

ESTADO DO PARÁ PREFEITURA MUNICIPAL DE REDENÇÃO GABINETE DO PREFEITO

Ofício 0285/2022 - GAB/PMR

Redenção/PA, 29 de novembro de 2022.

A Sua Excelência o Senhor Higor Gabriel Santos Costa Presidente da Câmara de Vereadores de Redenção – PA

Câmara Municipal de Redenção PROTOCOLO
Nº 700/22
Data: 29 1 11 /1230
Hora:
Ass. Func:

Assunto: Encaminhamento do Projeto de Lei Municipal nº 10, de 29 de novembro de 2022.

Excelentíssimo Senhor Presidente,

Cumprimentando-o cordialmente, venho respeitosamente, encaminhar o Projeto de Lei Municipal n° 10, de 29 de novembro de 2022, que reestrutura o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., no âmbito do Munícipio de Redenção – PA, e dá outras providências, para apreciação e deliberação desta nobre Casa de Leis, na próxima sessão legislativa.

Respeitosamente,

Marcelo França Borges
Prefeito Municipal de Redenção – PA



PROJETO DE LEI MUNICIPAL Nº 010 DE 29 DE NOVEMBRO DE 2022.

Câmara Municipai de Redelição	Reestrutura o Serviço de Inspeção Municipal –
PROTOCOLO	S.I.M., no âmbito do Município de Redenção -
	Pará, e dá outras providências.
Nº 700/22	
Data: OPREFEITO MU	NICIPAL DE REDENÇÃO, ESTADO DO PARÁ, no uso das
Hora: atribuições que lhe são conferid	as por lei, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele
Ass. Func.	
	uturado o Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M vinculado à
Secretaria Municipal de Agroi	pecuária e Aguicultura - SEMAAQ, destinado à inspeção

Art. 1º Fica reestruturado o Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M vinculado à Secretaria Municipal de Agropecuária e Aquicultura - SEMAAQ, destinado à inspeção sanitária e fiscalização sobre o abate de animais, elaboração e comercialização, em pequena escala, de produtos comestíveis de origem animal e vegetal, transformados e manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito, produzidos no Município de Redenção - Pará, e destinados ao consumo humano dentro dos limites de sua área geográfica, nos termos do art. 23, inciso VIII, da Constituição Federal, da Lei Federal nº. 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

- **Art.** 2° Compete ao Serviço de Inspeção Municipal S.I.M, inspecionar e fiscalizar o cumprimento das normas estabelecidas pela presente Lei e, ainda:
 - I a inspeção "ante" e "post mortem" dos animais destinados ao abate;
- II a inspeção do rebanho leiteiro destinado à produção do leite a ser comercializado ou industrializado:
- III as condições de higiene e saúde dos estabelecimentos de abate e processamento, seus equipamentos e maquinários;
- IV a inspeção dos produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal e vegetal, durante as diferentes fases de industrialização;
- V a fiscalização quanto ao cumprimento das normas de higiene e saúde relativas à comercialização;
- VI a apreciação dos projetos de construção, instalação ou ampliação de estabelecimentos destinados ao abate de animais e processamento dos produtos que trata a presente Lei.

Parágrafo único. A regulamentação da presente Lei estabelecerá a forma para as análises rotineiras necessárias para cada produto processado.

- **Art. 3**° A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.
- § 1° A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais. 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.

Art. 4° Estão sujeitos a inspeção prevista nesta Lei:

- I os animais destinados à matança, seus produtos, subprodutos e matériasprimas;
 - II o pescado e seus derivados;
 - III os ovos e seus derivados:
 - IV o leite e seus derivados:
 - V o mel, cera e outros produtos da colmeia;
 - VI frutas e seus derivados;
 - VII cereais e seus derivados:
 - VIII hortaliças e legumes;
 - IX mandioca e outros tubérculos comestíveis;
 - X outros produtos de origem animal e vegetal.
 - Art. 5° A inspeção de que trata esta Lei far-se-á:
- I nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas pra a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;
- II nos entrepostos de recebimentos e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializarem;
- **III -** nas usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;
 - IV nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;
- **V** nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem ou acondicionem produtos de origem animal;
 - VI nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas;
 - VII fábricas de beneficiamento de produtos de origem vegetal.
 - Art. 6° Compete à Secretaria de Agropecuária e Aquicultura, inspecionar:
- I as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal, vegetal e seus derivados;
- II o controle de qualidade e as condições técnicas e sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, transportados, armazenados e engarrafados os produtos antes do ponto de venda:
- **III** as condições de higiene das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso anterior,
- IV o controle de todos os materiais utilizados na manipulação, acondicionamento e embalagem de produtos de origem animal e vegetal;
- V a disciplina dos padrões higiênicos, sanitários e tecnológicos dos produtos de origem animal e vegetal;



GABINETE DO PREFEITO

- VI o uso de aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal, vegetal e seus derivados;
- VII os produtos e subprodutos existentes no mercado de consumo, para efeito de verificação e cumprimento das normas estabelecidas.
- Art. 7° O Servico de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural artesanal.
- §1° Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural artesanal o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural destinado exclusivamente aos produtos de origem animal e vegetal que durante o processo utilizado na obtenção de produtos mantenham suas características tradicionais, culturais e regionais próprias, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:
- I 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 toneladas de carnes por mês;
- II estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ buba 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;
- III fábrica de produtos cárneos aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês;
- 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 4 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 do produtos das abelhas destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 15 toneladas por ano:
- 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;
- VIII mandioca e outros tubérculos comestíveis: até 360 (trezentos e sessenta) toneladas, por ano de mandioca e outros tubérculos comestíveis como matéria-prima básica;
 - IX frutas in natura e seus derivados, até;
 - a) 60 (sessenta) toneladas, por ano, de frutas in natura e suas derivações;



PREFEITURA DE REDENÇÃO GABINETE DO PREFEITO

- b) 300 (trezentas) toneladas, por ano, de polpas como matéria- prima básica.
- X hortaliças e legumes: até 300 (trezentos) quilogramas, por dia, de hortaliças e legumes como matérias-primas básicas;
 - XI cereais: até 100 (cem) toneladas, por ano, de cereais.
- § 2° Para grupos, associações ou cooperativas a produção poderá chegar até 3 (três) vezes a quantidade limite para cada produto estabelecido pelo § 1°, do artigo 7° desta Lei.
- § 3º Para fins desta Lei, considera-se estabelecimento de processamento de produto artesanal de origem animal e vegetal aquele que utilizar e/ou adquirir o mínimo de 50% (cinquenta por cento) de matéria-prima oriunda de produção local ou de outros municípios do Estado do Pará.
- **Art. 8º** As instalações do estabelecimento processador artesanal de alimentos de origem animal e vegetal observarão preceitos diferenciados e simplificados, no tocante à construção e aos equipamentos, estabelecidos em normas técnicas da Secretaria de Agropecuária e Aquicultura- SEMAAQ.
- **Art. 9**° O Serviço de Inspeção Municipal S.I.M, será realizado por equipe composta por: Coordenador, Agente de apoio administrativo, Agente de apoio operacional e equipe de inspeção constituída por médicos veterinários e auxiliares de inspeção capacitados, tantos quantos se fizerem necessários.
- § 1° O cargo de coordenador deve ser ocupado por um profissional qualificado de nível superior com formação de nível superior com formação na área de Ciências Agrárias e está devidamente registrado nos Conselhos Regionais Competentes.
- § 2º O Serviço de Inspeção Municipal também poderá ser composto por engenheiros agrônomos, devidamente registrados no Conselho Regional competente, profissionais responsáveis pela fiscalização dos subprodutos de origem vegetal.
- Art. 10. Os produtos inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal poderão ser comercializados em todo o território municipal, cumpridas as exigências desta Lei.
- §1° A Secretaria Municipal de Agropecuária e Aquicultura poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com outros municípios e poderá participar de consórcio para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção Sanitária em conjunto.
- **§2º** Não é permitido a comercialização de produtos e subprodutos de origem animal e vegetal vindos de outros municípios que não tenham sido inspecionados no Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou no Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.).
- Art. 11. A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos 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 Secretaria de Saúde do Município, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei n° 8.080/1990.



PREFEITURA DE REDENÇÃO GABINETE DO PREFEITO

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se sobreposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 12. Os estabelecimentos de abate de animais e de processamento de produtos de origem animal e vegetal, no âmbito do Município, deverão efetuar seu registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. O requerimento de registro deverá ser dirigido a Secretaria Municipal de Agropecuária e Aquicultura, na forma estabelecida em regulamento próprio, observadas as exigências da presente Lei.

- **Art. 13.** Os estabelecimentos de abate de animais e de processamento de produtos comestíveis de origem animal e vegetal, abrangidos por esta Lei, deverão:
- I manter livro oficial onde serão registradas as informações, as recomendações e as visitas do Serviço de Inspeção Municipal, para fins de controle da produção;
- II manter em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem;
 - III outras formalidades exigidas em regulamente próprio.
- **Art. 14.** As instalações dos estabelecimentos de que trata a presente Lei, respeitadas as normas de higiene e saúde, serão diferenciadas de acordo com as especificidades de cada atividade de processamento ou com a espécie de animais a serem abatidos, conforme estabelecido em ato regulamentar próprio, devendo apresentar fluxograma operacional racionalizado de modo a facilitar o trabalho, a higiene e a qualidade dos produtos.

Parágrafo único. Nenhuma outra exigência será feita além daquelas estritamente necessárias, relativa à área, instalações, equipamentos e maquinários dos estabelecimentos de processamento ou abate de que trata o caput deste artigo.

- Art. 15. Os produtos resultantes do processamento de que trata esta lei deverão possuir registro de fórmula específico, junto ao Serviço de Inspeção Municipal, observada a legislação pertinente em vigência.
- **Art. 16.** Os produtos resultantes do processamento de que trata esta Lei deverão ser embalados, quando necessário, com embalagens adequadas e produzidas por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde.
 - § 1º O rótulo das embalagens deverá conter:
 - I as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor;
 - II indicação de que o produto é produzido em pequena escala;
 - III o número da inscrição junto ao Serviço de Inspeção Municipal.
- §2° Quando comercializados a granel, os produtos serão expostos ao consumo, acompanhados de folhetos e cartazes, contendo as informações prevista no § 1° deste artigo.

- § 3° Quando se tratar de convênio com a Secretaria de Estado da Agricultura ou outra entidade pública, a embalagem deverá vir acrescida dessa informação.
- Art. 17. As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos deverão portar carteira de saúde e usar uniformes próprios e limpos, inclusive botas impermeáveis, gorros e máscaras, além de outras exigências estabelecidas no ato regulamentar.
- **Art. 18.** Os produtos de que se trata esta Lei deverão ser armazenados e transportados em condições adequadas para a preservação de sua qualidade.
- Art. 19. Os servidores encarregados do cumprimento desta Lei terão carteira de identificação funcional fornecida pela Secretaria a qual se vincula o Serviço de Inspeção Municipal, sendo que nessa carteira deverá conter a denominação do órgão, número de ordem, nome do funcionário, fotografia 3x4, o cargo ocupado, a data de expedição e respectiva validade, ficando os referidos quando no exercício de suas funções, obrigados a apresentá-la.
- Art. 20. O descumprimento desta Lei sujeitará os infratores às sanções previstas em Lei.
- **Art. 21.** O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data da sua publicação.
- **Art. 22.** Ficam revogadas as disposições contidas na Lei Municipal nº 589, de 25 de maio de 2010.
 - Art. 23. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE REDENÇÃO, ESTADO DO PARÁ, aos 29 dias do mês de novembro de 2022.

MARCELO FRANÇA BORGES
Prefeito Municipal



JUSTIFICATIVA AO PROJETO DE LEI MUNICIPAL Nº 010/2022.

Senhor Presidente, Senhora Vereadora, e Senhores Vereadores,

Dirijo-me a Vossa Excelência e aos ilustres Pares dessa Egrégia Casa Legislativa, com a finalidade de submeter o projeto de lei em anexo, que trata especificamente da reestruturação do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., no âmbito do Município de Redenção - Pará, e dá outras providências.

O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M) será vinculado à Secretaria Municipal de Agropecuária e Aquicultura — SEMAAQ e responsável pela inspeção sanitária e fiscalização sobre o abate de animais, elaboração e comercialização, em pequena escala, de produtos comestíveis de origem animal e vegetal, transformados e manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito, produzidos no Município de Redenção - Pará, e destinados ao consumo humano dentro dos limites de sua área geográfica.

Para os consumidores, a medida vai representar um efetivo controle da qualidade higiênico-sanitária, aumentando a segurança dos alimentos comercializados permitindo a efetiva valorização dos produtos de origem local, sem risco à saúde e ao meio ambiente.

Por tais considerações, esperando contar, mais uma vez, com o apoio e o respaldo dessa Egrégia Casa e solicitando que seja atribuido ao presente Projeto o regime de urgência, reitero a Vossas Excelências os protestos da mais elevada estima e consideração.

Morrelo V rouce 3085
MARCELO FRANÇA BORGES!

Prefeito Municipal