



## LEI Nº 2.174, DE 11 DE JULHO DE 2014.

*“Dispõe sobre a instituição do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal no Município de Caraguatatuba, e dá outras providências.”*

**Autor:** Órgão Executivo.

**ANTONIO CARLOS DA SILVA**, Prefeito Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba, usando das atribuições que lhe são conferidas por Lei, FAZ SABER que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte Lei:

**Art. 1º** Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Caraguatatuba, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal, cria o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. e dá outras providências.

**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 expedidos por autoridade competente da Secretaria do Meio Ambiente, Agricultura e Pesca 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 implantação dos programas de autocontrole.

**§ 3º** A inspeção se dará:



**Prefeitura Municipal de Caraguatatuba**  
**Estado de São Paulo**

|              |
|--------------|
| Fis. 20      |
| Proc. 153114 |
| VISTO        |

I - nos estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal para beneficiamento ou industrialização;

II - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal, 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 Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal de Caraguatatuba 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.

**Art. 4º** A Secretaria do Meio Ambiente, Agricultura e Pesca do Município de Caraguatatuba poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado de São Paulo e a União, participar de consórcio de municípios para facilitar o 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. 5º** 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 Vigilância Sanitária do Município de Caraguatatuba, 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.



**Prefeitura Municipal de Caraguatatuba**  
**Estado de São Paulo**

|       |         |
|-------|---------|
| Fis.  | 21      |
| Proc. | 153 / 4 |
| VISTO |         |

**Parágrafo único.** Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, 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, 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, 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 5 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 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, assim como as fazendas de mexilhões, 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 dos produtos das abelhas - destinado 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 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. 7º** Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária com a participação de representantes da Secretaria do Meio Ambiente, Agricultura e Pesca, Secretaria da Saúde, Secretaria de Assuntos Jurídicos, sociedade civil



**Prefeitura Municipal de Caraguatatuba**  
**Estado de São Paulo**

|       |         |
|-------|---------|
| Fls.  | 22      |
| Proc. | 153 114 |
|       | 9       |
| VISTO |         |

organizada, envolvendo agricultores e consumidores, com a finalidade de supervisionar o cumprimento desta Lei.

**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.** Será de responsabilidade da Secretaria do Meio Ambiente, Agricultura e Pesca e da Vigilância Sanitária do Município de Caraguatatuba 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 Meio Ambiente, Agricultura e Pesca;

III - 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;

IV - 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;

V - memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

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;

**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



**Prefeitura Municipal de Caraguatatuba**  
**Estado de São Paulo**

|       |        |
|-------|--------|
| Fis.  | 23     |
| Proc. | 153/14 |
|       | 9      |
| VISTO |        |

previstos neste Regulamento, estando os mesmos sob responsabilidade do órgão competente.

**Art. 11.** A embalagem de produtos de origem animal deverá obedecer as condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo as normas estipuladas em legislação pertinente.

**Parágrafo único.** 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. 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 sub-produtos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos na legislação vigente.

**Art. 14.** O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de noventa dias a contar da data de sua publicação.

**Art. 15.** Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial a Lei nº 1741, de 23 de setembro de 2009.

Caraguatatuba, 11 de julho de 2014.

**ANTONIO CARLOS DA SILVA**  
Prefeito Municipal

