



**PREFEITURA MUNICIPAL DE MOMBAÇA  
GABINETE DO PREFEITO**

**LEI MUNICIPAL Nº 864/2015, 21 de Agosto de 2015.**

**Dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e vegetal no Município de Mombaça e dá outras providências.**

A Câmara Municipal de Mombaça, Estado do Ceará, aprova e eu, Prefeito, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., subordinado à Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural, que tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e vegetal, comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Município de Mombaça, conforme normas estabelecidas nesta Lei.

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 sanitária de alimentos de origem animal e/ou vegetal processados para o consumo humano refere-se ao processo sistemático de acompanhamento, avaliação, controle sanitário e fiscalização, compreendido desde a matéria prima até a elaboração do produto final.

Parágrafo único – Para fins desta lei, entende-se por processamento ou elaboração de produtos de origem animal e vegetal, o procedimento utilizado na obtenção de produtos destinados ao consumo humano, que tenham características tradicionais, culturais ou regionais, ainda que produzidos em pequena escala, obedecidos os parâmetros fixados em regulamento publicado pela Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural.

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.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE MOMBAÇA  
GABINETE DO PREFEITO**

§ 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 expedidos por autoridade competente da Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural, 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 e/ou vegetais, matérias-primas, produtos, sub-produtos 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, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

§ 4º Será obrigatória, no momento do abate, a presença de um fiscal do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. em matadouros e/ou abatedouros, devidamente legalizados.

Art. 4º - 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, conforme definido pelo Decreto Nº 7.216, de 17 de junho de 2010, 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 (250m<sup>2</sup>), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispendo 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, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) 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.

A



**PREFEITURA MUNICIPAL DE MOMBAÇA**  
**GABINETE DO PREFEITO**

- 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 em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 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 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 do produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano.
- g) 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.

Art. 5º - Será obrigatória a indicação de um responsável técnico qualificado, em todos os estabelecimentos/locais em que sejam processados produtos de origem animal e/ou vegetal para consumo humano.

§ 1º - Nos casos de agroindústrias rurais de pequeno porte, estas poderão indicar como responsável técnico:

I - Profissionais voluntários habilitados na área;

II - Profissionais habilitados de órgãos governamentais e não governamentais, exceto agentes de fiscalização sanitária.

Art. 6º - As inspeções exercidas pelo S.I.M., da Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural, para produtos de origem animal será supervisionada por médico-veterinário, conforme disposto na Lei Federal nº 5.517/1968 e, para produtos de origem



**PREFEITURA MUNICIPAL DE MOMBACA  
GABINETE DO PREFEITO**

vegetal, bebidas e alimentos, será supervisionada por engenheiro agrônomo, e terão como objetivo:

- I – o controle das 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 técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, transportados, armazenados e engarrafados os produtos antes do ponto de venda;
- III – a fiscalização das condições de higiene das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;
- IV – a fiscalização e 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;
- VI – a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal, vegetal e seus derivados;
- VII – a realização dos exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físico-químicos, enzimáticos e dos caracteres organolépticos de matéria-prima e produtos, quando necessário, sendo o ônus atribuído à indústria ou ao produtor.

Art. 7º - 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.

Art. 8º – A Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural do Município de Mombaça poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado do Ceará e a União, poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o

A



**PREFEITURA MUNICIPAL DE MOMBAÇA**  
**GABINETE DO PREFEITO**

desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, 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. 9º - O Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. poderá solicitar o auxílio policial, quando necessário, para o desenvolvimento de suas funções.

Art. 10 – 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 da Saúde – SESA, do Município de Mombaça, 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. 11 – Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária com a participação de representante da Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural e da Secretaria Municipal de Saúde, dos agricultores e dos consumidores para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

Art. 12 – 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 Agricultura e Desenvolvimento Rural e da Secretaria Municipal de Saúde a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

Art. 13 – Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

I – requerimento dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal;

II – memorial econômico sanitário do estabelecimento;

III - memorial descritivo da construção;

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 – plantas baixas ou croqui de todas as áreas das respectivas construções, nas escalas previstas neste regulamento acompanhada do “lay-out” dos equipamentos;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE MOMBAÇA**  
**GABINETE DO PREFEITO**

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;

VII – dados do Responsável Técnico pela produção, que deverá ser devidamente habilitado junto ao respectivo Conselho Regional; nos casos de agroindústrias rurais de pequeno porte, estas poderão indicar como responsável técnico:

a) Profissionais voluntários habilitados na área;

b) Profissionais habilitados de órgãos governamentais e não governamentais, exceto agentes de fiscalização sanitária.

VIII – apresentação do rótulo do produto ou descrição dos dizeres de rotulagem para cada produto;

IX – licença ambiental prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA N° 385/2006; os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA N° 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.

X – alvará de licença para localização e funcionamento junto à Prefeitura Municipal de Mombaça;

XI – certidão negativa de tributos e taxas municipais;

XII – comprovante de recolhimento da taxa de licença para inspeção sanitária conforme disposto no Código Tributário do Município (Tabela A do Anexo VII da Lei N° 641, de 07 de Junho de 2010).

§1° Mediante apresentação dos referidos documentos, será realizada a Vistoria Prévia do Terreno.

§2° Para análise do projeto de construção deve ser apresentado o laudo de inspeção do terreno elaborado por servidor do SIM, com parecer favorável.

§3° 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 para elaboração do laudo técnico-sanitário do estabelecimento.

§4° Para análise do projeto de reforma deve ser apresentado o laudo técnico-sanitário do estabelecimento elaborado por servidor do SIM, com parecer favorável.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE MOMBAÇA**  
**GABINETE DO PREFEITO**

§3º As taxas relativas a licenças, registros de produtos e análises serão devidas conforme a Lei Municipal N°641/2010.

Art. 14 – 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. 15 - A embalagem das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e/ou vegetal 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 Primeiro - 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. 16 - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade, inocuidade e identidade.

Art. 17 – A matéria-prima, os animais, os vegetais, os produtos, os sub-produtos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Art. 18 – Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal nº 7.541/2006.

Art. 19 - Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural, constantes na Lei Orçamentária do Município de Mombaça.

Art. 20 - 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 Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural, depois de debatido no Conselho de Inspeção Sanitária.

Art. 21 – Ficam revogadas as disposições em contrário a esta Lei.

Art. 22 - O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de noventa dias a contar da



**PREFEITURA MUNICIPAL DE MOMBAÇA  
GABINETE DO PREFEITO**

data de sua publicação.

Art. 23 - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

**PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MOMBAÇA**, aos 21 dias do  
mês de Agosto de 2015.

**ECILDO EVANGELISTA FILHO**  
PREFEITO MUNICIPAL