

## CERTIDÃO DE PUBLICAÇÃO

Fertifico para os devidos fins, haver publicado, nesta data presente Ato no Quadro de Avisos da Prefeitura, Hos termos do art. 94 da Lai Organica Municipal.

João Alfredo/PE

Servidor Responsávni

## LEI MUNICIPAL Nº 1232, DE 16 DE OUTUBRO DE 2025

Ementa: Dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, estabelece procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e dá outras providências.

O **Prefeito do Município de João Alfredo**, Estado de Pernambuco, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica Municipal, faço saber que a Câmara Municipal de Vereadores APROVOU, e eu SANCIONO a seguinte Lei:

**Art.** 1º Esta Lei fixa normas de inspeção e fiscalização sanitária, no Município de João Alfredo, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal, e cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§ 1º Esta Lei está em conformidade com a Lei Federal nº 9.712, de 20 de novembro de 1998, com o Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006, e com o Decreto nº 7.216, de 17 de junho de 2010, que instituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

§ 2º O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de João Alfredo – SIM está vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Produção Rural.

Art. 2º A Inspeção Municipal, uma vez instalada, poderá ser executada de forma permanente ou periódica.

- § 1º A inspeção será permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais, entendendo-se por espécies animais de abate os domésticos de produção, os silvestres e os 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 periódica, com frequência definida em normas complementares expedidas pelo Prefeito, considerando:
- I o risco dos diferentes produtos e os processos produtivos envolvidos;
   II o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação de programas de autocontrole

§ 3° - A inspeção sanitária abrangerá:

JOSE ANTONIO MARTINS DA SILVA:19258429 400

Assiruato de forma digita por 805E ANTONE) MARTINS DA SE VA.19258-29400 Dados: 2025.10.16 10.5405-0.190

(81) 3648.1156 | contato@joaoalfredo.pe.gov.br www.joaoalfredo.pe.gov.br | Av. 13 de Maio, nº 45 Boa Vista - 55720-000 - João Alfredo/PE CNPJ: 11.097.359/0001-45



- I os estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal para beneficiamento ou industrialização;
- II as propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal, de forma complementar e em parceria com a defesa sanitária animal, visando identificar causas de problemas sanitários detectados na matéria-prima ou nos produtos industrializados.
- § 4º Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal de João Alfredo a responsabilidade pelas atividades de inspeção sanitária.
- Art. 3º São princípios do SIM do Município de João Alfredo:

I – promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, não implique (evitando) que o serviço represente obstáculo à instalação e legalização de agroindústrias rurais de pequeno porte;

II – ter como foco a qualidade sanitária dos produtos;

III – promover processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, assegurando a democratização do serviço e a participação do Poder Público, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica.

## Art. 4º - O Município poderá:

I – estabelecer parceria e cooperação técnica com outros municípios, com o Estado de Pernambuco e com a União;

 II – participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento das atividades e executar o serviço de inspeção sanitária de forma conjunta;

III – solicitar adesão ao SUASA, para que os produtos inspecionados sejam comercializados em todo o território nacional, nos termos da legislação vigente.

**Art. 5º** A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a elaboração, compreendendo as etapas de armazenagem, transporte, distribuição e comercialização até o consumo final, sendo de responsabilidade da Vigilância Sanitária Municipal, incluindo restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, de acordo com a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990.

**Parágrafo único.** A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas de forma integrada, evitando superposições, paralelismos e duplicidade 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 aquele de propriedade de agricultores familiares, individual ou coletivamente, localizado 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 animais produtores de carnes, compreendendo as etapas de recepção, manipulação, elaboração, transformação, preparo, conservação, armazenamento, depósito, acondicionamento, embalagem e rotulagem de carnes, pescados, leite, ovos, produtos das abelhas e seus derivados, observadas as seguintes escalas máximas:

- I Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros): até 5 (cinco) toneladas de carnes/mês;
- II Estabelecimento de abate e industrialização de médios animais (suínos, ovinos e caprinos) e grandes animais (bovinos, bubalinos e equinos): até 8 (oito) toneladas de carnes/mês;
- III Fábrica de produtos cárneos: até 5 (cinco) toneladas/mês de embutidos, defumados e salgados;
- IV Estabelecimento de abate e industrialização de pescado (peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos): até 4 (quatro) toneladas/mês;
- V Estabelecimento de ovos: até 5 (cinco) mil dúzias/mês;
- VI Unidade de extração e beneficiamento de produtos das abelhas: até 30 (trinta) toneladas/ano;
- VII Estabelecimento industrial de leite e derivados: até 30 (trinta) mil litros/mês.
- **Art.** 7º Será constituído, mediante decreto do Prefeito, o **Conselho de Inspeção Sanitária**, com participação paritária de representantes da Administração Municipal e dos agricultores e consumidores, para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos relacionados à execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária.
- **Art. 8º** Será criado um **Sistema Único de Informações** sobre todas atividades e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, garantindo registros auditáveis.

**Parágrafo único.** A alimentação e a manutenção do Sistema Único de Informações sobre a inspeção e fiscalização sanitária serão de responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Produção Rural e da Secretaria Municipal de Saúde.

- 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 serviço de inspeção municipal;
- II laudo de aprovação previa do terreno, emitido conforme instruções da Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Produção Rural e da Secretaria Municipal de Saúde;
- III Licença Ambiental Prévia emitida pelo CODEMA ou comprovação de atendimentos à Resolução do CONAMA no 385, de 27 de dezembro de 2006;
- IV documento emitido pela autoridade municipal e pelo órgão de saúde pública competentes atestando a inexistência de oposição à instalação do estabelecimento;

JOSE ANTONIO AMERICA DE ANTONIO MARTINS DA SILVA:19258429400 Delor: 2025 1816 1058:38



- V inscrição estadual, contrato social registrado na Junta Comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica CNPJ, ou CPF do produtor/agricultor no caso de empreendimento individual, sendo dispensada esta documentação quando houver comprovação de regularidade fiscal e tributária, própria ou da pessoa jurídica à qual esteja vinculada;
- VI planta baixa ou croqui 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 de efluentes, esgoto e resíduos industriais, e proteção contra insetos;
- VII memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrões de higiene a serem adotados;
- VIII boletim oficial de exame da água de abastecimento, quando não houver acesso a água tratada, devendo esta atender aos padrões microbiológicos e químicos oficiais.
- § 1º Os estabelecimentos enquadrados na Resolução CONAMA nº 385/2006 ficam dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia no momento do pedido de registro, devendo apresentar a Licença Ambiental Única no início de suas atividades.
- § 2º Para agroindústrias rurais de pequeno porte, as plantas poderão ser substituídas por croquis elaborados por engenheiro responsável ou por técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.
- § 3º Para aprovação de estabelecimentos em edificações já existentes, será realizada inspeção prévia das dependências industriais e sociais, do abastecimento de água, das redes de esgoto, do tratamento de efluentes e da situação do terreno.
- Art. 10 O estabelecimento poderá desenvolver mais de uma atividade, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade de cada uma. No caso de utilizar a mesma linha de processamento, deverá concluir uma atividade antes de iniciar a outra.
- Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal poderá autorizar a utilização de equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal para o preparo de produtos industrializados cuja composição principal não contenha ingredientes de origem animal. É vedada a aplicação dos carimbos oficiais de inspeção, que atestam a origem e a qualidade de produtos de origem animal, em produtos não animais, permanecendo tais carimbos sob guarda e responsabilidade do SIM, de modo a evitar uso indevido ou falsificação.
- Art. 11 A embalagem dos 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.

JOSE ANTONIO
MARTINS DA
SILVA:192584294

SILVA:000 ANTONIO
SILVA:0000 ANTONIO
SILVA:0000



Parágrafo único. Quando comercializados a granel, os produtos deverão ser expostos acompanhados de folhetos ou cartazes visíveis contendo as informações previstas no caput.

- Art. 12 Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas à preservação de sua sanidade e inocuidade.
- Art. 13 A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos seguirão padrões de sanidade definidos em regulamentos e portarias específicos.
- Art. 14 Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal nº 5.741, de 2006.
- Art. 15 Os recursos financeiros necessários à implementação desta Lei e do SIM correrão por conta de dotações próprias do orçamento vigente ou de créditos adicionais específicos abertos para essa finalidade.
- Art. 16 Os casos omissos ou dúvidas surgidas na execução desta Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos por meio de decretos do Prefeito ou de atos normativos expedidos pelos órgãos municipais competentes.
- Art. 17 O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de noventa dias, a contar da data de sua publicação.
- Art. 18 Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito de João Alfredo, 16 de outubro de 2025.

JOSE ANTONIO MARTINS DA SILVA:19258429400 Dados: 2025.10.16 10:58:19 -03'00'

ANTONIO MARTINS DA

José Antonio Martins da Silva Prefeito