



PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRANOS

ESTADO DE MINAS GERAIS

LEI Nº 1.044/2022

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 SERRANOS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Povo do MUNICÍPIO DE SERRANOS, ESTADO DE MINAS GERAIS, por meio de seus representantes legais, aprovou e eu, Prefeito Municipal, sanciono da seguinte Lei:

Art. 1º. Fica instituído o SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M., que tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária em estabelecimentos que produzam ou comercializam produtos de origem animal no Município de Serranos.

§1º. Esta lei fixa normas de inspeção sanitária no Município de Serranos 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.

Art. 2º. 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 anfíbios e derivados;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRANOS

ESTADO DE MINAS GERAIS

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 que, de modo geral, recebam 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 e vegetal.

Art. 3º. O Serviço de Inspeção Municipal observará 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 250 m², destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de produtos de origem animal, que não ultrapassem as seguintes escalas de produção:

- 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 05 (cinco) toneladas de carnes por mês.
- II- 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.
- III- Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 05 (cinco) toneladas de carnes por mês.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRANOS

ESTADO DE MINAS GERAIS

IV- 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 05 (cinco) toneladas de carnes por mês.

V- Estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês.

VI- Unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 05 (cinco) toneladas por mês.

VII- 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. 4º. O Município de Serranos poderá realizar convênios, parceria ou cooperação técnica com Municípios, AMAG, Estados, União ou Consórcios, para facilitar o desenvolvimento de atividade e para execução do Serviço de Inspeção Sanitária, bem como poderá requerer 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.

Art. 5º. Para acesso ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., o estabelecimento industrial ou o produtor rural, deverá promover o devido registro de seu estabelecimento, protocolando requerimento dirigido ao Responsável pelo S.I.M., solicitando a inspeção e apresentando os seguintes documentos:

- I- Laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pelo Município;
- II- Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006;
- III- Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competentes que não se opõem à instalação do estabelecimento.
- 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, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e



PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRANOS

ESTADO DE MINAS GERAIS

tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;

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;

§ 1º. Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental disposta no inciso II.

§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, do Município, ou engenheiro da iniciativa privada.

§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. 6º. 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.

Art. 7º. 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.

Art. 8. 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, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares e se dará em consonância com o estabelecido na Lei vigente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRANOS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Art. 9. 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, em consonância com a legislação vigente e a cooperação de instituições públicas e privadas.

Art. 10. 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. 11. Após os trâmites de inspeção, o estabelecimento ou produtor que estiver dentro das especificações sanitárias, será cadastrado recebendo um número de inscrição para colocar no rótulo de seus produtos com o Selo S.I.M.

Art. 12. 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 Vigilância Sanitária do Município a alimentação e manutenção do Sistema Único de Informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária, corpo técnico e laboratório responsável pelo respectivo serviço de inspeção municipal.

Art. 13. Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária com a participação de representante da Emater, da Vigilância Sanitária, dos agricultores e dos consumidores para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados à execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

Art. 14. Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. serão fornecidos pelas verbas no Orçamento do Município.

Art. 15. 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRANOS

ESTADO DE MINAS GERAIS

III – Inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados, leite e derivados, ovos, mel, pescado e seus derivados.

IV – embalagem e Rotulagem.

V – Inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e os exames de laboratório.


VI – As infrações e penalidades.

Art. 16. Os casos omissos ou dúvidas decorrentes da presente Lei, assim como a sua regulamentação, serão resolvidos através de decretos e resoluções, baixados pelo Poder Executivo Municipal, pela Vigilância Sanitária e Conselhos Municipais afins, quando autorizados por lei.

Art. 17. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Mando, portanto, a todas as autoridades a quem o conhecimento e execução desta Lei pertencer, que a cumpram e a façam cumprir, tão inteiramente como nela se contém.

Serranos, 11 de março de 2022.


Marcelo Azevedo Carvalho
Prefeito Municipal