



## **ESTADO DE MATO GROSSO**

# **Prefeitura Municipal de Juara**

**Lei Municipal nº 2.601, de 24 de junho de 2016.**

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

O Prefeito do Município de Juara, Estado de Mato Grosso, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, subordinado à Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Econômico de Juara – Mato Grosso - SMADE, 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, bem como fixar normas de inspeção e de fiscalização sanitária neste município, que terá como responsável um Servidor Público concursado, lotado no cargo de Médico Veterinário, devidamente registrado no Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado do Mato Grosso.

Parágrafo único. Esta Lei encontra-se em conformidade com a Lei Federal n.º 1.283/1950, Lei Federal n.º 8.171/1991, alterado pela Lei federal n.º 9.712/1998, com a Lei Estadual n.º 6.338/1993, Lei Estadual n.º 8.422/2005, Decreto Federal n.º 30.691/1952, Decreto Federal n.º 5.741/2006 e Decreto n.º 7.216/2010, que constituiu e regulamentou o Sistema de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), Decreto Estadual n.º 290/2007 e Instrução Normativa n.º 16/2015.

Art.2º A inspeção será feita com escrita observância à competência privativa estadual e federal.

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

§2º Entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos, de produção silvestre e exóticos criados em cativeiros ou proveniente 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 em normas complementares expedidas por autoridade competente do SIM, considerando o risco dos diferentes produtos e processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Art. 3º A inspeção sanitária se dará:

§1º Nos estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, subprodutos, e seus derivados, de origem animal para beneficiamento ou industrialização;

§2º Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal em caráter complementar e com a parceria da Defesa Sanitária Animal, para



## **ESTADO DE MATO GROSSO**

### **Prefeitura Municipal de Juara**

identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

Art. 4º Todas as indústrias de produtos e/ou subprodutos de origem animal deverão ter um Médico Veterinário como Responsável Técnico devidamente registrado no órgão de classe, com exceção dos estabelecimentos denominados produtos da terra.

Parágrafo único. Entende-se por estabelecimentos denominados produtos da terra, os produtos de origem animal comestível elaborado em pequena escala, podendo ou não ter características tradicionais, culturais e/ou regionais.

Art. 5º Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

§ 1º 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;

§ 2º Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

§ 3º Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação do governo, da sociedade civil, de agroindústria, dos consumidores e das comunidades técnicas e científica nos sistemas de inspeção.

Art.6º A Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Econômico de Juara, poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com Municípios, Estado e 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.7º 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 Municipal - VISA, incluindo restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidades ao estabelecido na Lei n.º 8.080/1990.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismo e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelo serviço.

Art.8º O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte e/ou produtos da terra.

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,



## **ESTADO DE MATO GROSSO**

### **Prefeitura Municipal de Juara**

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 de abelha e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, 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 10 (dez) 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 de abelha, 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. 9º Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária com a participação de representante da Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Econômico, Vigilância Sanitária, 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. 10 Para a avaliação e emissão de parecer sobre os casos mais complexos será designado uma Equipe Técnica constituída de servidores públicos municipais concursados, sendo composta por servidores da Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Econômico e da Vigilância Sanitária Municipal e Meio Ambiente.

Art.11 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 SMADE e da VISA a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.



## **ESTADO DE MATO GROSSO**

### **Prefeitura Municipal de Juara**

Art.12 Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

I – requerimento simples dirigido a Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Econômico;

II - laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela SMADE;

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 - 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;

V - 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;

VI - memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

VII - 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;

VIII – estar devidamente registrada no Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado de Mato Grosso;

IX – apresentar cópia do contrato de trabalho (ART) do Responsável Técnico.

§1º Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte e/ou produtos da terra as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável.

§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. 13 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. 14 A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às



## **ESTADO DE MATO GROSSO**

### **Prefeitura Municipal de Juara**

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. 15 Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art. 16 A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Art. 17 Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal n.º 5.741/2006.

Art. 18 Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na SMADE, constantes no Orçamento do Município.

Art. 19 Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de Lei Municipal, após debatido junto ao Conselho competente.

Art. 20 O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo máximo de cento e vinte dias a contar da data de sua publicação, estabelecendo, dentre outras medidas:

- I – classificação, funcionamento, registro e higiene dos estabelecimentos;
- II – obrigação dos proprietários dos estabelecimentos;
- III – a inspeção e/ou reinspeção industrial e sanitária dos produtos e subprodutos de origem animal;
- IV – embalagem e rotulagem;
- V – infrações e penalidades.

Art. 21 Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial a Resolução 001/2000.

Governo Municipal de Juara, Estado de Mato Grosso, 24 de junho de 2016.

**Edson Miguel Piovesan**  
Prefeito do Município



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**Prefeitura Municipal de Juara**