LEI MUNICIPAL Nº 1.283 DE 28 DE OUTUBRO DE 2020.

"Dispõe sobre a instituição do Serviço de Inspeção Municipal - SIM de produtos de origem animal e vegetal no município de Campinápolis –MT, revogando a lei municipal nº 1.181/2017, a qual regulamentava a matéria anteriormente, e dá outros providências."

JEOVAN FARIA, Prefeito do Município de Campinápolis, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município, faz saber que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte Lei:

Art. 1º Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Campinápolis - MT, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal e vegetal, estatui normas que regulam o registro, a inspeção dos estabelecimentos, propriedades rurais que produzem matéria-prima, manipulam, industrializam, beneficiam, distribuem e comercializam produtos de origem animal, criando o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e dá outras providências.

Parágrafo único. Esta lei está em conformidade com as Leis Federais nº. 1.283, de 18 de dezembro de 1950, Lei Federal nº. 7.889, de 23 de novembro de 1989, e os Decretos nº. 9.013/2017, Decreto nº. 10.032/2019, Lei Estadual nº. 6.338, de 03 de dezembro de 1993, Lei Estadual nº 10.502, de 18 de janeiro de 2017, bem como com as legislações e regulamentações provenientes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA; do Ministério da Saúde; Ministério do Meio Ambiente; Ministério do Trabalho; Instituto Nacional de Metrologia – INMETRO; Instituto de Defesa Agropecuária de Mato Grosso – INDEA, e demais normativas pertinentes ao SIM.

Art. 2º Caberá ao Serviço de Inspeção do Município de Campinápolis - MT, dentro de sua jurisdição, a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária e atenção a sanidade agropecuária, podendo delegar a gestão, execução, coordenação, fiscalização e normatização do serviço ao Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental "Médio Araguaia" - CODEMA, na forma de parceria, convênio ou contrato de programa.

§ 1º. A Secretaria Municipal de Turismo e Meio Ambiente, e a Secretaria Municipal de Agricultura de Campinápolis, atuarão individual ou em parceria com os demais municípios através do CODEMA, podendo ainda, estabelecer cooperação técnica com o Estado de Mato Grosso, União e outras entidades em geral, para facilitar o desenvolvimento das atividades relativas a inspeção sanitária, em consonância com o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA e Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte - SUSAF.

§ 2º. O CODEMA é o responsável pela adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI-POA do Município e pelos estabelecimentos que quiserem aderir ao Sistema.

§ 3º. Nos casos de gestão consorciada do SIM por meio de consórcio público, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o limite territorial dos municípios consorciados.

§ 4º. O Município de Campinápolis, deverá manter em seu quadro de pessoal Médico Veterinário, em número suficiente, e colocá-lo à disposição do SIM, a fim de executar os serviços, os quais poderão ser delegados mediante Decreto ou outro Regulamento.

Art. 3º 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 expedidas pela 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, 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 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 Secretaria Municipal de Saúde do Município de Campinápolis, 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. 5º Ficam sujeitos ao registro no SIM os seguintes estabelecimentos:

I – estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais), compreendendo aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica;

II – estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos, bubalinos, equinos), compreendendo aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica;

III – Fábrica de produtos cárneos, compreendendo aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados;

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;

V – estabelecimento de ovos, destinado à recepção e acondicionamento de ovos;
VI – Unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas, destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas;
VII – estabelecimentos industriais de leite e derivados, enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos na presente Lei destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite.

Parágrafo único. O registro dos estabelecimentos de que trata o *caput* deste artigo é privativo do SIM da Secretaria Municipal de Turismo, Meio Ambiente e Secretaria Municipal de Agricultura e/ou CODEMA, e será expedido somente depois de cumpridas todas as exigências constantes desta Lei e do respectivo regulamento.

Art. 6º. O SIM respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

§ 1º 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, 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 pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, cuja as escalas de produção deverão ser regulamentadas por Decreto.

§ 2º Não será considerado para os fins do cálculo de 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, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes, devendo o estabelecimento ser registrado no SIM, podendo o estabelecimento agroindustrial ser anexo à residência.

§ 3º O registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal pelo SIM não os isenta de outros registros municipais.

Art. 7º Por ato do Poder Executivo será constituído um Conselho Municipal de Inspeção Sanitária com a participação de representantes da Secretaria Municipal de Turismo e Meio Ambiente, da Secretaria Municipal de Agricultura, da Secretaria Municipal de Saúde, do CODEMA, do INDEA, do Sindicato Rural, da Associação ou Cooperativa de representação da Agricultura Familiar, dos Consumidores, dentre outras entidades, 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, dando cumprimento às normas estabelecidas na presente Lei, aplicando as penalidades nela previstas.

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 Municipal de Turismo e Meio Ambiente, da Secretaria Municipal de Agricultura, e da Secretaria Municipal de Saúde, podendo delegar ao CODEMA 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 SIM o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

I – requerimento simples dirigido ao responsável pelo SIM;

II – licença ambiental emitida pelo órgão ambiental competente para os empreendimentos passíveis de licenciamento ambiental;

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

V – planta baixa, 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 Será exigido a Licença Prévia para empreendimentos a instalar;

§ 2º. será exigido a Licença de Operação para empreendimento já edificado.

§3º tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte, a planta baixa, layout e memoriais podem ser elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

§4º 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 SIM 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 em Regulamento, estando os mesmos sob responsabilidade do órgão competente.

Art. 11. A embalagem de 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. 5.741/2006.

Art. 15. Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Turismo e Meio Ambiente, e Secretaria Municipal de Agricultura, constantes no Orçamento do Município de Campinápolis.

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

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

II – multa de até 100 UPF/MT - Unidade Padrão Fiscal de Mato Grosso, nos casos de reincidência, dolo ou má fé;

III – apreensão ou inutilização das matérias primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal quando não apresentarem condições higiênico sanitárias adequadas ao fim a que se destinem ou forem adulterados;

IV – suspensão das atividades dos estabelecimentos, se causarem risco ou ameaça de natureza higiênico sanitária ou caso de embaraço da ação fiscalizadora.

§ 1º Constituem agravantes o uso de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 2º A suspensão poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivarem a sanção.

§ 3º Se a suspensão não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorrido 12 (doze) meses, será cancelado o respectivo registro.

§ 4º As infrações serão regulamentadas por Decreto.

Art. 17. Ficam isentos de pagamentos de taxas e emolumentos todos os empreendimentos e participantes do SIM, enquadrados na tabela de volume de transformação dos anexos I e II desta Lei.

§ 1º Os valores de transformação dispostos no Anexo I, classificados como volume de transformação para os empreendimentos dos produtores individuais e/ou agricultor familiar, este nos termos da Lei nº. 11.326 de 24 de julho de 2006, (limite máximo diário), deverão atender aos dispositivos da Resolução CONAMA nº 385, de 27 de dezembro de 2006, podendo ter seus valores alterados em caso de alteração da legislação vigente, e terão procedimento de licenciamento ambiental simplificado.

§ 2º Os valores de transformação dispostos no Anexo II, classificados como volume de transformação para os empreendimentos dos produtores individuais (limite máximo diário), e classificados como volume de transformação para cooperativas/condomínios (limite máximo diário), deverão atender à legislação vigente concernente ao procedimento de licenciamento ambiental,

podendo ter os valores revisados e alterados em consonância com alterações nas legislações pertinentes.

Art. 18. Os casos omissos na execução da presente Lei, serão resolvidos através de Decreto ou Instruções Normativas ou Resoluções emitidas pelo Conselho de Inspeção Sanitária.

Art. 19. Face a complexidade da medida, o Chefe do Executivo Municipal terá prazo de 1 (um) ano, contados da publicação da presente Lei, para processar o devido enquadramento do município ao SIM Municipal, bem como para a devida regulamentação.

Art. 20. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 21. Fica revogada expressamente a lei nº 1.181 de 03 de outubro de 2017.

Gabinete do Prefeito Municipal em Campinápolis – MT, em 28 de Outubro de 2020.

JEOVAN FARIA
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I

LEI Nº 1.283/2020

TABELA DE VOLUME DE TRANSFORMAÇÃO PARA PRODUTORES INDIVIDUAIS E/OU AGRICULTOR FAMILIAR DE PEQUENO PORTE

TABELA DE VOLUME DE TRANSFORMAÇÃO Estabelecimento/ Produto	Volume de transformação (limite máximo diário)
Abatedouro de animais de pequeno porte	500 unidades
Abatedouro de animais de médio porte	10 cabeças
Abatedouro de grande porte	03 cabeças
Unidade de Processamento de Peixes	1.500 Kg
Unidade de Inspeção Classificação de Ovos	25 dúzias
Fábrica de Embutidos e Defumados	150 Kg de produto acabado
Laticínios – pasteurização e envase	500 litros
Laticínios - queijos e fermentados	500 litros
Laticínios - doce de leite	500 litros
Unidade de Processamento de Mel	250Kg
Processamento de Conservas	250 Kg
Processamento de produto de origem fúngica (cogumelos comestíveis)	100 Kg
Fábrica de Compotas, Geleia e Doces em Massa	250 Kg
Açúcar Mascavo e Rapadura	3.000 Kg de (cana moída)
Indústria de Doces, Chocolate e Balas.	200 Kg
Indústria de Biscoitos salgados e pães	100 Kg
Produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos	750 Kg de mandioca *in natura*
Vegetais processados	200 Kg
Unidade de Processamento Castanhas, amêndoas e grãos	400 Kg
Processamento de frutas	400 Kg

ANEXO II

LEI Nº 1.283/2020

TABELA DE VOLUME DE TRANSFORMAÇÃO

TABELA DE VOLUME DE TRANSFORMAÇÃO Estabelecimento/ Produto	**Volume de transformação Para empreendimento Produtores individuais (limite máximo diário)**	**Volume Transformação para Cooperativas/Condomínio (limite máximo diário)**
Abatedouro de animais de pequeno porte	1.000 unidades	2.000 unidades
Abatedouro de animais de médio porte	20 cabeças	100 cabeças
Abatedouro de grande porte	08 cabeças	70 cabeças
Unidade de Processamento de Peixes	2.000 Kg	3.000 Kg
Unidade de Inspeção Classificação de Ovos	100 dúzias	800 dúzias
Fábrica de Embutidos e Defumados	250 Kg de produto acabado	1.000 Kg
Laticínios – pasteurização e envase	1.000 litros	3.000 litros
Laticínios - queijos e fermentados	1.200 litros	2.500 litros
Laticínios - doce de leite	1.000 litros	1.200 litros
Unidade de Processamento de Mel	300Kg	600 Kg
Processamento de Conservas	300 Kg	1000 Kg
Processamento de produto de origem fúngica (cogumelos comestíveis)	200 Kg	800 Kg
Fábrica de Compotas, Geleia e Doces em Massa.	250 Kg	500 Kg
Açúcar Mascavo e Rapadura	3.000 Kg de (cana moída)	5.000 Kg de (cana moída)
Indústria de Doces, Chocolate e Balas	200 Kg	600 Kg
Indústria de Biscoitos salgados e pães	300 Kg	1.000 Kg
Produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos	1.500 Kg de mandioca *in natura*	3.000 Kg de mandioca *in natura*
Vegetais processados	200 Kg	1000 Kg
Unidade de Processamento Castanhas, amêndoas e grãos	400 Kg	1.000 Kg
Processamento de frutas	500 Kg	800Kg"