

LEI Nº 3.910, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2010

“ 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 e dá outras providências”.

ARNALDO SHIGUEYUKI ENOMOTO, Prefeito do Município da Estância Turística de Pereira Barreto, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas por lei, faz saber que a Câmara Municipal decretou e eu promulgo a seguinte Lei :-

Art. 1º - Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária no município de Pereira Barreto, para industrialização, beneficiamento e comercialização de produtos de origem animal e vegetal, cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e dá outras providências.

Parágrafo Único – Esta Lei está em conformidade à Lei Federal nº 8.171/91 e suas alterações bem como, ao Decreto Federal nº 5.741/2006 e suas alterações, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

Art. 2º - O Serviço de Inspeção Municipal, depois de instalado, deverá ser um 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 Prefeitura Municipal por meio da Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente.

§ 1º – A inspeção sanitária de que trata esta Lei será realizada em caráter obrigatório apenas em caso de abate de espécies animais que deverá ser realizada em abatedouro apropriado. (Entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva 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 Municipal de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos processos de produção e desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

§ 3º - A inspeção sanitária se dará:

I- Nos estabelecimentos que recebem matérias primas, produtos, sub-produtos e seus derivados, de origem animal e vegetal para beneficiamento ou industrialização, excluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares;