § 2º- Os demais documentos deverão ser renovados sempre que houver alteração nos dados fornecidos ao S.I.M.
- § 3º- Mediante apresentação dos referidos documentos, será realizada a vistoria prévia do terreno.
- § 4º- Para análise do projeto de construção deve ser apresentado o laudo de inspeção do terreno elaborado por servidor do S.I.M, com parecer favorável.
- § 5º- 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 para elaboração do laudo técnico-sanitário do estabelecimento.
- § 6°- Para análise do projeto de reforma deve ser apresentado o laudo técnico-sanitário do estabelecimento elaborado por servidor do S.I.M, com parecer favorável.
- **Art. 12 -** O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade/produto, 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 e vegetal, para o preparo de produtos industrializados que, em sua composição principal, não haja produtos de origem animal ou vegetal, 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. 13 -** A embalagem dos produtos de origem animal e vegetal 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** – Os produtos fornecidos na forma a *granel*, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma ben visível, contendo informações indispensáveis, segundo legislação vigente.



- **Art. 14 -** Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade, inocuidade e sua identidade.
- **Art. 15 -** A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.
- **Art. 16 -** Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal nº 8.950/2016.
- Art. 17 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, Secretaria Municipal de Saúde e Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Econômico, constantes no Orçamento do Município, podendo o mesmo cobrar taxas do respectivo serviço que colocará à disposição dos interessados referidos na presente lei.

# CAPÍTULO V DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- **Art. 18** 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 Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável e Solidário CONDERSUS.
  - Art. 19 Ficam revogadas as disposições em contrário a esta Lei.
- **Art. 20 -** O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de 90 (noventa) dias a contar da data de sua publicação.
  - Art. 21 Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE BARCARENA, 04 DE JANEIRO DE 2022.

JOSÉ RENATO OGAWA RODRIGUES
Prefeito Municipal de Barcarena