

CERTIDÃO
Certificamos para os devidos fins que o
presente ato foi devidamente publicado
no Placar Oficial deste Município,
Goiás-GO., em 23 de Dezembro de 2015.



Gabinete da Prefeita

Edson de Oliveira Bastos
Secretário Mul. de Adm. e Finanças
Goiás/GO.

LEI Nº 114, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2015.

Institui o Serviço de Inspeção Municipal de produtos de origem animal no Município de Goiás e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE GOIÁS APROVA E EU SANCIONO A SEGUINTE LEI:

Art. 1º Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), subordinado à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que tem por finalidade a inspeção e fiscalização sanitária para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de alimentos de consumo humano de origem animal, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Município de Goiás.

Parágrafo único. As atividades previstas no *caput* deste artigo devem observar as competências e normas relacionadas ao Sistema Nacional de Vigilância Sanitária – SNVS.

Art. 2º A inspeção sanitária dos alimentos de consumo humano de origem animal refere-se ao processo contínuo e sistemático de acompanhamento, avaliação e controle sanitário, compreendido da matéria-prima até a elaboração do produto final e será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Município de Goiás.

§ 1º A inspeção sanitária a que se refere esta Lei será executada de forma permanente ou periódica.

§ 2º A inspeção será realizada obrigatoriamente de forma permanente quando tratar-se de abate de quaisquer espécies de animal, sendo obrigatória presença de inspetor(a), durante execução dos trabalhos, no respectivo abatedouro.

§ 3º A inspeção sanitária dar-se-á:

I – nos estabelecimentos que recebem matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal, para beneficiamento ou industrialização com objetivo de obtenção de alimentos de consumo humano, excluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares;

II – nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal, 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 (SIM) de Goiás as responsabilidades de inspeção sanitária;

§ 5º Desde a adesão do SIM ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa), os produtos inspecionados na forma desta Lei poderão ser comercializados em todo território nacional;

Gabinete da Prefeita

Art. 3º A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos alimentícios de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, segundo a legislação vigente relativa ao Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

Ar. 4º Todas as ações da inspeção e da fiscalização sanitárias serão executadas visando um processo de educação sanitária.

Parágrafo único. A reiteração no descumprimento das orientações acarretará na perda do registro no SIM e/ou sanções na conformidade do regulamento fixado pelo Poder Executivo Municipal.

Art. 5º A inspeção e a fiscalização sanitárias serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização.

Art. 6º O Serviço de Inspeção Municipal de Goiás reger-se-á pelos seguintes princípios:

I – promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente sem implicar obstáculo à instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II – ter 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.

Art. 7º O Município de Goiás, por meio do Serviço de Inspeção Municipal, vinculado a Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com outros Municípios, Estados, Distrito Federal e União, inclusive participar de consórcios intermunicipais, com o fim de facilitar o desenvolvimento de atividades e a execução do serviço de inspeção sanitária, bem como solicitar adesão junto ao Suasa.

Art. 8º Será instituído Conselho de Inspeção Sanitária constituído de representante da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, dos agricultores, dos consumidores, de universidades e outros com fim de aconselhar, sugerir, debater, consultar, e de deliberar assuntos ligados à execução dos serviços de inspeção e fiscalização sanitárias, instituindo regulamentos, normas, portaria e outros.

Gabinete da Prefeita

Parágrafo único. O Conselho de Inspeção Sanitária será composto por oito membros, sendo cinquenta por cento de representantes da administração pública e cinquenta por cento de representantes da sociedade civil.

Art. 9º Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimento de inspeção e de fiscalização sanitárias.

Parágrafo único. Será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da Secretaria Municipal de Saúde a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitárias.

Art. 10 As ações do Serviço de Inspeção Municipal referentes às agroindústrias de pequeno porte e ao processamento artesanal em pequena escala, seguirão normas específicas pactuadas conjuntamente com o Conselho de Inspeção Sanitária a serem estabelecidas em regulamento próprio.

Parágrafo único. Entende-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, aquele de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizado no meio rural, com área útil construída não superior a 250 m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), dispendo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde possam ser 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, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

- a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais): aquele 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 médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos): aquele destinado ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 8 (oito) toneladas de carnes por mês;
- c) fábrica de produtos cárneos: aquele destinado 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 destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 (quatro) toneladas de carnes por mês;
- e) estabelecimento de ovos: destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 (cinco mil) dúzias/mês.

Gabinete da Prefeita

f) unidade de extração e beneficiamento de produtos das abelhas: destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 (trinta) toneladas por ano.

g) estabelecimento industrial de leite e derivados: enquadra-se todo tipo de estabelecimento de industrialização de leite e derivados destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, logurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 (trinta mil) litros de leite por mês.

Art. 11 Para obtenção de registro no Serviço de Inspeção Municipal, o interessado deverá apresentar pedido instruído pelos seguintes documentos:

I – requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção indicando a adoção de Boas Práticas de Fabricação;

II – CNPJ ou inscrição do produtor rural na Secretaria Estadual da Fazenda;

III – planta baixa ou croquis das instalações, com *lay-out* 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 industrial e proteção empregada contra insetos;

IV – memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

V – rotulagem para cada produto, de acordo com a legislação vigente;

VI – 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 É vedada a limitação de acesso ao registro sanitário e à comercialização dos alimentos de consumo humano de origem animal em função do caráter estrutural, do padrão tecnológico e escadas das construções, instalações, máquinas e equipamentos, e de exigências de detalhamento de plantas, projetos e demais atos burocráticos, desde que asseguradas a inocuidade dos alimentos de consumo humano.

§ 2º O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal, observando o risco sanitário, independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado, podendo ser inclusive anexo à residência.

§ 3º O registro de unidades de processamento, dos produtos e da rotulagem, quando exclusivo para a venda ou fornecimento direto ao consumidor final de pequenas quantidades, inclusive a retalho, ou de processamento artesanal em pequena escala, será efetivado de forma simplificada por um instrumento que será diretamente disponibilizado no sítio do Serviço de Inspeção Municipal na rede mundial de computadores interligados.

§ 4º A produção rural para a preparação, manipulação ou armazenagem doméstica de produtos de origem animal para consumo familiar, ficará dispensada de registro, inspeção e fiscalização.

Art. 12 O estabelecimento de pequeno porte pode ser multifuncional, trabalhar



Gabinete da Prefeita

com mais de um tipo de atividade, inclusive com sala multifuncional, com abate estacionário nos casos de abatedouros, devendo para tanto, 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.

Art. 13 A embalagem de alimentos de consumo humano de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo as normas estipuladas na legislação pertinente.

Parágrafo púnico. Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes contendo informações previstas no *caput* deste artigo.

Art. 14 Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para preservação da sua sanidade.

Parágrafo único. É permitido o transporte de matérias-primas e produtos frigorificados do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte ou de processamento artesanal em vasilhame isotérmico, em veículos sem unidade frigorífica instalada, em distância percorrida até o máximo de duas horas, desde que mantida a temperatura adequada a cada tipo de produto, em todo o percurso até o local de entrega.

Art. 15 No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte ou de processamento artesanal as ações de inspeção e fiscalização deverão ter natureza prioritariamente orientadoras, em conformidade à Lei Complementar nº 123/2006, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos e as orientações sanitárias com linguagem acessível ao empreendedor.

Art. 16 A matéria-prima, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões definidos em regulamento e portaria específicos.

Art. 17 Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal de Goiás serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento constantes no orçamento do município.

Art. 18 Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como sua regulamentação, serão resolvidos através de resoluções e portarias baixados pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, após debatido no Conselho de Inspeção Sanitária e/ou pelo Chefe do Executivo Municipal.

Art. 19 O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de noventa dias a

Gabinete da Prefeita

contar da data de sua publicação

Art. 20 Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário, especialmente a Lei Municipal n. 32 de 17 de novembro de 2011.

GABINETE DA PREFEITA MUNICIPAL DE GOIÁS/GO, 23 DE DEZEMBRO DE 2015.



Profª. SELMA DE OLIVEIRA BASTOS PIRES
Prefeita