



**LEI MUNICIPAL Nº 1.683,**

Autoria: Poder Executivo Municipal

**DE 24 DE JULHO DE 2017.**

Dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e/ou vegetal e dá outras providências.

**O PREFEITO MUNICIPAL DE TABULEIRO DO NORTE,**

Faço saber que a Câmara Municipal de Tabuleiro do Norte aprovou e eu sanciono e promulgo a presente Lei:

**Art. 1º** - Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Tabuleiro do Norte, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal e/ou vegetal, e cria o Serviço de Inspeção Municipal - SIM e dá 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).

**Art. 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 expedidas por autoridade competente do Serviço de Inspeção Municipal do Município de Tabuleiro do Norte, 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 e/ou vegetal, para beneficiamento ou industrialização;

II - Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal e/ou vegetal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal e vegetal, 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 Tabuleiro do Norte a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

**Art. 3º** - 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.

IV - O Poder Público se responsabilizará em realizar eventos, reuniões, seminários, instruindo o público em geral, sobre os procedimentos que fixam as normas em relação ao Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 4º** - A Secretaria de Desenvolvimento Rural e Reforma Agrária do Município de Tabuleiro do Norte poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado do Ceará e a União, podendo ainda participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e execução do Serviço de Inspeção sanitária, 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. 5º**- A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal e vegetal após a etapa de elaboração, compreendida na



armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final. E ainda, será de responsabilidade da Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do Norte, 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. 6º** - 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 seiscentos metros quadrados (600m<sup>2</sup>), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal e/ou vegetal, 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, os produtos de origem vegetal 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 destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 05 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 08 toneladas de carnes por mês;

c) Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 05 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 04 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 - destinada à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano;

g) Estabelecimentos industriais de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinados 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. 7º**- Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária com a participação de representante da Secretaria de Desenvolvimento Rural e Reforma Agrária, da Secretaria de Meio Ambiente e Turismo, e da Secretaria de Saúde, 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. 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** – Serão de responsabilidade da Secretaria de Desenvolvimento Rural e Reforma Agrária, 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 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 pela Secretaria de Desenvolvimento Rural e Reforma Agrária;

**III** - Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006;

**Parágrafo único** – 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** - Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competentes que não se oponham à instalação do estabelecimento;

**V** - 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;

**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 responsável 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.

**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 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. 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 à 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-** Os infratores dos dispositivos da presente Lei e de atos complementares e instruções normativas que forem expedidas, podem ser submetidos às seguintes penalidades:

**I** - Multa de 10 a 500 UFIRCE (Unidade Fiscal de Referência do Estado do Ceará):

a) Aos estabelecimentos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento, à higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

b) Aos responsáveis pela permanência em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente;

c) Aos que acondicionarem ou embalem produtos em embalagens ou recipientes não permitidos;

d) Aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do SIM nas testeiras das embalagens, nos rótulos ou em produtos;

e) Aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;

f) Aos que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades.

**II** - Multa de 11 a 1.000 UFIRCE (Unidade Fiscal de Referência do Estado do Ceará):



- a) A pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal e/ou vegetal para consumo privado, nos casos previstos neste regulamento, e os destinados a fins comerciais;
- b) Aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal, para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no Serviço de Inspeção Municipal- SIM.
- c) Aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas e que sejam utilizadas na fabricação de produtos;
- d) Aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagem diferente das previstas nesta Lei;
- e) Aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundos de outros Estados, procedentes de estabelecimentos não registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM;
- f) Às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos à granel, que de acordo com a presente Lei devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;
- g) Às pessoas físicas ou jurídicas que embargarem ou burlarem a ação dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no exercício das suas funções;
- h) Aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem lavagem e desinfecção de vasilhame, frasco, carros-tanque e veículos em geral;
- i) Aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem a limpeza e desinfecção rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;
- j) Aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;
- k) Aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, junto às empresas de transportes, para a classificação de ovos nos entrepostos;
- l) Aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;



m) Aos que infringirem os dispositivos desta Lei, quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;

n) Aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promoverem no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, as transferências de responsabilidades previstas na Lei, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essas exigências legais, por ocasião do processamento da venda ou locação;

o) Aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal;

p) Aos responsáveis pela confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbos de Inspeção Municipal a serem usados, isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no SIM;

q) As firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas formas não tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**III - Multa de 12 a 1.500 UFIRCE (Unidade Fiscal de Referência do Estado do Ceará):**

a) Aos que lançarem mão de certificados sanitários, rotulagem e carimbos de Inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

b) Aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

c) Aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fossem de outro;

d) Aos que usarem indevidamente os carimbos de Inspeção Municipal;

e) Os responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem para o consumo, produtos sem rotulagem;

f) Os que despacharem ou transportarem produtos de origem animal e/ou vegetal em desacordo com determinação da Inspeção Municipal.



**IV- Multa de 15 a 2.000 UFIRCE (Unidade Fiscal de Referência do Estado do Ceará):**

- a) Aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;
- b) Aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- c) As pessoas físicas e jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, ao critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, possam ficar prejudicadas em suas condições de consumo;
- d) Aos que subornarem, tentarem subornar ou usar de violência contra servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;
- e) Aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Municipal;
- f) Aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal e/ou vegetal, em desacordo com os padrões fixados nesta Lei ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- g) As pessoas físicas e jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, em produtos que não estejam sob Inspeção Municipal;
- h) Aos responsáveis por estabelecimentos que abaterem animais em desacordo com a legislação em vigor, tendo-se em mira a defesa da produção animal do País.

**Art. 15-** Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal nº 7.541/2006.

**Art. 16-** Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria de Desenvolvimento Rural e Reforma Agrária, constantes no Orçamento do Município de Tabuleiro do Norte.

**Art. 17-** 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 pela Secretaria de Desenvolvimento Rural e Reforma Agrária, após debatido no Conselho de Inspeção Sanitária.



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TABULEIRO DO NORTE  
GABINETE DO PREFEITO



**Art. 18-** Ficam revogadas as disposições em contrário a esta Lei.

**Art. 19-** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, e os seus efeitos financeiros e punitivos entrarão em vigor em 01 de janeiro de 2018.

PALÁCIO TAMARINDO PREFEITO RAIMUNDO  
RODRIGUES CHAVES, em 24 de julho de 2017.

*Rildson Rabelo Vasconcelos*  
Prefeito Municipal