LEI DE Nº 1451/2021,

Boa Viagem - Ceará, 28 de setembro de 2021

Revoga a Lei de nº 1.366 de 06 de setembro de 2018, que Institui o Serviço de Inspeção Municipal e dispõe sobre os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos produtores de produtos de origem animal ou vegetal, no âmbito do Município de Boa Viagem, e dá outras providências.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE BOA VIAGEM, ESTADO DO CEARÁ, JOSÉ CARNEIRO DANTAS FILHO,** no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal de Boa Viagem aprovou e ele sanciona a seguinte Lei:

Art. 1º. Esta Lei REVOGA a Lei nº 1.366 de 06 de setembro de 2018 e fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Boa Viagem- CE, para a industrialização, o beneficiamento, manipulação e a comercialização de produtos de origem animal ou vegetal e cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e dá outras providências.

Art. 2º. A Inspeção Municipal, depois de instalada, será 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.

§ 2º. Entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos oriundos de criatórios conservacionistas 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 em normas complementares expedidas pela Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária, considerando os riscos dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, bem como através dos resultados de avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Digitalizado com CamScanner

§ 5º. Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal de Boa Viagem as atividades de inspeção sanitária e classificação dos produtos de origem animal ou vegetal, seus derivados, subprodutos e resíduos de valor econômico, no âmbito do município.

Art. 3º. Constituem princípios da inspeção sanitária:

I – promover a preservação da saúde humana e a preservação do meio ambiente e, ao mesmo tempo, orientar sobre os procedimentos para inspeção sanitária dos produtos, derivados, subprodutos e resíduos de valor econômico, de origem animal ou vegetal nos estabelecimentos localizados no município;

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 do governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnicas e científicas nos sistemas de inspeção.

Art. 4º. O Município poderá celebrar convênios com outros municípios, Estado e União, como também poderá participar de consórcio para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção Sanitária em conjunto.

Art. 5º. A Vigilância Sanitária, vinculada à Secretaria Municipal de Saúde, será responsável pelo controle sanitário dos produtos, derivados, subprodutos e resíduos de valor econômico, de origem animal ou vegetal, após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumidor final, incluídos açougues, padarias, lanchonetes, mercados, pizzarias, bares e similares.

Parágrafo único. A Inspeção Municipal e a Vigilância Sanitária desempenharão suas funções em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade.

Art. 6º. O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e os diversos tipos de arranjo produtivo, incluindo a agroindústria de pequeno porte, produtos artesanais e da agricultura familiar.

Art. 7º. Entende-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte aquele que, cumulativamente:

I – pertencer, de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares ou equivalentes ou produtores rurais;

II – destinar-se ao abate de animais e ao processamento de produtos, matéria-prima, subprodutos insumos de origem animal ou vegetal;

III - possui área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados.

Digitalizado com CamScanner

§ 1º. Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área 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, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

§ 2º. Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte serão assim classificados:

I – estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de leite e derivados: aqueles que recebem, no máximo, 12.000 (doze mil) litros de leite por dia, para processamento;

II – estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos das abelhas e derivados: aqueles que recebem, no máximo, 60 (sessenta) toneladas de mel por ano, para processamento;

III – estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de ovos de galinha e ovos de codorna e derivados: aqueles que recebem, no máximo, 3.600 (três mil e seiscentos) ovos de galinha ou 13.000 (treze mil) ovos de codorna por dia, para processamento, podendo ser processados os dois tipos de ovos, desde que respeitadas as quantidades máximas previstas para cada tipo;

IV – estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de abate ou industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais): aqueles destinados ao abate ou industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais, com abate máximo de 500 (quinhentos) animais por dia;

V – estabelecimento agroindustrial de abate ou industrialização de médios animais (suínos, ovinos, caprinos): aqueles destinados ao abate ou industrialização de produtos e subprodutos de animais de porte médio, com abate máximo de 30 (trinta) animais por dia;

VI – estabelecimento agroindustrial de pequeno porte abate e industrialização de grandes animais (bovinos, bubalinos, equinos): aqueles destinados ao abate ou industrialização de produtos e subprodutos de grandes animais, com abate máximo de 20 (vinte) animais por dia.

VII– fábrica de produtos cárneos: aqueles estabelecimentos destinados à agro industrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 10 (dez) toneladas de carnes por mês.

VIII – estabelecimento de abate ou industrialização de pescado: enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 15.000 (Quinze Mil) Kg de pescados por dia.

§ 3º. A edição de normas relativas às condições gerais de instalações, equipamentos e práticas operacionais respeitará os costumes, os hábitos e os conhecimentos tradicionais na perspectiva da valorização da diversidade

Digitalizado com CamScanner

alimentar e do multiculturalismo dos povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares, resguardados os princípios básicos de higiene dos alimentos e a garantia da inocuidade dos produtos de origem animal e vegetal.

Art. 8º. É permitida a comercialização local de produtos alimentícios artesanais, de origem animal ou vegetal, com características e métodos tradicionais próprios, desde que respeitadas as boas práticas agropecuárias e de fabricação, devidamente atestado pelo serviço de inspeção sanitária do município.

§ 1º. O registro do estabelecimento e do produto de que trata este artigo, bem como a classificação, o controle, a inspeção e a fiscalização do produto, no que se refere aos aspectos higiênico-sanitários e de qualidade, serão executados em conformidade com as normas e prescrições estabelecidas nesta Lei e em seu regulamento.

§ 2º. As exigências para o registro do estabelecimento e do produto de que trata este artigo deverão ser adequadas às dimensões e às finalidades do empreendimento, e os procedimentos de registro deverão ser simplificados.

§ 3º. A inspeção e a fiscalização da elaboração dos produtos artesanais de que trata este artigo deverão ter natureza prioritariamente orientadora.

§ 4º. Até a regulamentação do disposto neste artigo, fica autorizada a comercialização dos produtos a que se refere este artigo.

Art. 9º. Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária, de natureza opinativa, para tratar de assuntos ligados à execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária, com a seguinte composição:

I – um representante da Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária;

II – um representante da Vigilância Sanitária do Município;

III – um representante da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Urbanismo;

IV – um representante do Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Boa Viagem (SAAE);

V – um representante da Câmara Municipal de Boa Viagem;

VI – um representante do Conselho Escolar;

Art. 10. Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único. Serão de responsabilidade da Secretaria da Agricultura e Pecuária e da Vigilância Sanitária do Município a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do município de Boa Viagem.

Digitalizado com CamScanner

Art. 11. Para obter o registro no serviço de inspeção municipal o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

I – requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;

II – declaração do Secretário Municipal de Agricultura e Pecuária de que não se opõem à instalação do estabelecimento.

III – Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente;

IV – apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, respeitadas as peculiaridades do micro empreendedor individual (MEI), ou CPF do produtor e Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP), para empreendimentos da agricultura familiar e produtos artesanais;

V – planta baixa 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 e pragas;

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

VII – boletim oficial de exame da água do abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos, físicos e químicos oficiais de portabilidade da água.

§ 1º. Tratando de agro industrialização realizada pela agricultura familiar ou equivalente e suas organizações ou agroindústria de pequeno porte, a análise da água utilizada no arranjo produtivo será realizada pelo Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Boa Viagem, caso o estabelecimento não disponha de água tratada.

§ 2º. As agroindústrias de pequeno porte são dispensadas de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

§ 3º. Tratando-se de agroindústria de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis.

§ 4º. Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da qualidade da água de abastecimento, estrutura da rede de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

Art. 12. 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.

Digitalizado com CamScanner

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, sendo exigido um selo de inspeção para cada produto.

Art. 13. As embalagens dos produtos de origem animal ou vegetal deverão 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 identificação bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo, conforme dispuser o regulamento.

Art. 14. Os produtos deverão ser transportados, armazenados e expostos ao consumidor em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art. 15. A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas e manuais de boas práticas agropecuárias e de fabricação.

Parágrafo único. Os animais destinados ao abate, nos estabelecimentos sob fiscalização do SIM, deverão estar acompanhados de suas respectivas Guias de Trânsito animal (GTA) e documentos exigidos em legislações vigentes.

Art. 16. Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades.

Art. 17. A execução da presente Lei correrá à conta de recursos próprios da Secretaria da Agricultura e Pecuária, constantes na Lei Orçamentária Anual.

Art. 18. Esta lei entra em vigor a partir de sua publicação.

Revogando-se as disposições em contrário.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE BOA VIAGEM, aos 28 dias do mês de setembro de 2021.

José Carneiro Dantas Filho

JOSÉ CARNEIRO DANTAS FILHO
Prefeito Municipal

Digitalizado com CamScanner