



# CÂMARA MUNICIPAL DE VALINHOS

## ESTADO DE SÃO PAULO

### PROJETO DE LEI Nº 107/2022

Excelentíssimo Senhor Presidente,

Nobres Senhores Vereadores,

O **Vereador Aldemar Veiga Junior** (União Brasil), que subscreve, apresenta, nos termos regimentais, para a devida apreciação e votação em Plenário, o presente Projeto de Lei, que **“Dispõe sobre o SIM – Serviço de Inspeção Municipal e sobre os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam bebidas e alimentos de origem animal e vegetal para comercialização no Município de Valinhos e dá outras providências”**, nos seguintes termos.

#### JUSTIFICATIVA

A medida contida no presente projeto de lei tem como objetivo garantir a oferta de produtos de origem animal seguros ao consumidor final, notadamente com relação à qualidade e segurança sanitária, promovendo a preservação da saúde humana e do meio ambiente, ao mesmo tempo em que não implique em obstáculo para a instalação e a legalização da agroindústria de pequeno porte, das empresas industriais de pequeno porte, dos agricultores familiares, dos produtores rurais e dos empreendedores urbanos situados em nosso Município, sendo mais um incentivo à retomada da economia pós-pandemia, por meio da criação do SIM – Serviço de Inspeção Municipal.



## CÂMARA MUNICIPAL DE VALINHOS

### ESTADO DE SÃO PAULO

Ainda, além de viabilizar a regularização de estabelecimentos já existentes no Município e fomentar a criação e instalação de novos, o presente projeto constitui um instrumento valioso de controle da produção e consequente validação dessa produção, pretendendo fornecer as ferramentas para a instrução de todos na cadeia produtiva, promovendo o processo educativo permanente e continuado, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação do governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnicas e científicas nos sistemas de inspeção.

Com efeito, o SIM – Serviço de Inspeção Municipal dará maior credibilidade à produção municipal e, via de consequência, segurança ao consumidor final, ensejando a expansão da comercialização em nossa cidade e até mesmo para outras localidades, beneficiando nossos agricultores, comerciantes e empreendedores que poderão abater a nossa própria carne para consumo, embutidos, preparar cortes especiais, produzir e comercializar leite, queijos, ovos, preparar doces e tortas, extrair mel, entre tantos outros produtos atendidos dentro dessa legislação, fomentando a renda local, possibilitando, inclusive, a aquisição pelo Poder Público para fins de alimentação escolar e atendimento a outros órgãos façam uso desses produtos.

Ademais importa aqui registrar que para execução do serviço e respectiva obtenção do selo SIM – Serviço de Inspeção Municipal, caberá a administração definir os procedimentos a serem observados. E, nesse sentido, segue anexo o “manual de orientações sobre constituição de Serviço de Inspeção Municipal (SIM)”, bem como legislações já existentes em outros municípios apenas à guisa de registro, a fim de ilustrar o alegado, podendo servir de parâmetro para ulterior regulamentação pelo Poder Executivo, para determinar competências, atribuições, taxas, penalidades, criação de conselho e de sistema único de informações, etc.



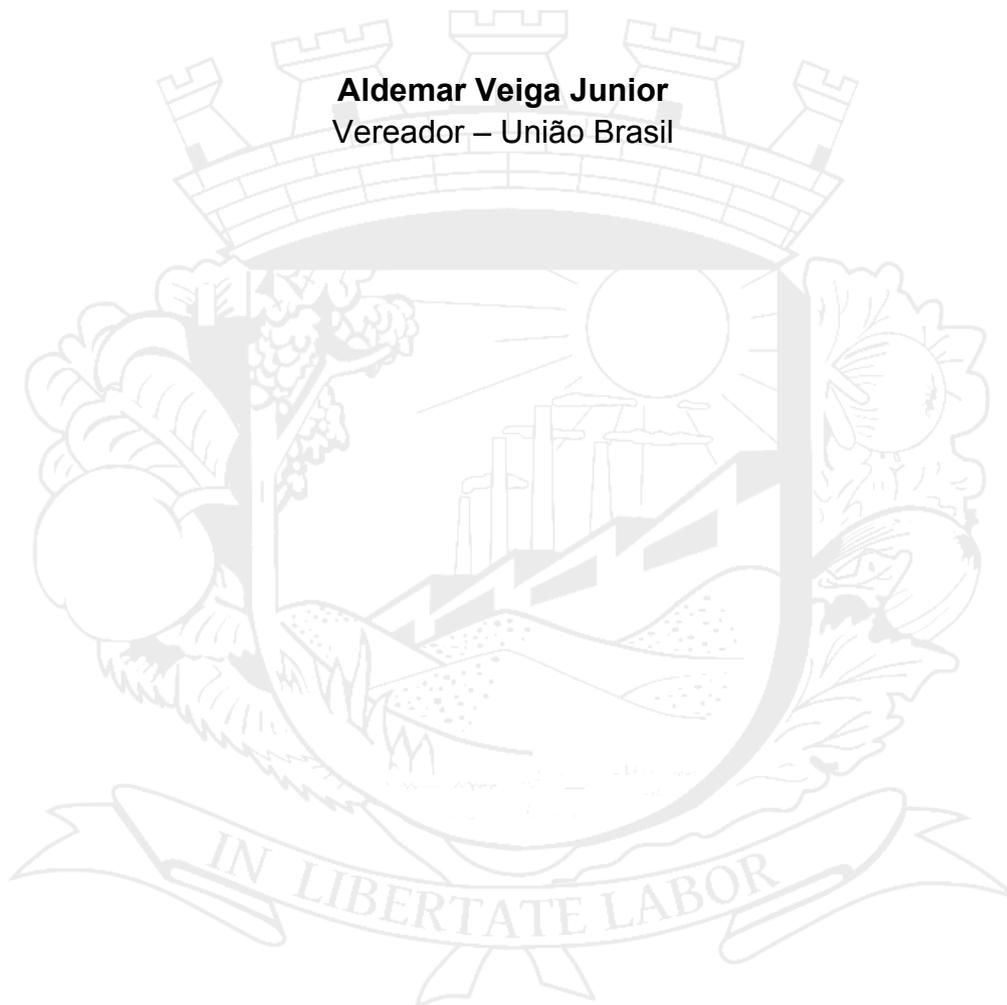
# CÂMARA MUNICIPAL DE VALINHOS

## ESTADO DE SÃO PAULO

Ante o exposto e a urgência que a medida impõe, bem como atento ao indiscutível alcance social contido na presente proposta, solicitamos aos Nobres Pares desta Casa Legislativa o apoio necessário para a sua aprovação.

Valinhos, em 6 de maio de 2022.

**Aldemar Veiga Junior**  
Vereador – União Brasil





# CÂMARA MUNICIPAL DE VALINHOS

## ESTADO DE SÃO PAULO

### LEI Nº

**“Dispõe sobre o SIM – Serviço de Inspeção Municipal e sobre os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam bebidas e alimentos de origem animal e vegetal para comercialização no Município de Valinhos e dá outras providências”**

**LUCIMARA GODOY VILAS BOAS**, Prefeita do Município de Valinhos, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo artigo 80, inciso III, da Lei Orgânica do Município,

**FAZ SABER** que a Câmara Municipal aprovou e ela sanciona e promulga a seguinte Lei:

**Art. 1º.** O SIM – Serviço de Inspeção Municipal, tem por objetivo a inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos vegetais, produzidos e comercializados no Município de Valinhos.

**Parágrafo único.** Esta lei está em conformidade com as Leis Federais nº 1.283/50, 7.889/89 e 9.712/98, o Decreto Federal nº 5.741/2006 e o Decreto 7.216/2010.

**Art. 2º.** Estão sujeitos à fiscalização prevista nesta Lei os seguintes produtos:

- I. Os animais destinados à matança, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;
- II. O leite e seus derivados;
- III. Os ovos e seus derivados;
- IV. O mel, a cera e outros produtos derivados da abelha.



# CÂMARA MUNICIPAL DE VALINHOS

## ESTADO DE SÃO PAULO

**Art. 3º.** A fiscalização de que trata o artigo antecedente será exercida nos estabelecimentos destinados ao abate de animais, nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal e nos estabelecimento que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal para beneficiamento e/ou industrialização, incluindo açougues, restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade com a Lei nº 8.080/90.

§ 1º A fiscalização e a inspeção industrial e/ou sanitária de produtos e instalações poderão ser dispensadas, a critério do órgão avaliador, quando já tenham sido exercidas por outro órgão responsável, municipal, estadual ou federal e serão desenvolvidas em sintonia, a fim de evitar superposições, paralelismos e duplicidade.

§ 2º Depois de instalada a fiscalização e a inspeção municipal poderá ser executada de forma permanente ou periódica, nos dias e horários em que haja atividades de produção, inclusive em feriados e finais de semana, a critério do órgão avaliador.

§ 3º A fiscalização e a inspeção compreendem a supervisão dos estabelecimentos, bem como a instauração de processos administrativos e a aplicação de eventuais penalidades, que serão regulamentadas pelo Poder Executivo.

§ 4º O estabelecimento poderá trabalhar com mais de uma atividade, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos.

**Art. 4º.** O SIM – Serviço de Inspeção Municipal respeitará



# CÂMARA MUNICIPAL DE VALINHOS

## ESTADO DE SÃO PAULO

as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte, sem prejuízo da edição de norma específica para venda direta de produtos em pequenas quantidades.

**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 (250m<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 leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando, a princípio, as seguintes escalas de produção, as quais podem ser alteradas quando da regulamentação da presente lei:

I. 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;

II. Estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos e caprinos) e grandes animais (bovinos, bubalinos e 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 toneladas de carnes por mês;

III. 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;

IV. Estabelecimento de ovos: destinados à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês;

V. Unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas: destinados à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção



# CÂMARA MUNICIPAL DE VALINHOS

## ESTADO DE SÃO PAULO

máxima de 30 toneladas por ano;

VI. Estabelecimento industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados 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.

**Artigo 5º.** Para acesso ao SIM – Serviço de Inspeção Municipal e obtenção do respectivo selo o estabelecimento interessado deverá apresentar requerimento dirigido ao órgão responsável, solicitando a inspeção e a fiscalização e apresentando todos os documentos exigidos para o processo de registro, definidos na regulamentação da presente lei.

**Artigo 6º.** Cabe ao SIM – Serviço de Inspeção Municipal as ações de combate à clandestinidade e adulterações de produtos de origem animal no município, em parceria com os órgãos cabíveis, tais como a Vigilância Sanitária, segurança pública, proteção e defesa do consumidor e outras instâncias de serviços de inspeção oficial.

**Art. 7º.** O órgão responsável poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com outros municípios, Estado e a União, bem como poderá participar de consórcio de municípios a fim de facilitar o desenvolvimento em conjunto de atividades e para a execução do SIM – Serviço de Inspeção Municipal, bem como poderá solicitar a adesão ao Suasa a fim de possibilitar a comercialização dos produtos inspecionados em todo território nacional, de acordo com a legislação vigente.

**Art. 8º.** 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.



# CÂMARA MUNICIPAL DE VALINHOS

## ESTADO DE SÃO PAULO

**Parágrafo único.** Quando a granel os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo as informações previstas no *caput*,

**Art. 9º.** Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

**Art. 10.** A matéria-prima, os produtos, subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento específico.

**Art. 11.** O órgão responsável deverá manter publicado e disponibilizado em sítio virtual próprio a listagem atualizada das empresas municipais detentoras do selo SIM – Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 12.** Esta Lei será regulamentada pelo Executivo Municipal.

**Art. 13.** As despesas decorrentes dessa Lei correrão à conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas, se necessário.

**Art. 14.** Esta Lei entra em vigor no prazo de 120 (cento e vinte) dias, contados da data da sua publicação.

Prefeitura do Município de Valinhos,  
aos

**LUCIMARA GODOY VILAS BOAS**  
**Prefeita Municipal**



www.LeisMunicipais.com.br

## LEI COMPLEMENTAR Nº 324, DE 28 DE DEZEMBRO DE 2021

### **Dispõe sobre a instituição do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM, e dá outras providências.**

O PREFEITO MUNICIPAL DE CAMPINAS.

Faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei Complementar:

#### CAPÍTULO I

#### DA ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

**Art. 1º** Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM no âmbito do Município de Campinas, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, responsável pelas atividades de inspeção e fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, observando-se as normas desta Lei Complementar e das legislações estadual e federal, no que couber.

§ 1º O SIM observa os ditames da Constituição Federal e seus princípios e da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e sua regulamentação e está em consonância com os princípios e regras da sanidade agropecuária, de acordo com os padrões e normas técnicas do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - Suasa e com a Lei Federal nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e sua regulamentação.

§ 2º A Prefeitura Municipal de Campinas pode celebrar parcerias com entidades públicas e privadas de pesquisa e extensão para aperfeiçoamento e incremento das atividades do SIM.

§ 3º No desenvolvimento das atividades em consonância com o Suasa, o Município de Campinas pode estabelecer parceria e cooperação técnica com outros Municípios através de consórcio, com o Estado de São Paulo e com a União.

§ 4º Em virtude de sua importância para a saúde pública, as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária caracterizam-se como serviço urgente e inadiável, devendo o Município garantir a disponibilidade de recursos humanos na quantidade necessária para sua execução.

**Art. 2º** Fica criada a Coordenadoria Setorial do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, subordinada ao Departamento de Vigilância em Saúde da Secretaria Municipal de Saúde, que terá por atribuições:

Utilizamos cookies para melhorar sua experiência neste Portal. Ao continuar navegando, você concorda com a nossa [Política de](#)

I - inspecionar e fiscalizar os estabelecimentos de produtos de origem animal e seus produtos;

II - realizar o registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal e seus produtos;

III - proceder à coleta oficial de matérias-primas, ingredientes e produtos para análises fiscais;

IV - notificar, emitir auto de infração, apreender produtos, suspender, interditar ou cassar o registro de estabelecimentos e produtos e levantar suspensão ou interdição de estabelecimentos;

V - realizar ações de combate à clandestinidade;

VI - realizar outras atividades relacionadas à inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal que forem delegadas ao SIM;

VII - coordenar o desenvolvimento de programas e bancos de dados de interesse do SIM;

VIII - analisar os relatórios gerenciais de produtividade e qualidade e apresentar indicadores e o consequente planejamento anual do SIM.

**Art. 3º** Fica criado o Setor de Fiscalização de Produtos de Origem Animal, vinculado à Coordenadoria Setorial do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, que terá por atribuições:

I - inspecionar e fiscalizar os estabelecimentos de produtos de origem animal e seus produtos;

II - notificar, emitir auto de infração, apreender produtos, suspender, interditar ou cassar o registro de estabelecimentos e produtos e levantar suspensão ou interdição de estabelecimentos;

III - realizar ações de combate à clandestinidade;

IV - realizar a gestão do atendimento ao público;

V - proceder à atualização dos procedimentos (regularização, Sistema Integrado de Licenciamento, instrução de processos e publicações);

VI - iniciar, montar e manter arquivo de processos do SIM e receber, analisar e organizar a distribuição de processo ou documento remetido às unidades administrativas do Departamento de Vigilância em Saúde;

VII - prestar informações sobre trâmites de processos no atendimento a empresas e profissionais para regularização no SIM;

VIII - tramitar para o setor jurídico os procedimentos que necessitem de interface de atuação;

IX - emitir relatórios gerenciais de produtividade e qualidade;

X - apoiar o desenvolvimento de programas e bancos de dados de interesse do SIM.

## CAPÍTULO II DAS ATIVIDADES DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

### Seção I

#### Do Registro

Utilizamos cookies para melhorar sua experiência neste Portal. Ao continuar navegando, você concorda com a nossa [Política de Privacidade](#)

**Art. 4º** Os estabelecimentos industriais de produtos de origem animal instalados no município que

realizem o comércio de seus produtos de origem animal no âmbito municipal somente podem funcionar quando previamente registrados no SIM, salvo se já registrados em outro serviço oficial de inspeção.

§ 1º O disposto no caput deste artigo não se aplica às casas atacadistas e varejistas que comercializem produtos de origem animal destinados à alimentação humana, submetidas à fiscalização da Coordenadoria Setorial de Vigilância Sanitária, observadas as normas da legislação vigente.

§ 2º Todos os estabelecimentos com registro no SIM poderão comercializar seus produtos em âmbito municipal.

§ 3º Desde que haja reconhecimento da equivalência do SIM pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme o disposto na legislação específica do Suasa e de acordo com o disposto na Lei Federal nº 8.171, de 1991, na Lei Federal nº 9.712, de 20 de novembro de 1998, na Lei Federal nº 13.680, de 14 de junho de 2018, e na legislação aplicável e suas respectivas regulamentações, poderá ser autorizada a alguns estabelecimentos com registro no SIM a comercialização nacional.

**Art. 5º** Para o registro no SIM, serão respeitadas as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria de pequeno porte de produtos de origem animal e produtos artesanais, conforme a legislação aplicável.

## Seção II Da Inspeção e Fiscalização

**Art. 6º** Fica estabelecida a obrigatoriedade da prévia fiscalização da produção de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no município de Campinas.

**Art. 7º** Estão sujeitos à inspeção e fiscalização previstas nesta Lei Complementar:

- I - animais destinados ao abate e seus produtos, subprodutos e matérias-primas;
- II - leite e derivados;
- III - ovos e derivados;
- IV - pescado e derivados;
- V - produtos de abelhas e derivados.

**Art. 8º** A inspeção e fiscalização do SIM devem ser feitas:

- I - nos estabelecimentos destinados ao abate de animais;

II - nos estabelecimentos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal para beneficiamento e/ou industrialização;

III - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal, em caráter complementar e em parceria com a defesa sanitária animal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos em estabelecimento industrial.

Utilizamos cookies para melhorar sua experiência neste Portal. Ao continuar navegando, você concorda com a nossa [Política de Privacidade](#).

[Continuar](#)

**Art. 9º** A inspeção e fiscalização industriais e sanitárias de que trata esta Lei Complementar observarão:

- I - inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;
- II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos dos manipuladores de alimentos;
- IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- VI - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
- VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública ou das informações que façam parte de acordos internacionais com os países importadores;
- VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
- IX - verificação da água de abastecimento;
- X - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;
- XI - classificação de produtos e derivados de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;
- XII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e de produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;
- XIII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;
- XIV - verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;
- XV - outros procedimentos de inspeção, sempre que os recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

**Art. 10.** A inspeção e fiscalização de que trata esta Lei Complementar se darão:

I - em caráter permanente, para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante mortem e post mortem, durante as operações de abate das diferentes espécies de aves, de coelhos, de anfíbios e de répteis nos estabelecimentos; [Privacidade](#)

II - em caráter periódico nos demais estabelecimentos registrados no SIM. **Continuar**

**Art. 11.** A inspeção e fiscalização compreendem a supervisão dos estabelecimentos, bem como a instauração de processos administrativos e a aplicação de penalidades por descumprimento à legislação vigente relativa aos produtos de origem animal.

§ 1º As atividades de inspeção e fiscalização são privativas de servidores públicos lotados na Secretaria Municipal de Saúde, ocupantes do cargo de provimento efetivo de Médico-Veterinário, designados, para os fins desta Lei Complementar, como autoridades sanitárias, que poderão ser auxiliados por outros servidores, respeitadas as competências e atribuições de seus respectivos cargos.

§ 2º Dentre os servidores auxiliares previstos no § 1º deste artigo poderão ser designadas autoridades sanitárias, nos termos do art. 31 da Lei nº 12.985, de 28 de junho de 2007, respeitadas as competências e atribuições de seus respectivos cargos.

**Art. 12.** Fica expressamente proibida, em todo o território municipal, a duplicidade de fiscalização industrial e sanitária em qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal, que será exercida por um único órgão, nos termos da Lei Federal nº 1.283, de 1950, e da Lei Federal nº 7.889, de 1989.

**Art. 13.** Os servidores do SIM, devidamente identificados, têm livre acesso aos estabelecimentos sujeitos à inspeção e fiscalização industriais e sanitárias de produtos de origem animal, podendo, sempre que julgarem necessário, solicitar apoio da força policial e da Guarda Municipal para o exercício de suas funções.

**Art. 14.** Os servidores podem utilizar fotografias, filmes, gravações e outros recursos audiovisuais necessários à comprovação das infrações, sendo permitida a juntada aos processos resultantes da ação fiscalizadora de quaisquer documentos de pormenorização da ação fiscalizadora e comprobatórios da infração.

**Art. 15.** Cabem também ao SIM as ações de combate à clandestinidade e às adulterações de produtos de origem animal no município, em parceria com a Vigilância Sanitária, órgãos de segurança pública, órgãos de proteção e defesa do consumidor e outras instâncias de serviços de inspeção oficial.

Parágrafo único. Os trabalhos do SIM e da Vigilância Sanitária serão desenvolvidos em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade.

### CAPÍTULO III DAS RESPONSABILIDADES, INFRAÇÕES, PENALIDADES, MEDIDAS CAUTELARES E PROCESSO ADMINISTRATIVO

#### Seção I Dos Responsáveis pelas Infrações

**Art. 16.** São responsáveis pelas infrações às disposições desta Lei Complementar, de sua regulamentação e da legislação aplicável as pessoas físicas ou jurídicas:

I - fornecedoras de matéria-prima de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos sujeitos à inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal;

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos, com ou sem registro no SIM, que recebam, manipulem, transformem, elaborem, armazenem, preparem, beneficiem, processem, fracionem,

industrializem, conservem, acondicionem, rotulem, armazenem, distribuam ou expeçam produtos de origem animal;

III - que expeçam ou transportem matérias-primas ou produtos de origem animal, com ou sem registro nos órgãos oficiais.

Parágrafo único. A responsabilidade das pessoas jurídicas não exclui a dos seus empregados ou prepostos.

**Art. 17.** Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obterem produtos que atendam aos padrões de identidade e qualidade e que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

## Seção II Das Infrações

**Art. 18.** Constituem infrações ao disposto nesta Lei Complementar:

I - construir, ampliar ou reformar instalações, aumentar a capacidade de produção ou

alterar o fluxo de matérias-primas, de produtos ou de funcionários em estabelecimentos de produtos de origem animal sem a prévia aprovação do SIM;

II - não realizar a transferência de responsabilidade no SIM ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre essa exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento do estabelecimento;

III - utilizar rótulo em embalagem que não atenda ao disposto na legislação aplicável;

IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições higiênico-sanitárias inadequadas;

V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;

VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIM;

VIII - descumprir os preceitos de bem-estar animal sobre os quais dispõem a legislação vigente e normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

IX - não observar ou adotar as exigências higiênico-sanitárias relativas ao funcionamento de estabelecimentos, bem como as aplicáveis às instalações, aos equipamentos, aos utensílios e aos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos de origem animal;

Utilizamos cookies para melhorar sua experiência neste Portal. Ao continuar navegando, você concorda com a nossa Política de Privacidade.  
X - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

### Continuar

XI - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto de

origem animal sem comprovação de procedência;

XII - utilizar processo, substância, ingrediente ou aditivo que não atenda ao disposto na legislação higiênico-sanitária;

XIII - não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações oriundos do SIM;

XIV - adquirir, manipular, expedir, transformar, elaborar, preparar, acondicionar, conservar ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no SIM ou em outro sistema de inspeção;

XV - fabricar, expedir, armazenar ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

XVI - elaborar, transformar e preparar produtos de origem animal que não atendam ao disposto na legislação higiênico-sanitária ou que estejam em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM;

XVII - utilizar produtos com prazo de validade vencido;

XVIII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos ao órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM ou ao consumidor;

XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XX - ceder ou utilizar, de forma irregular, lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens do SIM;

XXI - adulterar, alterar ou fraudar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

XXII - simular a legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

XXIII - embaraçar a ação de inspeção e fiscalização do SIM, com vistas a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

XXIV - desacatar, intimidar, ameaçar e agredir servidor do SIM ou praticar conduta descrita no art. 333 do Código Penal;

XXV - produzir ou expedir produtos de origem animal que representem risco à saúde pública;

XXVI - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos de origem animal que sejam impróprios ao consumo humano;

XXVII - utilizar, no preparo de produtos usados na alimentação humana, matérias-primas e produtos de origem animal condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida;

XXVIII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento, com a nossa [Política de Privacidade](#)

XXIX - fraudar documentos oficiais relativos às atividades de inspeção e fiscalização sanitárias dos produtos de origem animal;

**Continuar**

XXX - não realizar o recolhimento de produtos de origem animal que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XXXI - não efetivar tempestivamente as medidas determinadas pela autoridade sanitária competente quando da realização de inspeção ou fiscalização;

XXXII - receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no SIM;

XXXIII - iniciar atividade sem atender às exigências ou pendências estabelecidas por ocasião do registro;

XXXIV - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;

XXXV - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados;

XXXVI - apor novos prazos nos produtos depois de expirada a sua validade;

XXXVII - importar matérias-primas ou produtos de origem animal em desacordo com as normas vigentes.

### Seção III Das Medidas Cautelares

**Art. 19.** Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o médico veterinário do SIM adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão ou interdição do produto, dos rótulos ou das embalagens;

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

III - coleta e análise de amostras do produto sob suspeita, na forma a ser prevista em regulamento;

IV - inutilização do produto de origem animal perecível ou determinação do seu aproveitamento condicional, se cabível;

V - determinação de revisão dos programas de autocontrole, condicionando sua execução à aprovação pelo SIM.

Parágrafo único. As medidas previstas nos incisos I e II deste artigo serão suspensas caso constatada a inexistência ou a cessação das causas que as motivaram.

Utilizamos cookies para melhorar sua experiência neste Portal. Ao continuar navegando, você concorda com a nossa [Política de](#)  
Do Processo Administrativo

**Continuar**

**Art. 20.** O descumprimento às disposições desta Lei Complementar, de sua regulamentação e da legislação aplicável será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

**Art. 21.** O auto de infração será lavrado pelo médico-veterinário do SIM que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou na sede administrativa.

Parágrafo único. Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

I - a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais; ou

II - a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

**Art. 22.** O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida, podendo ser entregue de forma física ou através de sistema informatizado da Prefeitura Municipal de Campinas.

**Art. 23.** A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado ao receber sua cópia caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§ 2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR, por telegrama ou por outro meio que assegure a certeza da ciência do interessado.

§ 3º Nos casos de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido, de impossibilidade de cientificação nos termos do § 2º deste artigo ou de recusa do autuado, nos termos do § 1º, a ciência da autuação será dada por publicação no Diário Oficial do Município.

**Art. 24.** A defesa e o recurso do autuado devem ser apresentados por escrito, em vernáculo, digitalizados e protocolizados por via de sistema informatizado da Prefeitura Municipal de Campinas ou presencialmente em posto físico de atendimento oficial disponível, no prazo de dez dias contados da data da cientificação oficial.

§ 1º A contagem do prazo de que trata o caput será realizada de modo contínuo e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

§ 2º O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data em que não haja expediente ou em que o expediente seja encerrado antes da hora normal.

**Art. 25.** Não serão conhecidos defesa ou recurso interpostos:

I - fora do prazo;

Utilizamos cookies para melhorar sua experiência neste Portal. Ao continuar navegando, você concorda com a nossa [Política de](#)

II - perante órgão incompetente; [Privacidade](#)

III - por pessoa não legitimada;

**Continuar**

IV - após exaurida a esfera administrativa.

§ 1º Na hipótese do inciso II do caput, a autoridade competente será indicada ao atuado, e o prazo para defesa ou recurso será devolvido.

§ 2º O não conhecimento do recurso não impede a Administração Pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.

**Art. 26.** O SIM, após juntada da defesa ao processo, deve instruí-lo, seguindo-se as instâncias recursais.

§ 1º A defesa do auto de infração será julgada pela chefia imediata da autoridade sanitária atuante.

§ 2º Os recursos das imposições de penalidades serão julgados:

I - pela chefia imediata da autoridade sanitária atuante, qualquer que seja a penalidade aplicada;

II - pelo coordenador do SIM, no caso de recurso da decisão da chefia imediata da autoridade sanitária atuante;

III - pelo diretor do Departamento de Vigilância em Saúde, caso mantida a decisão condenatória, quando se tratar de penalidade prevista nos incisos II a VI do art. 30.

§ 3º Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do relatório de instrução.

**Art. 27.** O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito à inscrição na dívida ativa.

**Art. 28.** Poderá ser dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único. O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado.

## Seção V Das Penalidades

**Art. 29.** As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

**Art. 30.** Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto nesta Lei Complementar, na sua regulamentação ou na legislação aplicável referente aos produtos de origem animal, consideradas a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

Utilizamos cookies para melhorar sua experiência neste Portal. Ao continuar navegando, você concorda com a nossa [Política de Privacidade](#).  
II - multa de 80 (oitenta) até 80.000 (oitenta mil) Unidades Fiscais de Campinas - UFICs, nos casos não compreendidos no inciso I;

### Continuar

III - apreensão ou inutilização das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não

apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;

IV - suspensão da atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual de produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e

VI - cassação do registro do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º A interdição e a suspensão poderão ser levantadas após o atendimento das exigências que motivaram a sanção, exceto nas hipóteses em que seja aplicável a sanção de cassação do registro.

§ 3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

**Art. 31.** Caberá ao detentor ou responsável pelo produto, pelos equipamentos e pelos utensílios interditados o ônus de recolhimento, transporte e inutilização, acompanhados pela autoridade sanitária até não mais ser possível a utilização.

**Art. 32.** O detentor ou responsável pelo produto, pelos equipamentos e pelos utensílios interditados ficará proibido de entregá-los para consumo ou uso, desviá-los ou substituí-los, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade competente, sob pena de responsabilização civil ou criminal.

**Art. 33.** A imposição das sanções e sua gradação deverão considerar:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde ou economia públicas;

III - a clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos e das instalações;

IV - a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

**Art. 34.** São circunstâncias atenuantes, podendo ser consideradas de forma isolada ou cumulativa:

I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do ato irregular;

II - a ausência de dolo ou má-fé do infrator;

III - o fato de o infrator, espontaneamente, tomar medidas para reparar ou minorar as consequências do ato praticado;

IV - ser o infrator primário;

**Continuar**

Diário Oficial de Campinas para melhorar sua experiência neste Portal. Ao continuar navegando, você concorda com a nossa [Política de Privacidade](#)

V - a infração não prejudicar a qualidade e a segurança do produto de origem animal;

VI - a infração não possibilitar vantagem econômica ao infrator;

VII - a infração ter sido cometida acidentalmente.

**Art. 35.** São circunstâncias agravantes, podendo ser consideradas de forma isolada ou cumulativa:

I - o infrator ser reincidente;

II - o infrator ter cometido a infração para obter qualquer tipo de vantagem;

III - o infrator ter coagido outrem à execução material da infração;

IV - a infração ter consequência danosa para a saúde ou economia públicas;

V - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde ou economia públicas;

VI - o infrator ter agido com dolo, ainda que eventual, ou má-fé.

**Art. 36.** A multa será aplicada em dobro em caso de reincidência.

Parágrafo único. Considera-se reincidente o infrator que cometer nova infração em até dois anos contados do trânsito em julgado da decisão administrativa que determinou a aplicação da sanção.

#### CAPÍTULO IV DO FUNCIONAMENTO

**Art. 37.** Os estabelecimentos sujeitos à inspeção e fiscalização industriais e sanitárias somente poderão funcionar mediante prévio registro e autorização do SIM, nos termos do art. 4º desta Lei Complementar.

§ 1º Deverá ser submetido à aprovação do SIM todo e qualquer projeto visando à construção e instalação de estabelecimentos industriais de produtos de origem animal, e o SIM deve autorizar previamente a ampliação, a remodelação ou a construção nas dependências e nas instalações dos estabelecimentos registrados que impliquem aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, de produtos ou de funcionários.

§ 2º As instalações do estabelecimento processador de produtos de origem animal obedecerão a preceitos mínimos de construção, equipamentos, boas práticas de fabricação e programas de autocontrole, e sua especificação será estabelecida pela regulamentação desta Lei Complementar e pelas legislações federal, estadual e municipal aplicáveis.

§ 3º Além das exigências técnicas do SIM para o registro, os estabelecimentos deverão apresentar as licenças ambientais pertinentes, quando aplicáveis.

§ 4º Os estabelecimentos registrados e autorizados a funcionar devem manter responsável técnico, o qual, obrigatoriamente, deverá apresentar Anotação de Responsabilidade Técnica homologada pela instituição de classe.

Utilizamos cookies para melhorar sua experiência neste Portal. Ao continuar navegando, você concorda com a nossa [Política de Privacidade](#)

**Art. 38.** O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal.

§ 1º No caso de utilização da mesma linha de processamento, deverão ser implementados procedimentos que garantam a separação durante a fabricação.

§ 2º Os processos de produção deverão ser separados da área comercial, seguindo suas legislações específicas.

**Art. 39.** A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os procedimentos devem atender aos padrões de identidade, qualidade e segurança definidos em legislação, regulamentos técnicos de identidade e qualidade, portarias, instruções normativas, manuais e normas federais, estaduais ou municipais.

## CAPÍTULO V DAS TAXAS

**Art. 40.** O SIM, no exercício de suas ações de inspeção e fiscalização, cobrará as taxas de serviço relacionadas no Anexo Único desta Lei Complementar.

§ 1º O valor das taxas a que se refere este artigo será em UFICs, conforme o Anexo Único.

§ 2º O requerente deverá recolher as respectivas taxas para o custeio dos serviços de inspeção e fiscalização prestados ao contribuinte ou postos à sua disposição visando à garantia dos produtos comercializados no âmbito municipal.

§ 3º A classificação dos estabelecimentos em pequeno, médio ou grande será caracterizada pelo volume produzido anualmente, declarado nos mapas estatísticos de produção pelo estabelecimento ou com base nas informações apresentadas no ato do registro do estabelecimento, conforme critérios definidos em normas complementares.

**Art. 41.** A arrecadação e a fiscalização das taxas e multas previstas nesta Lei Complementar competem à Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo único. Os recursos financeiros arrecadados em decorrência da cobrança de taxas e multas serão destinados ao Fundo Municipal de Saúde, e tais recursos serão destinados preferencialmente para custeio e/ou investimento no SIM, de acordo com o planejamento do Departamento de Vigilância em Saúde.

## CAPÍTULO VI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**Art. 42.** Fica acrescido o inciso IV ao § 5º do art. 31 da Lei nº 12.985, de 2007, que passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 31. (...)

(...)

§ 5º (...)

Utilizamos cookies para melhorar sua experiência neste Portal. Ao continuar navegando, você concorda com a nossa [Política de Privacidade](#)

IV - Serviço de Inspeção Municipal." (NR) **Continuar**

**Art. 43.** Ficam criados:

I - um cargo de Coordenador Departamental;

II - uma função de confiança denominada Função Gratificada de Chefe de Setor;

III - três cargos efetivos de Médico-Veterinário, que passam a integrar o Quadro Geral de Cargos da Lei nº 12.985, de 2007.

§ 1º O Anexo II da Lei Complementar nº 301, de 22 de abril de 2021, no que se refere à Secretaria Municipal de Saúde, passa a vigorar com os seguintes cargos:

ANEXO II		
...	...	...
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE	SECRETÁRIO ADJUNTO	1
	DIRETOR	7
	COORDENADOR DEPARTAMENTAL	19
	ASSESSOR SUPERIOR I	3
	ASSESSOR SUPERIOR II	1
	ASSESSOR NÍVEL MÉDIO I	4
	ASSESSOR NÍVEL MÉDIO II	2
...	...	...

§ 2º A remuneração pelo exercício do cargo em comissão de Coordenador Departamental corresponde ao valor fixado na tabela Remuneração dos Cargos em Comissão constante do Anexo I da Lei Complementar nº 301, de 2021, podendo essa remuneração ser substituída pela gratificação de função correspondente ao percentual especificado no § 3º deste artigo quando ocorrer a hipótese nele fixada.

§ 3º Pelo exercício do cargo em comissão de Coordenador Departamental, será atribuído o correspondente a 35% (trinta e cinco por cento) do vencimento-base do servidor nomeado, a título de adicional de função, sempre que for de no máximo 25% (vinte e cinco por cento) a diferença entre esse salário e o vencimento fixado na tabela Remuneração dos Cargos em Comissão constante do Anexo I da Lei Complementar nº 301, de 2021, para o cargo em comissão de Coordenador Departamental.

**Art. 44.** Os cargos de que trata o inciso III do art. 43 desta Lei Complementar serão providos exclusivamente por concurso público de provas ou de provas e títulos.

Parágrafo único. Os requisitos de ingresso e a descrição das atribuições dos cargos criados por esta Lei Complementar constam do Anexo I-B e Anexo II-B da Lei nº 12.985, de 2007.

**Art. 45.** A jornada de trabalho do servidor ocupante da Função Gratificada de Chefe de Setor sempre será a prevista no § 3º do art. 9º da Lei nº 12.985, de 2007, não sendo aplicável o art. 10 da referida lei à hipótese.

Utilizamos cookies para melhorar sua experiência neste Portal. Ao continuar navegando, você concorda com a nossa [Política de](#)

**Art. 46.** A remuneração pelo exercício da função de confiança denominada Função Gratificada de Chefe de Setor corresponde ao valor fixado no Anexo III da Lei Complementar nº 301, de 2021, podendo essa remuneração ser substituída pela gratificação de função correspondente ao percentual especificado no §

4º do art. 4º da referida lei quando ocorrer a hipótese nele fixada.

**Art. 47.** Pelo exercício da função de confiança denominada Função Gratificada de Chefe de Setor, será atribuída a gratificação de função correspondente a 20% (vinte por cento) do vencimento-base do servidor sempre que for de no máximo 25% (vinte e cinco por cento) a diferença entre esse vencimento e o vencimento fixado no anexo da Lei Complementar nº 301, de 2021.

**Art. 48.** Não se aplicam as disposições dos arts. 38 e 39 da Lei nº 7.721, de 15 de dezembro de 1993, ao servidor que exerça a função de confiança denominada Função Gratificada de Chefe de Setor.

**Art. 49.** O Poder Executivo publicará, em até cento e oitenta dias contados da publicação desta Lei Complementar, decreto a fim de regulamentar:

I - as disposições preliminares e do âmbito de atuação;

II - a classificação geral dos estabelecimentos;

III - o registro de estabelecimentos;

IV - as condições gerais dos estabelecimentos;

V - a inspeção industrial e sanitária;

VI - os padrões de identidade e qualidade e o trânsito de produtos de origem animal;

VII - o registro de produtos, a embalagem, a rotulagem e os carimbos de inspeção;

VIII - a análise laboratorial;

IX - as disposições finais e transitórias que se tornarem necessárias para maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária.

Parágrafo único. O secretário municipal de Saúde poderá, ouvidos os técnicos do SIM, editar normas técnicas complementares.

**Art. 50.** Caberá à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, em parceria com a Secretaria Municipal de Saúde, o fomento do SIM através de orientação, divulgação de material educativo e demais ações que facilitem o acesso do interessado à regularização.

**Art. 51.** Nos casos omissos, aplicam-se as legislações federal e estadual que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, em especial a Lei Federal nº 1.283, de 1950, a Lei Federal nº 7.889, de 1989, e a respectiva regulamentação no âmbito federal, ou normas que vierem a substituí-las.

**Art. 52.** As despesas decorrentes da execução desta Lei Complementar correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

**Art. 53.** Esta Lei Complementar entra em vigor na data de sua publicação, exceto o disposto no art. 43, que entra em vigor em 1º de janeiro de 2022.

Utilizamos cookies para melhorar sua experiência neste Portal. Ao continuar navegando, você concorda com a nossa [Política de](#)

**Art. 54.** Ficam revogadas as disposições em contrário.

ANEXO ÚNICO

**Continuar**

(Tabela a que se refere o art. 40.)

## TAXAS DE REGISTRO E ANÁLISES

I - Pelo registro de estabelecimentos:

<b>1.</b>	<b>ABATEDOUROS FRIGORÍFICOS</b>	<b>300 UFICS</b>
<b>2.</b>	UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS; UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE PESCADOS E PRODUTOS DE PESCADOS; UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS; GRANJAS AVÍCOLAS; UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS; GRANJAS LEITEIRAS; QUEIJARIAS; POSTOS DE REFRIGERAÇÃO DE LEITE; UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS.	150 UFICS

II - Pela análise de projetos de reforma ou ampliação e de inclusão ou alteração de categoria:

<b>1.</b>	<b>ABATEDOUROS FRIGORÍFICOS</b>	<b>100 UFICS</b>
<b>2.</b>	UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS; UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE PESCADOS E PRODUTOS DE PESCADOS; UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS; GRANJAS AVÍCOLAS; UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS; GRANJAS LEITEIRAS; QUEIJARIAS; POSTOS DE REFRIGERAÇÃO DE LEITE; UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS.	75 UFICS

III - Pela transferência e/ou alteração cadastral do registro de estabelecimento: 20

UFICs;

IV - Pelo registro de produtos: 40 UFICs;

V - Pela alteração de registro de produtos: 20 UFICs;

VI - Pelas atividades de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal (valor anual para a letra "g" e mensal para as demais):

<b>a</b>	<b>ABATE DE BOVÍDEOS</b>	<b>POR CABEÇA</b>	<b>0,2 UFICS</b>
<b>b</b>	ABATE DE AVES	POR LOTE DE 100 AVES	0,15 UFICS
<b>c</b>	ABATE DE SUÍDEOS	POR CABEÇA	0,07 UFICS
<b>d</b>	ABATE DE PEQUENOS RUMINANTES	POR CABEÇA	0,07 UFICS
<b>e</b>	ABATE DE PESCADO	POR LOTE DE 100 ANIMAIS	0,1 UFICS

Utilizamos cookies para melhorar sua experiência neste Portal. Ao continuar navegando, você concorda com a nossa Política de Privacidade

[Continuar](#)

f	ABATE DE OUTRAS ESPÉCIES DE ANIMAIS	POR CABEÇA	0,2 UFICS
G	UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS; UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE PESCADOS E PRODUTOS DE PESCADOS; UNIDADES DE BENEFICIA - MENTO DE OVOS E DERIVADOS; GRANJAS AVÍCOLAS; UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS; GRANJAS LEITEIRAS; QUEIJARIAS; POSTOS DE REFRIG - ERAÇÃO DE LEITE; UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS.	P*	75 UFICS
		M*	100 UFICS
		G*	150 UFICS

\* A classificação será baseada no volume produzido anualmente e/ou na capacidade declarada no ato do registro.

Campinas/SP, 28 de dezembro de 2021.

DÁRIO SAADI  
Prefeito Municipal

Autoria: Executivo Municipal  
Protocolado nº 2021/10/9192

*Nota: Este texto não substitui o original publicado no Diário Oficial.*

*Data de Inserção no Sistema LeisMunicipais: 29/12/2021*

Utilizamos cookies para melhorar sua experiência neste Portal. Ao continuar navegando, você concorda com a nossa [Política de Privacidade](#)

**Continuar**



www.LeisMunicipais.com.br

## LEI Nº 5533 DE 04 DE MAIO DE 2017.

# DISPÕE SOBRE A CONSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE PORTO FELIZ, CONFORME ESPECIFICA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

Substitutivo nº 1 ao Projeto de Lei nº 20/2017 - Processo nº 1495/01/2017 - PMPF

ANTÔNIO CÁSSIO HABICE PRADO, PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PORTO FELIZ, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, FAÇO SABER, que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte lei:

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

**Art. 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 de Desenvolvimento Econômico, 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:

Utilizamos cookies para melhorar sua experiência neste Portal. Ao continuar navegando, você concorda com a nossa [Política de](#)

I - nos estabelecimentos que recebem, ~~privacidade~~ matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal para beneficiamento ou industrialização;

**Continuar**

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 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 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. 4º** A Secretaria de Desenvolvimento Econômico, por meio da Diretoria de Meio Ambiente poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado 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.

**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 e Epidemiológica, 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.

**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 (250m<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, 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

Continuar

(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 do 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 destinado 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 de Desenvolvimento e Secretaria de Saúde, do Conselho Rural, do Sindicato Rural, dos agricultores e dos consumidores para 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. 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 Diretoria de Agricultura e da Vigilância Sanitária e Epidemiológica 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 Diretoria de Agricultura;

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

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;

Utilizamos cookies para melhorar sua experiência neste Portal. Ao continuar navegando, você concorda com a nossa [Política de](#)

VI - planta baixa ou croquis das instalações, ~~desenho~~ 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;

Continuar

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 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.

§ 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 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.

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.

**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 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 Federal nº 7.541/2006.

**Art. 15** O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de noventa dias a contar da data de sua publicação.

**Art. 16** Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO FELIZ, 04 DE MAIO DE 2017. Quando, você concorda com a nossa [Política de Privacidade](#)

ANTÔNIO CÁSSIO HABICE PRADO  
PREFEITO MUNICIPAL

**Continuar**

PUBLICADA E REGISTRADA EM LIVRO PRÓPRIO DA DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO EM 04 DE MAIO DE 2017

ALEXANDRE TADEU RINALDI FIGUEIREDO  
DIRETOR DE ADMINISTRAÇÃO

*Nota: Este texto não substitui o original publicado no Diário Oficial.*

*Data de Inserção no Sistema LeisMunicipais: 19/11/2018*

Utilizamos cookies para melhorar sua experiência neste Portal. Ao continuar navegando, você concorda com a nossa [Política de Privacidade](#)

**Continuar**



**LEI N.º 9.233, DE 03 DE JULHO DE 2019**

Revisa o Serviço de Inspeção Municipal de Jundiaí-SIM; e revoga as Leis 5.506/2000 e 6.115/2003, correlatas.

O **PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ**, Estado de São Paulo, de acordo com o que decretou a Câmara Municipal em Sessão Ordinária realizada no dia 02 de julho de 2019, **PROMULGA** a seguinte Lei:-

Art. 1º. O Serviço de Inspeção Municipal de Jundiaí – SIM Jundiaí, instituído pela Lei Municipal nº 5.506, de 28 de agosto de 2000, alterada pela Lei nº 6.115, de 02 de setembro de 2013, passa a ser regido nos termos desta Lei.

Art. 2º. O SIM Jundiaí é responsável pela inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos vegetais, produzidos em Jundiaí, provenientes de agroindústrias de pequeno porte, de empresas industriais de pequeno porte, de agricultores familiares, de produtores rurais ou de empreendedores urbanos situados no Município.

§ 1º. Ficam sujeitos ao controle e fiscalização do SIM Jundiaí, na forma prevista nesta Lei, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento e a expedição de qualquer matéria-prima, produto e subproduto comestível de origem animal produzido pelas pessoas indicadas no caput deste artigo.

§ 2º. O serviço de inspeção municipal deverá ser desenvolvido em conformidade com os artigos 27-A, 28-A e 29-A, todos da Lei Federal nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e do Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006.

Art. 3º. Entende-se como pequeno porte o estabelecimento que atua na obtenção e elaboração em pequena escala de produtos comestíveis de origem animal, de forma individual ou coletiva, e que dispõem de instalações com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250 m<sup>2</sup>).

§ 1º. Não serão considerados para fins de cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, áreas de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas e estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.



§ 2º. O estabelecimento de pequeno porte poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, desde que utilize os equipamentos necessários para cada uma, sendo que, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade, com total higienização, antes de iniciar a outra.

§ 3º. O SIM Jundiaí pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinadas à fabricação de produtos de origem animal para o preparo de produtos industrializados, que em sua composição principal, não tenham produtos de origem animal.

§ 4º. Os produtos que estejam fora da abrangência da fiscalização do SIM Jundiaí não podem receber os carimbos oficiais de inspeção impressos ou gravados do Município, devendo ser fiscalizados pelo órgão competente.

Art. 4º. As ações do SIM Jundiaí respeitarão os seguintes princípios:

I – promoção da preservação da saúde, do meio ambiente e o bem-estar animal.

II – facilitação da instalação e legalização de estabelecimentos de pequeno porte, de estabelecimentos industriais de pequeno porte, de agricultores familiares ou de produtores rurais, garantindo inclusão produtiva e segurança sanitária.

III – atuação com foco na qualidade sanitária dos produtos finais.

IV – respeito às especificidades dos diferentes tipos de produtos, escalas de produção e métodos tradicionais de produção.

V – promoção do 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 estabelecimentos de pequeno porte, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção e produção.

Art. 5º. Para efeito de aplicação das medidas de controle e fiscalização previstas nesta lei, consideram-se produtos passíveis de inspeção e fiscalização pelo SIM Jundiaí os produtos comestíveis de origem animal, entre eles carnes, leite, ovos, produtos de abelhas, peixes, crustáceos e moluscos.

Art. 6º. 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.

Art. 7º. Os animais destinados à elaboração de produtos cárneos deverão ser abatidos em estabelecimentos com inspeção higiênico-sanitária e registrados no SIM Jundiaí ou em órgão oficial.

§ 1º. O estabelecimento de pequeno porte poderá dispor de instalações para:

I – abate de animais produtores de carnes;

II – processamento de carnes e seus derivados;

III – processamento de pescados e seus derivados;

IV – processamento de leite e seus derivados;

V – processamento de ovos e seus derivados;

VI – processamento de produtos das abelhas e seus derivados.

§ 2º. A capacidade produtiva e escala de produção deve ser adequada à área útil construída.

Art. 8º. A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas, expedidas pelo órgão fiscalizador federal, estadual ou municipal.

Art. 9º. Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos e laboratoriais.

Parágrafo único. As análises válidas para o SIM Jundiaí devem ser feitas por laboratórios oficiais ou credenciados mediante aprovação do SIM Jundiaí.

Art. 10. A inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal, em todas as fases de elaboração até o produto acabado, são privativas do SIM Jundiaí vinculado à Unidade de Gestão do Agronegócio, Abastecimento e Turismo do Município de Jundiaí (UGAAT), sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

§ 1º. O controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido a armazenagem, o transporte, a distribuição e a comercialização



até o consumo final, será de responsabilidade da Unidade de Gestão de Promoção da Saúde do Município de Jundiaí, por meio do Departamento de Vigilância em Saúde, em conformidade ao estabelecido na Lei Federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990.

§ 2º. 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.

§ 3º. As atividades previstas no caput deste artigo devem observar as competências e as normas relacionadas ao Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

Art. 11. A UGAAT poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com Municípios, Estado e União, bem como participar de consórcio de municípios para facilitar a execução do Serviço de Inspeção Sanitária em conjunto com outros municípios e solicitar a adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), vinculado ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA).

Parágrafo único. Após a adesão do SIM Jundiaí ao SISBI-POA, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com o Decreto 5.741, de 2006, que regulamenta os artigos 27-A, 28-A e 29-A da Lei 8.171, de 1991.

Art. 12. A inspeção exercida pelo SIM Jundiaí será supervisionada por médico veterinário e profissionais habilitados, tendo como atribuições as seguintes ações, respeitadas as respectivas atribuições legais do cargo:

I – coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados, dos produtos de origem animal e seus derivados;

II – verificar a aplicação dos preceitos de bem-estar animal e executar as atividades de inspeção *ante e post mortem* de animais de abate;

III – elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro e habilitação dos estabelecimentos, bem como classificação, tipificação e padronização;

IV – verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados;

V – coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;



VI – verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva e elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização;

VII – manter em arquivo os rótulos dos produtos destinados à venda, verificar a rotulagem quanto aos processos tecnológicos empregados e ao atendimento da legislação específica.

VIII – auditar documentos e verificar programas de autocontrole dos estabelecimentos.

Art. 13. A Inspeção Municipal de que trata a presente lei 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 de produção.

§ 2º. Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei, a inspeção será executada de forma periódica.

§ 3º. Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidas por autoridade competente da UGAAT, 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 e de acordo com o grau de implantação dos programas de autocontrole.

Art. 14. Será criado um sistema de informações com registros auditáveis sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária do SIM Jundiaí.

Art. 15. Os estabelecimentos industriais de pequeno porte situados no Município de Jundiaí, que beneficiem, industrializem, fracionem, conservem, acondicionem, embalem, rotulem, armazenem ou realizem a expedição de qualquer matéria-prima, produto e subproduto comestível de origem animal, deverão obter o registro junto ao SIM Jundiaí.

§ 1º. O registro dos estabelecimentos previsto no caput deste artigo terá validade de dois anos, devendo a solicitação de renovação ser efetuada até 30 (trinta) dias antes do seu vencimento, sob pena de ter sua atividade suspensa.

§ 2º. Obtido o registro do estabelecimento de que trata o § 1º, os produtos comercializados preparados e embalados na ausência do consumidor deverão ser registrados.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ – SP  
(Lei nº 9.233/2019 – fls. 6)

§ 3º. Os documentos necessários para o registro do estabelecimento e dos produtos serão descritos em regulamento.

Art. 16. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Art. 17. As carcaças, etiquetas, rótulos e embalagens secundárias devem conter a marca oficial do SIM Jundiaí.

Art. 18. O número de registro do estabelecimento e as iniciais "SIM", a palavra "inspecionado" e o número de registro do estabelecimento, representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e emprego serão fixados em ato complementar.

§ 1º As iniciais "SIM" no carimbo traduzem "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 2º O carimbo de Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização do SIM Jundiaí, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 19. Os recursos financeiros necessários para a implantação e funcionamentos do SIM Jundiaí serão consignados na dotação da UGAAT no orçamento de cada exercício.

Art. 20. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, as infrações às disposições desta lei serão punidas com as seguintes penalidades:

I – advertência;

II – multa;

III – apreensão ou inutilização das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados que motivaram a infração;

IV – interdição total ou parcial do exercício da atividade.

§ 1º. Nos casos de reincidência, caracterizados pelo cometimento de nova infração da mesma natureza e gravidade, a multa corresponderá ao dobro da anteriormente imposta, cumulativamente.

§ 2º. A interdição de que trata o inciso IV, poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a autuação.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ – SP  
(Lei nº 9.233/2019 – fls. 7)

§ 3º. Se a interdição de que trata o inciso IV permanecer por mais de 12 (doze) meses, será cassado o registro do estabelecimento junto ao SIM Jundiaí.

Art. 21. As infrações às disposições desta lei e de seu regulamento, bem como das normas, padrões e exigências técnicas, serão autuadas, a critério da autoridade competente, levando-se em conta:

- I – a intensidade do dano, efetivo ou potencial;
- II – as circunstâncias atenuantes ou agravantes;
- III – os antecessores do infrator;
- IV – a capacidade econômica do infrator.

Art. 22. Para aplicação da multa prevista no art. 20, II desta lei, ficam fixados os valores em 10 UFM (Unidade Fiscal do Município), podendo ser aumentada de 1/3 a 2/3, a critério da autoridade administrativa, levando-se em consideração os incisos I a IV do art. 21.

Parágrafo único. A multa poderá ser aumentada até o triplo, se a autoridade administrativa considerar que, em virtude da situação econômica do infrator, é ineficaz, embora aplicada no máximo.

Art. 23. Fica assegurado ao infrator, o prazo de 30 (trinta) dias para apresentação de defesa contra a autuação aplicada, contado da data do recebimento ou da data da publicação, quando efetivada por meio de Edital.

Parágrafo único. A defesa deverá ser dirigida ao Departamento de Agronegócio e decidida pelo seu respectivo Diretor, cabendo recurso ao Gestor da Unidade, que encerrará a via administrativa.

Art. 24. Ficam instituídos os preços públicos relativos aos registros junto ao SIM Jundiaí:

I – Registro do estabelecimento: 1,8 (um vírgula oito) UFM (Unidade Fiscal do Município).

II – Registro de produto e rótulos: 0,5 (zero vírgula cinco) UFM (Unidade Fiscal do Município).

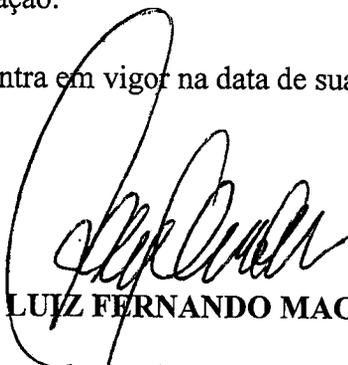
Art. 25. Ficam revogadas as Leis nº 5.506, de 28 de agosto de 2000, e nº 6.115, de 02 de setembro de 2003.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ – SP  
(Lei nº 9.233/2019 – fls. 8)

Art. 26. O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de noventa dias a contar da data de sua publicação.

Art. 27. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.



**LUIZ FERNANDO MACHADO**  
Prefeito Municipal

Registrada na Unidade de Gestão da Casa Civil do Município de Jundiaí, aos três dias do mês de julho do ano de dois mil e dezenove, e publicada na Imprensa Oficial do Município.



**GUSTAVO L. C. MARYSSAEL DE CAMPOS**

Gestor da Unidade da Casa Civil

**PROJETO DE LEI Nº ....., de ..... de 2017.**

**Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal - SIM e sobre os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam bebidas e alimentos de origem animal e vegetal para comercialização e dá outras providências.**

O Prefeito Municipal de ....., Estado de Santa Catarina  
Faço saber a todos os habitantes deste Município que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Esta Lei fixa normas de inspeção sanitária no Município de ....., para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal - SIM e dá outras providências.

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal - SIM será prestado de acordo com esta Lei e com os princípios e regras da sanidade agropecuária, dentro dos padrões e normas técnicas do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, Lei Federal nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, Lei Federal nº 9.712, de 20 de novembro de 1998, Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006, Lei nº 8.078/1990 e outras normas e regulamentos provenientes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Ministério da Saúde, Ministério do Meio Ambiente, Ministério do Trabalho, Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia e do Consórcio Intermunicipal Multifinalitário dos Municípios da AMAVI - CIM-AMAVI.

Art. 3º A inspeção sanitária das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal refere-se ao processo sistemático de acompanhamento, avaliação e controle sanitário, compreendido da matéria-prima até a elaboração do produto final.

Art. 4º A responsabilidade pelas atividades de inspeção sanitária e atenção à sanidade agropecuária do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, no âmbito de sua jurisdição, caberá a Secretaria Municipal da Agricultura.

§ 1º Para facilitar o desenvolvimento das atividades em consonância com o SUASA, o Município poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com outros Municípios através do CIM-AMAVI, com o Estado de Santa Catarina e com a União.

§ 2ª O Município e os estabelecimentos interessados deverão promover adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção – SISBI individualmente, por meios próprios, ou através do CIM-AMAVI, quando então os procedimentos adotados no âmbito local deverão estar em consonância com as deliberações tomadas no âmbito do CIM-AMAVI.

§ 3º Após a adesão do Serviço de Inspeção Municipal - SIM ao SUASA os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

Art. 5º São princípios a serem observados nos serviços de inspeção sanitária:

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 familiar 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.

Art. 6º Estão sujeitos à inspeção prevista nesta lei:

- I - carnes e derivados;
- II - leite e derivados;
- III - produtos de abelhas e derivados;
- IV - ovos e derivados;
- V - pescado e derivados;
- VI - frutas, hortaliças e seus subprodutos;
- VII - cereais e seus subprodutos;
- VIII - bebidas;
- IX - outros produtos de origem animal e vegetal.

Art. 7º A inspeção sanitária se dará:

- I - nos estabelecimentos que recebem matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados, de origem animal e vegetal para beneficiamento ou industrialização, com o objetivo de obtenção de alimentos e bebidas para comercialização, excluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares;
- II - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal e vegetal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal e vegetal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

Art. 8º O Serviço de Inspeção Municipal - SIM poderá ser executado de forma permanente ou periódica.

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

§ 2º Entende-se por espécies de animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiro ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

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

§ 4º Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida 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.

Art. 9º A inspeção sanitária é um serviço oficial, devendo ser executada por servidor público concursado e devidamente habilitado do quadro da Secretaria de Agricultura do Município.

§ 1º Os servidores públicos designados para integrar a equipe responsável pela inspeção terão suas funções estabelecidas na forma desta lei, de seu regulamento, de normativas do CIM-AMAVI e da Legislação Federal e Estadual vigentes, em consonância com as atribuições da categoria profissional estabelecidas em lei.

§ 2º Nos casos de vacância do cargo efetivo de médico veterinário, em caráter de emergência pelo risco à saúde pública pela falta de responsável pelo serviço de inspeção, poderá ser contratado profissional em caráter temporário para atender o serviço de inspeção, por tempo não superior a 12 (doze) meses, na forma da lei.

Art. 10. Para acesso ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM o estabelecimento interessado deverá apresentar requerimento dirigido ao responsável da Secretaria Municipal de Agricultura, solicitando a inspeção e apresentando toda documentação exigida pelo processo de registro, definido em decreto regulamentar.

§ 1º Os estabelecimentos já existentes, para se adequarem a esta lei, deverão apresentar os respectivos projetos para aprovação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, definidos em decreto regulamentar.

§ 2º Deverá ser submetido à aprovação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM todo e qualquer projeto visando à construção, instalação, reforma ou ampliação do estabelecimento.

Art. 11. As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão a preceitos mínimos de construção, equipamentos e práticas de fabricação, e sua especificação será estabelecida em decreto regulamentar e de acordo com as normas citadas no art. 2º desta lei.

Art. 12. A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos deverão seguir padrões de sanidade e fabricação definidos em regulamentos técnicos de identidade e qualidade, portarias, instruções normativas, manuais e normas federais, estaduais ou municipais especificadas em decreto regulamentar e de acordo com as normas citadas no art. 2º desta lei.

Art. 13. Todas as ações da inspeção e da vigilância sanitária serão executadas visando à segurança alimentar e a educação sanitária, buscando o comprometimento dos integrantes da cadeia produtiva agropecuária e da sociedade em geral, no cumprimento de normas e regulamentos, para tanto, buscar-se-á a cooperação com as demais instâncias do SUASA, instituições públicas e privadas de ensino, pesquisa e extensão.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM e o trabalho da Vigilância Sanitária serão desenvolvidos em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade.

Art. 14. As infrações às normas previstas nesta Lei serão apuradas em processo administrativo próprio, juntamente as sanções e penalidades, sem prejuízo da responsabilidade de natureza cível e penal cabível.

Parágrafo único. As penalidades serão aplicadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM e terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 15. Serão considerados responsáveis por infrações as pessoas físicas ou jurídicas fornecedores de matérias-primas ou de produtos de origem animal, proprietários/locatários ou arrendatários de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM ou que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias primas.

Art. 16. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o Serviço de Inspeção Municipal - SIM deverá adotar isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto;

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; e

III coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada caso o Serviço de Inspeção Municipal - SIM constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

§ 3º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Art. 17. Sem prejuízo da responsabilidade cível e penal, a infração à legislação referente ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

- I - advertência escrita, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;
- II - multa, nos casos não compreendidos no inciso anterior;
- III - apreensão e perda das matérias-primas ou dos produtos de origem animal e vegetal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterado;
- IV - suspensão das atividades, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitárias ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;
- V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;
- VI - cassação do Alvará de Licença de Localização e Funcionamento do estabelecimento.

§ 1º O valor da multa referida no inciso II do caput será fixado pela autoridade competente para inspecionar e fiscalizar, não podendo ser inferior a um trigésimo do maior salário mínimo mensal vigente ao tempo do fato, nem superior a 5 (cinco) vezes esse salário, sendo que:

- I - na fixação da pena de multa deve-se atender, principalmente, a situação econômica do infrator e se o ato foi praticado mediante ardil, simulação, desacato e embaraço à ação fiscal;
- II - a multa pode ser aumentada até o triplo, se a autoridade competente considerar que, em virtude da situação econômica do infrator, é ineficaz, embora aplicada no máximo;
- III - o valor da multa será atualizado, quando da cobrança, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, índice de correção monetária oficial do governo federal.

§ 2º As multas a que se refere a presente lei serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

§ 3º A interdição de que trata o inciso V do caput poderá ser levantada, após atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 4º Se a interdição não for levantada, será efetuada a cassação do Alvará de Licença de Localização e Funcionamento, no prazo de:

- I - 10 (dez) dias, quando a autuação ocorrer em virtude de adulteração do produto;
- II - 30 (trinta) dias, quando a autuação ocorrer pelo não atendimento das condições higiênico-sanitárias exigidas.

§ 5º As multas não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação cível ou criminal, quando tais medidas couberem.

Art. 18. Caracterizam embaraço à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões desta lei, quando o infrator:

- I - embaraçar a ação de servidor no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;
- II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor;
- III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- V - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal;
- VI - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- VII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou cometer qualquer sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM e ao consumidor;
- VIII - fraudar documentos oficiais;
- IX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

X - não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações; ou  
XII - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 19. Ficam instituídas as taxas de inspeção e fiscalização e de serviços públicos constantes do Anexo Único desta Lei, decorrentes da atuação institucional do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Parágrafo único. O valor das taxas será reajustado, anual e automaticamente, na primeira quinzena do mês de dezembro, pela variação acumulada do período de 12 (doze) meses do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, ou na falta deste, por outro índice que o substitua.

Art. 20. As taxas instituídas têm como fato gerador:

I - a prática de atos em razão do exercício do poder de polícia;

II - a utilização, efetiva ou potencial, dos serviços públicos que compõem o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, prestados ao contribuinte ou postos à sua disposição.

Art. 21. O valor da taxa deverá ser pago em postos bancários, devidamente autorizados a receber os valores dos tributos e multas pelo órgão ou entidade competente pela inspeção e fiscalização sanitária.

Parágrafo único. A autoridade competente pode, em casos ou situações excepcionais, autorizar o recebimento do valor da taxa em locais ou por estabelecimentos ou pessoas diversas daqueles compreendidos nas disposições do caput.

Art. 22. O contribuinte da obrigação tributária é a pessoa jurídica ou física beneficiária do serviço prestado, e o responsável tributário pelo pagamento a pessoa que o solicitou.

Art. 23. Competem aos agentes do Serviço de Inspeção Municipal - SIM os atos típicos de lançamento, arrecadação, controle e fiscalização das taxas, sem prejuízo do exercício da competência originária dos fiscais da Tributação Municipal para a prática dos atos de lançamento e fiscalização dos demais tributos de competência do Município.

Parágrafo único. A competência dos agentes do Serviço de Inspeção Municipal - SIM compreende, inclusive, a aplicação de penalidades pelo inadimplemento da obrigação tributária ou pelo descumprimento desta Lei.

Art. 24. Os recursos financeiros arrecadados em decorrência da cobrança de taxas, preços públicos e multas no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal - SIM:

I - devem ser aplicados exclusivamente na melhoria, modernização, expansão, realização dos serviços de inspeção e fiscalização e de outras atividades do SIM;

II - podem ser destinados a fundos ou reservas financeiras para a aquisição de infraestrutura para o serviço.

Art. 25. O Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural - CMDR será a instância local de discussão, sugestão e definição de assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e sobre a criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

Parágrafo único. No âmbito do CIM-AMAVI será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária e Segurança Alimentar com a participação de representantes das Secretarias Municipais da Agricultura, da Saúde ou equivalentes, para 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. 26. Os recursos financeiros necessários à implementação da presente lei e do Serviço de Inspeção Municipal - SIM serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura, constantes no orçamento do Município e ou no contrato de rateio do CIM-AMAVI,

da cobrança de tarifas pelos serviços prestados junto aos estabelecimentos assistidos e de recursos das demais instâncias do SUASA.

Art. 27. Fica autorizado o Município a firmar contrato de programa e de rateio com o CIM-AMAVI para implementação dos serviços de inspeção sanitária em consonância com o SUASA, ficando ainda autorizado a firmar gestão associada com o CIM-AMAVI para a prestação dos serviços de inspeção e fiscalização sanitária e outras atividades, e exercer outras competências relativas ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, de acordo com as disposições da Lei Federal nº 11.107 de 2007 e sua regulamentação vigente.

Art. 28. Os casos omissos ou duvidosos na execução da presente lei, bem como de sua regulamentação, serão resolvidos através de normativas da Secretaria de Agricultura e/ou do CIM-AMAVI, desde que estejam de acordo com as normas citadas no art. 2º desta lei e tenham sido discutidas no âmbito do Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural – CMDR.

Art. 29. O Poder Executivo regulamentará esta Lei.

Art. 30. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

.....

**“ANEXO ÚNICO”**  
**Taxas do Serviço de Inspeção Municipal - SIM**

1 - FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DA PRODUÇÃO DE:	UNIDADE	VALOR
Bovinos e Bufalino:		
a) Para abate	cabeça	R\$ 10,00
b) Para cria e recria (confinamento)	cabeça	R\$ 10,00
c) Para leite	cabeça	R\$ 10,00
Suínos:		
a) Para abate	cabeça	R\$ 10,00
b) Para cria e recria (confinamento)	cabeça	R\$ 10,00
Ovinos e Caprinos:		
a) Para abate	cabeça	R\$ 10,00
b) Para cria e recria (confinamento)	cabeça	R\$ 10,00
c) Para leite	cabeça	R\$ 10,00
Aves:		
a) Para abate	centena ou fração	R\$ 20,00
b) Para cria e recria (confinamento)	centena ou fração	R\$ 20,00
c) Para postura (confinamento)	centena ou fração	R\$ 20,00
Peixes:		
a) Para abate	centena ou fração	R\$ 20,00
b) Para cria e recria (confinamento)	centena ou fração	R\$ 20,00
c) Alevinos	milheiro ou fração	R\$ 20,00
Coelhos:		
a) Para abate	cabeça	R\$ 5,00
b) Para cria e recria (confinamento)	cabeça	R\$ 5,00
Animais exóticos (javali, ema, outros):		
a) Para abate	cabeça	R\$ 25,00
b) Para cria e recria (confinamento)	cabeça	R\$ 25,00
2 - FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS:		
a) Carnes e seus derivados	centena de quilos ou fração	R\$ 0,50
b) Leite e seus derivados	centena de litros ou fração	R\$ 0,50
c) Mel e seus derivados	centena de quilos ou fração	R\$ 0,50
d) Ovos e seus derivados	centena ou fração	R\$ 0,50
e) Pescado e seus derivados	centena de quilos ou fração	R\$ 0,50
f) Frutas, hortaliças e seus subprodutos	centena de quilos ou fração	R\$ 0,50
g) Cereais e seus subprodutos	centena de quilos ou fração	R\$ 0,50
h) Bebidas	centena de litros ou fração	R\$ 0,50
i) Outros produtos de origem animal e vegetal	centena de quilos ou fração	R\$ 0,50
3- FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DO ESTABELECIMENTO		
a) Emissão de certificado de inspeção sanitária	unidade	R\$ 5,00
b) Aprovação de projetos não residenciais, sujeitos à aprovação do SIM	por metro quadrado de área construída	R\$ 0,40
c) Vistoria para encerramento de atividade de estabelecimento registrado ou alteração de registro ou de endereço	unidade	R\$ 80,00
d) Registro do estabelecimento	unidade	R\$ 50,00
e) Registro de produtos, rótulos ou embalagens	unidade	R\$ 140,00

## JUSTIFICATIVA DO PROJETO DE LEI

O projeto de lei que ora submetemos a apreciação dessa Egrégia Câmara de Vereadores, tem por objeto a alteração da lei que instituiu o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e os procedimentos para acesso ao serviço de inspeção sanitária de estabelecimentos que produzam bebidas e alimentos para comercialização de origem animal e vegetal visando a sua equivalência à legislação federal.

A alteração inclui penalidades para as infrações que venham a ser cometidas por aqueles que não cumpram a legislação e normas vigentes do Serviço de Inspeção. A existência de legislação, normativas e regulamentos técnicos asseguram e orientam para que se obtenha qualidade e inocuidade dos produtos, dessa forma evitando a existência de doenças que possam ser veiculados por esses alimentos, e conseqüentemente protegendo o consumidor final (população).

Ademais, trata-se de uma exigência do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, para que o Município seja auditado com vistas a adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção – SISBI, e dessa forma, se cumprir todos os requisitos legislação, infraestrutura técnica e administrativa, ações de educação sanitária e de combate a clandestinidade, conseguirá a equivalência de Serviço, sendo então permitida a comercialização de produtos com registro no SIM para todo o Brasil. Tal adesão será solicitada através do Consórcio Intermunicipal Multifinalitário dos Municípios da AMAVI – CIM-AMAVI, que intermediará e apoiará os Municípios Consorciados para integração ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

Diante do exposto, solicitamos aos Edis, a aprovação do presente Projeto de Lei.



## **PROJETO DE LEI EXECUTIVO Nº 0022/2018**

### ***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.***

Prefeita do Município de Agudos do Sul, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, APRESENTA, à Câmara Municipal o seguinte Projeto de Lei:

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

Parágrafo único – Esta Lei está em conformidade com a Lei Federal nº 9.712/1998, Decreto Federal nº 5.741/2006 e nº 7.216/2010, que constituem e regulamentam 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 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 de Agricultura e Meio Ambiente de Agudos do Sul, 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



Avenida Getúlio Vargas, 682 - CEP: 83850-000, Centro, Agudos do Sul/PR

Fone: (41) 3624-1421 - E-mail: contato@cmagudosdosul.pr.gov.br



ESTADO DO PARANÁ  
**CÂMARA MUNICIPAL DE AGUDOS DO SUL**



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 Agudos do Sul 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 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 – A Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente de Agudos do Sul poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado do Paraná 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 S.I.M. 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 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 de Agudos do Sul, 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.

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 (250m<sup>2</sup>), 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



Avenida Getúlio Vargas, 682 - CEP: 83850-000, Centro, Agudos do Sul/PR

Fone: (41) 3624-1421 - E-mail: [contato@cmagudosdosul.pr.gov.br](mailto:contato@cmagudosdosul.pr.gov.br)



ESTADO DO PARANÁ  
**CÂMARA MUNICIPAL DE AGUDOS DO SUL**



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.
- 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 no presente Regulamento, destinado 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 da Agricultura e Meio Ambiente, da Secretaria da Saúde, Sindicato dos Produtores Rurais e um representante dos consumidores para 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. 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 da Agricultura e Meio Ambiente e Vigilância Sanitária 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 de Agricultura e Meio Ambiente;



Avenida Getúlio Vargas, 682 - CEP: 83850-000, Centro, Agudos do Sul/PR

Fone: (41) 3624-1421 - E-mail: [contato@cmagudosdosul.pr.gov.br](mailto:contato@cmagudosdosul.pr.gov.br)



ESTADO DO PARANÁ  
**CÂMARA MUNICIPAL DE AGUDOS DO SUL**



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

- 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 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 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 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.



Avenida Getúlio Vargas, 682 - CEP: 83850-000, Centro, Agudos do Sul/PR

Fone: (41) 3624-1421 - E-mail: [contato@cmagudosdosul.pr.gov.br](mailto:contato@cmagudosdosul.pr.gov.br)



ESTADO DO PARANÁ  
**CÂMARA MUNICIPAL DE AGUDOS DO SUL**



Parágrafo Primeiro – 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 sua sanidade e inocuidade.

Art. 13 – A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos 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 Federal no 5.741/2006.

Art.15- Será cobrada a taxa de inspeção dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, nos termos da legislação tributária vigente e do regulamento desta Lei.

Art. 16 As infrações às normas previstas na presente Lei serão punidas, isolada ou cumulativamente, com as seguintes sanções, sem prejuízo das punições de natureza civil e penal cabíveis:

Art. 17 As penalidades impostas na forma do artigo precedente serão aplicadas pelos servidores públicos responsáveis pelo S.I.M.

Art. 18 As infrações administrativas serão apuradas em processo administrativo, assegurado o direito de ampla defesa e o contraditório, observadas as disposições desta Lei e do seu regulamento.

Art. 19 – Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente, constantes no Orçamento do Município.

Art. 20 – 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 da Agricultura e Meio Ambiente, após debatido no Conselho de Inspeção Sanitária.

Art. 21 – Ficam revogadas as disposições em contrário a esta Lei.

Art. 22 – O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de noventa dias a contar da data de sua publicação.

Art. 23 – Esta Lei entrará em vigor 180 (cento e oitenta) dias após a sua publicação.



Avenida Getúlio Vargas, 682 - CEP: 83850-000, Centro, Agudos do Sul/PR

Fone: (41) 3624-1421 - E-mail: [contato@cmagudosdosul.pr.gov.br](mailto:contato@cmagudosdosul.pr.gov.br)



ESTADO DO PARANÁ  
**CÂMARA MUNICIPAL DE AGUDOS DO SUL**



**Luciane Maira Teixeira**  
PREFEITA



Avenida Getúlio Vargas, 682 - CEP: 83850-000, Centro, Agudos do Sul/PR

Fone: (41) 3624-1421 - E-mail: [contato@cmagudosdosul.pr.gov.br](mailto:contato@cmagudosdosul.pr.gov.br)



ESTADO DO PARANÁ  
**CÂMARA MUNICIPAL DE AGUDOS DO SUL**



**MENSAGEM Nº 022/2018**

Excelentíssimo Senhor Presidente da Câmara Municipal de Agudos do Sul  
Senhor Jesse da Rocha Zoellner  
Excelentíssimos Senhores Vereadores

Com o objetivo de minimizar as dificuldades encontradas pelos pequenos produtores em atender as exigências contidas nas normatizações dos serviços de inspeção Estadual e Federal, apresentamos o Projeto de Lei nº 022/2018, que: *“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”*.

Ainda, o Serviço de Inspeção Municipal de Agudos do Sul, irá fiscalizar e credenciar a produção e industrialização ou processamento dos produtos de origem animal, através da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, a qual terá dentre outras a competência de expedir instruções, visando ordenar os procedimentos administrativos relacionados às atividades de inspeção que serão desenvolvidas.

Outro objetivo buscado por esta Lei é o de legalizar os pequenos produtores do Município de Agudos do Sul, além de melhorar seus rendimentos, através da comercialização direta e indireta de seus produtos, agregando valores à produção.

Este projeto tenta ainda dinamizar as atividades das pequenas propriedades rurais, dos pequenos fabricantes, condicionando outras oportunidades de geração de emprego e renda e ainda propiciar à população produtos oriundos de pequenas empresas e ou fabricantes, com qualidade e sanidade.

Portanto, Senhor Presidente e Senhores Vereadores, pela importância do Projeto, colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais, visando aprimorá-lo e, ao final, vê-lo aprovado.

Certos de que os ilustres membros dessa Casa Legislativa haverão de conferir o necessário apoio a esta propositura, solicito a Vossa Excelência emprestar sua valiosa colaboração no seu encaminhamento, de modo a colocá-lo em tramitação, em REGIME DE URGÊNCIA, tendo em vista a importância da matéria.

Na oportunidade apresento a Vossa Excelência e aos nobres vereadores, protestos de elevado apreço e distinta consideração.

Agudos do Sul, 03 de setembro de 2018.

**Luciane Maira Teixeira**  
PREFEITA



Avenida Getúlio Vargas, 682 - CEP: 83850-000, Centro, Agudos do Sul/PR

Fone: (41) 3624-1421 - E-mail: [contato@cmagudosdosul.pr.gov.br](mailto:contato@cmagudosdosul.pr.gov.br)



ESTADO DO PARANÁ  
**CÂMARA MUNICIPAL DE AGUDOS DO SUL**



Avenida Getúlio Vargas, 682 - CEP: 83850-000, Centro, Agudos do Sul/PR

Fone: (41) 3624-1421 - E-mail: [contato@cmagudosdosul.pr.gov.br](mailto:contato@cmagudosdosul.pr.gov.br)



**MUNICÍPIO DE SANTANA DO RIACHO**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

CNPJ: 18.715.458/0001-92

Gabinete do Prefeito

Secretaria Especial de Gabinete



**LEI Nº 710/2018**

**“INSTITUI O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL– SIM E OS PROCEDIMENTOS PARA ACESSO AOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZEM BEBIDAS E ALIMENTOS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL NO MUNICÍPIO DE SANTANA DO RIACHO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.”**

O povo de Santana do Riacho, através de seus legítimos representantes, **aprova** e eu, **André Ferreira Torres**, Prefeito Municipal, no uso das atribuições legais conferidas pelo cargo, em especial o Artigo 95, Inciso VII, da Lei Orgânica Municipal, **sanciono** e **promulgo** a seguinte Lei:

**Art. 1º.** Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., subordinado à Secretaria Municipal de Saúde, que tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Município de Santana do Riacho;

**§1º.** Esta lei fixa normas de inspeção sanitária no Município de Santana do Riacho para a industrialização, o beneficiamento e comercialização de bebidas e alimentos de consumo humano, de origem animal e vegetal.

**§2º.** As ações previstas nesta lei estão em conformidade à Lei Federal nº 9.712, de 20/11/1998 e o Decreto Federal nº 5.741, de 30/03/2006, com as alterações que lhe foram introduzidas pelo Decreto 8.445, de 06/05/2015, que constituiu o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, suas alterações e Instruções Normativas provenientes do Ministério da Agricultura, e ainda, as instruções que vierem a serem determinadas pelo Consórcio Intermunicipal Multifinalitário do Médio Espinhaço – CIMME, no pertinente à Atenção à Sanidade Agropecuária.

**Art. 2º.** A Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária, continuará fiscalizando e inspecionando todos os alimentos na área de comercialização, em consonância com a legislação sanitária em vigor.

**§1º.** A inspeção sanitária das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal refere-se ao processo sistemático de acompanhamento, avaliação e controle



**MUNICÍPIO DE SANTANA DO RIACHO**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**CNPJ: 18.715.458/0001-92**

**Gabinete do Prefeito**

**Secretaria Especial de Gabinete**



sanitário, compreendido deste a matéria-prima até a elaboração do produto final e será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Saúde, com o apoio da Secretaria Municipal de Obras e Serviços.

§2º. Caberá ao Serviço de Inspeção do Município de Santana do Riacho, dentro de sua jurisdição, a responsabilidade pelas atividades de inspeção sanitária e atenção à sanidade agropecuária.

§3º. A Secretaria Municipal de Saúde atuará em parceria com os demais municípios através do Consórcio Intermunicipal Multifinalitário do Médio Espinhaço – CIMME, em cooperação técnica com o Estado de Minas Gerais e a União, para facilitar o desenvolvimento das atividades relativas à inspeção sanitária, em consonância com as disposições do *Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA*.

§4º. Após a adesão do Serviço de Inspeção Municipal – SIM ao Sistema Brasileiro de Inspeção – SISBI, os produtos inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal poderão ser comercializados em todo o território nacional.

**Art. 3º.** Estão sujeitos à inspeção prevista nesta lei:

- I - Carnes e seus derivados;
- II - Leite e seus derivados;
- III – Mel e seus derivados;
- IV – ovos e seus derivados;
- V – Pescados e seus derivados;
- VI – Frutas, hortaliças e seus subprodutos;
- VII – Cereais e seus subprodutos;
- VIII – Bebidas;
- IX – Outros produtos de origem animal e vegetal.

**Parágrafo Único:** A inspeção sanitária e fiscalização será feita com estrita observância à competência privativa estadual ou federal nos seguintes locais:

- I – Nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para abate de animais e seu preparo ou industrialização sob qualquer forma para o consumo.
- II – Nos entrepostos de recebimento e distribuição de pescado e nas fabricas que o industrializarem.
- III – Nas usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite e ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;
- IV – nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;
- V – nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;



**MUNICÍPIO DE SANTANA DO RIACHO**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**CNPJ: 18.715.458/0001-92**  
**Gabinete do Prefeito**  
**Secretaria Especial de Gabinete**



VI - nas propriedades rurais.

**Art. 4º.** Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito desta lei, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, rotulados e embalados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, a caça e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel, a cera de abelhas e seus derivados, o leite e seus derivados.

**Art. 5º** - Não será exigida área climatizada para desossa em açougues e casa de carnes.

**Art. 6º.** A inspeção sanitária é um serviço oficial, devendo ser executada por funcionário público devidamente habilitado, do quadro da Secretaria Municipal de Saúde, do Consórcio Intermunicipal Multifinalitário do Médio Espinhaço - CIMME, ou cooperação e assistência com demais instancias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

**§ 1º.** Os servidores públicos contratados ou designados para integrar a equipe responsável pela inspeção e fiscalização sanitária terão suas funções estabelecidas na forma do regulamento dessa lei, por Instruções Normativas do Consorcio Intermunicipal Multifinalitário do Médio Espinhaço - CIMME e da Legislação Federal e Estadual vigentes, em consonância com as atribuições da categoria profissional estabelecidas pelos Conselhos de Classe.

**§2º.** É proibido o funcionamento no Município de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja previamente registrado, na forma dos regulamentos municipais, conforme legislação Estadual e Federal.

**Art. 7º.** Para acesso ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, deverá o estabelecimento industrial ou entreposto, protocolar requerimento dirigido ao responsável técnico, solicitando a inspeção e atender a toda documentação exigida pelo processo de registro.

**Art. 8º.** As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão aos requisitos mínimos de construção, equipamentos e práticas de fabricação e sua especificação será estabelecida pela regulamentação desta lei e Instruções Normativas do CIMME.

**Art. 9º.** A matéria-prima, os animais, os produtos e os subprodutos deverão seguir padrões de sanidade e fabricação definidos em regulamento, portarias, instruções normativas e manuais específicos.



**MUNICÍPIO DE SANTANA DO RIACHO**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**CNPJ: 18.715.458/0001-92**

**Gabinete do Prefeito**

**Secretaria Especial de Gabinete**



**Art. 10.** A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário das bebidas e produtos alimentícios de origem animal e vegetal 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 do Município de Santana do Riacho, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares e se dará em consonância com o estabelecido na Lei vigente.

**Art. 11.** Todas as ações de inspeção e da fiscalização sanitária serão executadas visando à segurança alimentar e a educação sanitária, buscando o comprometimento dos integrantes da cadeia produtiva agropecuária e da sociedade em geral, no cumprimento de norma e regulamentos estabelecidos pelo Serviço de Inspeção e pela Vigilância Sanitária do Município e pelo CIMME, em consonância com a legislação vigente e a cooperação com as demais instâncias do SUASA, instituições públicas e privadas de ensino, pesquisa, informação e biodiversidade.

**Art. 12.** A segurança alimentar e nutricional abrange a produção, o processamento e a industrialização, a comercialização, a distribuição, o consumo de alimento seguro, a utilização biológica de alimentos – incluindo-se a água e as sementes – e sua relação holística com o desenvolvimento humano, a informação e a biodiversidade.

**Art. 13.** Será instituído um Sistema Único de Informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária.

**Parágrafo único:** Serão de responsabilidade da Secretaria Municipal de Saúde a alimentação e manutenção do Sistema Único de Informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

**Art. 14.** Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal – SIM serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Saúde, constantes do Orçamento do Município e/ou no contrato de rateio do CIMME, bem como, de cobrança de tarifas pelos serviços prestados junto aos estabelecimentos assistidos e de recursos das demais instâncias do SUASA.

**Parágrafo único:** Reserva-se a possibilidade das instâncias do SUASA em instituir, com base na legislação pertinente, a própria cobrança de tarifas pelos serviços de sua alçada, conforme disposto no art. 126 do Decreto 5.741/2006, com as modificações que lhe foram introduzidas pelo Decreto 8.445/2015.

**Art. 15.** Ficam instituídas as taxas de classificação, inspeção e fiscalização relativas às ações previstas nesta lei, de acordo com o seu ANEXO I.



**MUNICÍPIO DE SANTANA DO RIACHO**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**CNPJ: 18.715.458/0001-92**

**Gabinete do Prefeito**

**Secretaria Especial de Gabinete**



**§1º.** As taxas previstas nesta Lei serão cobradas apenas após decorrido o prazo de 12 (doze) meses contados da sua publicação, prorrogáveis por meio de lei municipal.

**§2º.** O pequeno produtor rural, assim definido em regulamento, é, a qualquer tempo, isento das taxas previstas nesta Lei.

**Art. 16.** O sujeito passivo da tributação é a pessoa física ou jurídica a quem o serviço seja prestado ou posto à disposição ou o paciente do poder de polícia cada vez que este seja efetivamente exercido.

**Art. 17.** A falta ou insuficiência de recolhimento acarretará ao infrator a aplicação de multa igual a importância devida.

**Art. 18.** Os débitos não liquidados nas épocas próprias serão atualizados conforme dispõe a lei tributária vigente no Município.

**Art. 19.** Fica o Poder Executivo Municipal autorizado a abrir créditos adicionais, suplementares ou especiais, e a realizar transposição, remanejamento ou transferência de recursos de uma categoria de programação para outra ou de um órgão para outro no orçamento vigente para fazer frente às despesas decorrentes desta Lei.

**Parágrafo Único:** Fica autorizada a criação de programas e demais alterações necessárias no PPA 2014/2017 e na Lei de Diretrizes Orçamentárias para 2018.

**Art. 20.** Esta lei deverá ser regulamentada por decreto, no qual se estabelecerá, entre outras medidas:

- I – classificação, funcionamento, registro e higiene dos estabelecimentos.
- II – obrigação dos proprietários dos estabelecimentos.
- III – inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados; leite e derivados.
- IV – a inspeção e/ou reinspeção industrial e sanitária de ovos, mel, pescado e seus derivados.
- V – embalagem e Rotulagem.
- VI – reinspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e os exames de laboratório.
- VII – as infrações e penalidades.

**Art. 21.** Os casos omissos ou dúvidas decorrentes da presente Lei assim como a sua regulamentação, serão resolvidos através de decretos e resoluções e baixados pelo Poder Executivo Municipal e pela Secretaria Municipal de Saúde e conselhos municipais afins, quando autorizados por lei.



**MUNICÍPIO DE SANTANA DO RIACHO  
ESTADO DE MINAS GERAIS**

**CNPJ: 18.715.458/0001-92**

**Gabinete do Prefeito**

**Secretaria Especial de Gabinete**



**Art. 22.** Os servidores incumbidos da execução desta lei terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Saúde, da qual constará, além da denominação do órgão, o número de ordem, nome, fotografia, cargo, data da expedição e validade.

**Parágrafo Único:** Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional.

**Art. 23.** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Santana do Riacho, 27 de março de 2018.

***André Ferreira Torres***  
***Prefeito Municipal***



**MUNICÍPIO DE SANTANA DO RIACHO**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

CNPJ: 18.715.458/0001-92  
Gabinete do Prefeito  
Secretaria Especial de Gabinete



**PROJETO DE LEI COMPLEMENTAR Nº \_\_\_\_/2018**

**Anexo I**

<b>INSPEÇÃO SANITÁRIA INDUSTRIAL</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
Taxa pública	
Registro de estabelecimento industrial ou de transformação	454,72
Alteração de razão social	114,36
Vistoria de estabelecimento, a execução daquele do produtor rural	158,72
Registro de produto	51,52
Abate bovinos, bubalinos e eqüinos (por cabeça)	2,86
Abate suínos, ovinos e caprinos (por cabeça)	1,25
Abate de aves, coelhos e outros (por centena de cabeça ou fração)	1,23
Produtos cárneos salgados ou dessecados (por ton. ou fração)	15,79
Produtos de salsicharia embutidos e não embutidos (por ton ou fração)	15,79
Produto cárneos em conserva, semiconserva e outros produtos cárneos (por ton. ou fração)	15,79
Toucinho, unto, banha em rama, banha, gordura bovina, gordura ave em rama e outros produtos gordurosos comestíveis (por ton. ou fração)	13,61
Farinha, sebo, óleos, graxa branca, peles e outros subprodutos não comestíveis (por ton. ou fração)	4,63
Peixes e outras espécies aquáticas, em qualquer processo de conservação (por ton. ou fração)	15,79
Subprodutos não comestíveis de pescados e derivados (por ton. ou fração)	6,81
Leite de consumo pasteurizado ou esterilizado (cada 1.000 litros ou fração)	2,86
Leite aromatizado, fermentado ou gelificado (cada 1.000 litros ou fração)	6,81
Leite desidratado concentrado, evaporado, condensado e doce de leite (por ton. ou fração)	45,47
Leite desidratado em pó de consumo direto (por ton. ou fração)	22,87
Leite desidratado em pó industrial (por ton. ou fração)	34,04
Queijo minas, prato e suas variedades, requeijão, ricota e outros queijos (por ton. ou fração)	68,07



**MUNICÍPIO DE SANTANA DO RIACHO**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**CNPJ: 18.715.458/0001-92**  
**Gabinete do Prefeito**  
**Secretaria Especial de Gabinete**



Manteiga (por ton. ou fração)	45,47
Creme de mesa (por ton. ou fração)	45,47
Margarina (por ton. ou fração)	27,23
Caseína, lactose e leite em pó (por ton. ou fração)	45,47
Ovos de ave [a cada 30 (trinta) dúzias ou fração]	0,27
Mel, cera de abelha e produtos á base de mel de abelha (por centena kg ou fração)	1,09

Santana do Riacho, 27 de março de 2018.

***André Ferreira Torres***  
***Prefeito Municipal***

**LEI MUNICIPAL N° 4554**  
**PROJETO DE LEI N° 4906**

**“DISPÕE SOBRE A INSTITUIÇÃO DO SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL NO MUNICÍPIO DE SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.**

O Prefeito Municipal de São Sebastião do Paraíso, Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele, em seu nome, sanciona a seguinte lei:

**Art. 1º** - Fica instituído no Município de São Sebastião do Paraíso o SIM – Serviço de Inspeção Municipal - que tem por finalidade a inspeção e fiscalização sanitária para a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas de produtos, produtos, subprodutos e seus derivados, todos de origem animal, vinculado a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário.

**Art. 2º** – A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica, dependendo da atividade de cada estabelecimento produtor ou revendedor.

§ 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 expedidas pela Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário, considerando:

- a) o risco dos diferentes produtos;
- b) os processos produtivos envolvidos;
- c) o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento em função da implementação dos programas de autocontrole.

**Art. 3º** - Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal de São Sebastião do Paraíso a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

§1º – 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.

**Art. 4º** – 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 governos, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnicas e científicas nos sistemas de inspeção.

**Art. 5º** – O Município de São Sebastião do Paraíso, através da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário, poderá estabelecer parcerias e cooperação técnica com outros municípios, com o Estado de Minas Gerais e com a União. Também poderá participar de consórcio de municípios com fim de facilitar o desenvolvimento de atividades e a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao SUASA – Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária.

**Art. 6º** – A fiscalização sanitária dos produtos de origem animal realizar-se-á em duas etapas distintas e por órgãos diferentes:

I – será realizada pelo SIM no que atine à elaboração, à armazenagem, e ao transporte desde a adequabilidade dos meios de transportes até o percurso do transporte em si;

II – será realizada pela Secretaria Municipal de Saúde de São Sebastião do Paraíso no que atine à distribuição e à comercialização dos produtos de origem animal até o seu consumo final.

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

**Art. 7º** – O Serviço de Inspeção Municipal respeitará:

I - as especificidades dos diferentes tipos de produtos;

II - as diferentes escalas de produção;

III - a classificação dos estabelecimentos.

**Parágrafo único** – A classificação dos estabelecimentos será de acordo o Decreto Federal 9013, de 29 de março de 2017, no que couber.

**Art. 8º** – Será constituído Comitê Consultivo, formado por representantes da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário, Secretaria Municipal de Saúde, IMA - Instituto Mineiro de Agropecuária, EMATER - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais, Procuradoria-Geral do Município e Câmara Municipal de São Sebastião do Paraíso, cuja função será aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados à execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária, como também sobre a criação de regulamentos, normas, portarias, dentre outros.

**Art. 9º** – 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 Desenvolvimento Agropecuário e da Secretaria Municipal de Saúde, simultaneamente, a alimentação e a manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

**Art. 10** – Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal no 5741/2006, ou o que vier a substituí-lo.

**Art. 11** – Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal correrão a conta das dotações existentes na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário no orçamento vigente.

**Parágrafo único** – No caso de necessidade, a Secretaria Municipal de Saúde fornecerá recursos financeiros de maneira complementar.

**Art. 12** – A presente lei será regulamentada por Decreto.

**Art. 13** – As pessoas físicas ou jurídicas que já desempenham as atividades objeto de fiscalização do SIM, terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de publicação do Decreto de regularização desta Lei, para iniciar, junto à Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário, seu processo de regularização.

**Art. 14** – Revogadas as disposições em contrário, em especial a lei municipal nº 2344, de 29 de Junho de 1995 esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de São Sebastião do Paraíso, 19 de fevereiro de 2019.

**WALKER AMÉRICO OLIVEIRA**  
**Prefeito Municipal**