



ESTADO DO PARÁ
PODER EXECUTIVO
PREFEITURA DE MARAPANIM
C.N.P.J.: 05.171.681/0001-74

LEI Nº 1.846, DE 22 DE DEZEMBRO DE 2017

“Dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no município de Marapanim-PA e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem Animal e Vegetal e seus derivados e adota outras providências.”

O Prefeito de Marapanim, Estado Pará, faz saber a todos; os habitantes do Município, que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte Lei:

Artigo 1º– Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Marapanim, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem Animal e Vegetal e seus derivados, cria o **Serviço de Inspeção Municipal – SIM** e adota outras providências.

Parágrafo único – Esta Lei está em conformidade à Lei Federal nº 9.712/1998, ao Decreto Federal nº 5.741/2006 e ao Decreto nº 7.216/2010, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (**Suasa**).

Artigo 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 Municipal de Agricultura, 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, matérias-primas, produtos, sub-produtos e seus derivados, de origem Animal e Vegetal para beneficiamento ou industrialização;

II – nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem Animal e Vegetal, em caráter complementar e com a parceria da Vigilância Sanitária, 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 Marapanim a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

Artigo 3º - Para iniciar o funcionamento do SIM, o Governo Municipal disponibilizará recursos humanos para composição da **Equipe de Inspeção**, que terá por finalidade analisar os projetos apresentados, promover as atividades de Inspeção nos estabelecimentos que fizerem parte do Serviço de Inspeção Municipal e, cuja coordenação será exercida por ocupante de cargo em comissão, lotado no Serviço de Inspeção, que não tenha conflito de interesse e possua poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações com imparcialidade e independência obedecendo a Lei Orgânica do município, conforme a tabela abaixo:



CARGO DE PROVIMENTO EM COMISSÃO	QUANTITATIVO
COORDENADOR(A): MÉDICO(A) VETERINÁRIO(A)	01
ENGENHEIRO(A) DE PESCA/SANITARISTA/AMBIENTAL/AGRONÔMO(A)	01

Artigo 4º - A Equipe do SIM utilizará ainda cargos de provimento efetivo, de acordo com a tabela abaixo:

FUNÇÃO NO SIM	QUANTITATIVO
AGENTE DE INSPEÇÃO	03
AGENTE ADMINISTRATIVO	01
TÉCNICO AGRÍCOLA	01

Artigo 5º – 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 6º – A Secretaria Municipal de Agricultura do Município de Marapanim poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Governo do Estado do Pará e a União, poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao 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.

Artigo 7º– A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem Animal e Vegetal e seus derivados 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 Marapanim, 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 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**.

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 (250m²), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem Animal e Vegetal e seus derivados, dispendo de instalações para abate e/ou industrialização de produtos de origem Animal e Vegetal e seus derivados, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e vegetais 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 destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 (cinco) toneladas de carnes por mês.

b) estabelecimento de abate e industrialização de animais 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 (cinco) toneladas de carnes por mês.

d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos, em especial, aqueles da Agricultura Familiar, com processamento mínimo, ou aqueles 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.

Artigo 9º – Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária com a participação de representantes do Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural – CMDR, da Secretaria Municipal de Saúde 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.

Artigo 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 – Será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura e da Vigilância Sanitária Municipal a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

Artigo 11 – Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

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

II – laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pelo Departamento Municipal de Patrimônio - DEPAT;

III – Licença Ambiental Prévia emitida pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente - SEMMA ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº385/2006;

§ 1º - Para os empreendedores da Agricultura Familiar será aceita a Dispensa de Licenciamento Ambiental – DLA, para as atividades consideradas de baixo potencial de impacto ambiental, em consonância com a Portaria do Conselho Estadual de Meio Ambiente – COEMA/PA, de nº 107/13, de 08/03/2013.

§ 2º - Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Única de Instalação e Operação - LIO.

IV – Documento da Secretaria Municipal de Agricultura e/ou Secretaria Municipal de Saúde que não se opõem à instalação do estabelecimento.

V – apresentação da Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou Registro de Microempreendedor Individual - MEI, 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 da Secretaria Municipal de Obras 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.

Artigo 12 – As hortaliças e frutas produzidas com processamento mínimo serão isentas do Sistema de Inspeção Municipal – SIM, desde que atendam os padrões higiênicos e sanitários previstos nesta Lei, Regulamentos, Instruções Normativas, Portarias e demais publicações afins.

Artigo 13 - As frutas *in natura* tais como: maracujá, acerola, caju, taperebá, manga, bacuri, cupuaçu, goiaba, banana, muruci e outras da Agricultura Local, produzidas com processamento mínimo serão isentas do Sistema de Inspeção Municipal – SIM, desde que atendam os padrões higiênicos e sanitários previstos nesta Lei, Regulamentos, Instruções Normativas, Portarias e demais publicações afins.

Artigo 14 – A embalagem dos produtos de origem Animal e Vegetal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Parágrafo Único – 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.

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

Artigo 16 – Os Animais e Vegetais e seus derivados, a matéria-prima, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento, instruções normativas e portarias específicas.

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

Artigo 18 – Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas no Fundo Municipal de Agricultura, constantes no Orçamento do Município de Marapanim.

Artigo 19 – 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 pelo Governo Municipal, após debatido no Conselho de Inspeção Sanitária.

Artigo 20 – Ficam revogadas as disposições em contrário a esta Lei.

Artigo 21 – O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de noventa dias a contar da data de sua publicação.

Artigo 22 – Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal, Marapanim/PA, 22 de dezembro de 2017.


RONALDO JOSÉ NEVES TRINDADE
Prefeito Municipal de Marapanim