



## LEI MUNICIPAL Nº 1.014, DE 10 DE SETEMBRO DE 2018.

**“DISPÕE SOBRE O SISTEMA UNIFICADO MUNICIPAL DE SANIDADE AGROINDUSTRIAL FAMILIAR E DE PEQUENO PORTE - SUSAF-MT, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.”**

O PREFEITO MUNICIPAL DE PEIXOTO DE AZEVEDO, ESTADO DE MATO GROSSO, SENHOR MAURICIO FERREIRA DE SOUZA, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS, FAZ SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL APROVOU E ELE SANCIONA A SEGUINTE LEI:

**Art. 1º** - Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Peixoto de Azevedo, para a industrialização, o beneficiamento, e a comercialização de produtos de origem animal e vegetal, cria-se o Serviço de Inspeção e Vigilância Sanitária Municipal – SIM/PAZ, cria-se o Conselho de Inspeção e Vigilância Sanitária e dá outras providências.

**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) e a Lei Estadual nº 10.502/2017, que constitui, e Lei Estadual nº 10.637/2017 que regulamentou o Sistema Unificado de Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte – SUSAF – MT.

**Art. 2º** - A Inspeção Municipal, depois de instalada, poderá ser executada de forma permanente ou periódica, sem aviso prévio, e em qualquer momento, tendo a liberdade de inspecionar todo e qualquer local, matéria-prima, produto que se relacione direta ou indiretamente com a produção agroindustrial objeto de adesão ao SIM.

**§ 1º** - A inspeção poderá ser executada de forma permanente nos estabelecimentos que trabalhem com produtos que ofereça impacto sanitário à saúde coletiva, como estabelecimentos de beneficiamento de produtos de origem animal e/ou vegetal em escalas de pequeno impacto.

I - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, toda instalação ou local onde são produzidos, recebidos, manipulados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados, animais ou produtos por estes produzidos, domésticos ou de criação, silvestres e exóticos criados em cativeiros, devidamente licenciada por autoridade competente definida em normas próprias, destinada para a produção de carne e/ou derivados, ou outros produtos comerciais de interesse humano.



II - Entende-se por estabelecimentos de produtos vegetais, para efeito da presente Lei, qualquer instalação ou local nos quais são produzidos, recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados com finalidade comercial ou industrial, de vegetais e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização.

III - Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte 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 (250 m²), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal e vegetal.

§ 2º - Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei a inspeção será executada de forma periódica, em especial, nos estabelecimentos que se enquadrem em atividades de baixo impacto.

**Parágrafo único.** 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. 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 e que atendam normas recomendadas em programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF).

§ 3º - A inspeção sanitária se dará:

I - nos estabelecimentos que recebem, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal e 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 INDEA-MT, EMPAER-MT, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

§ 4º - Caberá ao Serviço de Inspeção e Vigilância Sanitária Municipal - SIM, de Peixoto de Azevedo - MT, 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, bem como as atividades da agricultura familiar;

II - Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEIXOTO DE AZEVEDO



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** - O SIM, órgão da Secretaria Municipal de Agricultura de Peixoto de Azevedo - MT, poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado de Mato Grosso e a União, como poderá solicitar a adesão ao Susaf.

**Parágrafo único.** Após a adesão do SIM ao Susaf 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 e vegetal, 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 Municipal de Agricultura, Secretaria Municipal de Saúde (Vigilância Sanitária).

**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 e Vigilância Sanitária Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de baixo e pequeno porte.

**Parágrafo único.** A agroindústria de baixo e pequeno porte, deverá, conforme requerimento legal, dispor de instalações onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a animais e/ou vegetais e, não ultrapassando as escalas de produção, conforme anexo I.

**Art. 7º** - A constituição do Conselho de Inspeção Sanitária contará com a participação de representante da Secretaria Municipal de Agricultura, Secretaria Municipal de Saúde (Vigilância Sanitária), dos produtores rurais e 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. 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 Municipal de Agricultura e da Secretaria Municipal de Saúde (Vigilância Sanitária), a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEIXOTO DE AZEVEDO



**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 e Vigilância Sanitária Municipal.

II - Laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento e em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação de produtos agroindustriais.

III - Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006.

**Parágrafo único.** Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 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 ou equivalente.

IV - Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competentes que não se opõem à instalação do estabelecimento.

V - 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.

VI - 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.

VII - memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados.

VIII - 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 - Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

§ 2º - 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.



§ 3º - O requerimento de solicitação de registro no Serviço de Inspeção Municipal do estabelecimento, encaminhado ao órgão competente, emissor da autorização, o qual deverá se posicionar pelo registro, favorável ou requerendo adequações, terá o prazo de 60 (sessenta) dias para concluir a análise do requerido.

§ 4º - Ficam isentos de pagamentos de taxas e emolumentos, necessários à emissão de registro, autorização de instalação, os empreendimentos que estiverem enquadrados nas atividades de baixo impacto, no âmbito do município de Peixoto de Azevedo – MT.

**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.

**Art. 11** - A embalagem produtos de origem animal e ou vegetal, levarão impressas ou adesivados o selo de inspeção (SIM/PAZ), devendo 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 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 vegetal, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

**Art. 14** - Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal nº 5.741/2006.

**Art. 15** - Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção e Vigilância Sanitária Municipal – SIM/PAZ, serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura, constantes no Orçamento do Município de Peixoto de Azevedo MT.

**Art. 16** - 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, após debatido no Conselho de Inspeção Sanitária.

**Art. 17** - Ficam revogadas as disposições em contrário a esta Lei.





ESTADO DE MATO GROSSO

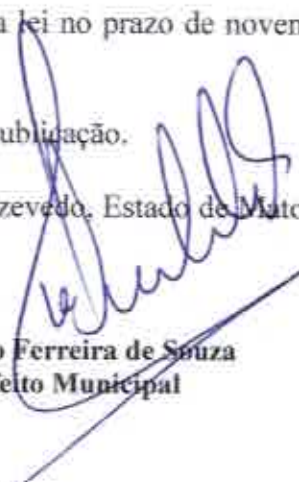
# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEIXOTO DE AZEVEDO



**Art. 18** - O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de noventa dias a contar da data de sua publicação.

**Art. 19** - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Peixoto de Azevedo, Estado de Mato Grosso,  
aos 10 dias de Setembro de 2018.

  
Mauricio Ferreira de Souza  
Prefeito Municipal

**PUBLICADO**

EM 10 / 09 / 2018

Resp. 



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEIXOTO DE AZEVEDO



## Anexo I

Tabela 1. Volumes de transformações (limites diários).

Estabelecimento/Produto	Nível de impacto		
	Baixo impacto	Pequeno impacto	
	Individuais	Individuais	Cooperativas/Con domínio
Abatedouro de animais de pequeno porte – unidade	500	1.000	2.000
Abatedouro de animais de médio porte (caprinos, ovinos e suínos – cabeça	10	20	100
Abatedouro de animais de grande porte (bovino, bubalino, equinos) – cabeça	03	08	70
Fábrica de embutidos e defumados – quilograma de produto acabado	150	250	1.000
Fábrica de laticínios – pasteurização e envase – litro	500	1.000	3.000
Fábrica de laticínios – queijos e fermentados – litro	500	1.000	2.500
Fábrica de laticínios – doce de leite – litro	500	1.000	1.200
Unidade de processamento de mel – quilograma	250	300	600
Unidade de processamento de conservas – quilograma	250	300	1.000
Unidade de processamento de produtos de origem fúngica (cogumelos comestíveis) – quilograma	100	200	800
Unidade de preparação e preservação do pescado, fabricação de conservas de peixes, crustáceos e moluscos – quilograma	1.500	2.000	3.000
Unidade de inspeção classificação de ovos – dúzia	25	100	800
Fabricação de compotas, geleias e doce em massa – quilograma	250	250	500
Fabricação de açúcar mascavo e rapadura – quilograma de produto acabado	2.000	3.000	5.000
Fabricação de doces, chocolates e balas – quilograma	150	200	600
Fabricação de biscoitos, salgados e pães – quilograma	100	300	1.000
Beneficiamento de cereais, amidos, farinhas e farelos – quilograma	750	1.500	3.000
Unidade de processamento de castanhas, amêndoas e grãos – quilograma	350	400	1.000
Processamento, preservação e produção de conservas de legumes e outros vegetais – quilograma	150	200	1.000
Processamento, preservação e produção de conservas de frutas – quilograma	400	500	800
Produção de sucos de frutas e de legumes			
Produção de óleos vegetais em bruto			
Refino de óleos vegetais			
Fabricação de sorvetes			



Essa publicação está na edição do(s) dia(s): 13 de Setembro de 2018.

## LEI MUNICIPAL Nº 1.014/2018

LEI MUNICIPAL Nº 1.014, DE 10 DE SETEMBRO DE 2018.

**"DISPÕE SOBRE O SISTEMA UNIFICADO MUNICIPAL DE SANIDADE AGROINDUSTRIAL FAMILIAR E DE PEQUENO PORTE - SUSAF-MT, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS."**

O PREFEITO MUNICIPAL DE PEIXOTO DE AZEVEDO, ESTADO DE MATO GROSSO, SENHOR MAURICIO FERREIRA DE SOUZA, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS, FAZ SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL APROVOU E ELE SANCIONA A SEGUINTE LEI:

**Art. 1º** - Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Peixoto de Azevedo, para a industrialização, o beneficiamento, e a comercialização de produtos de origem animal e vegetal, cria-se o Serviço de Inspeção e Vigilância Sanitária Municipal – SIM/PAZ, cria-se o Conselho de Inspeção e Vigilância Sanitária e dá outras providências.

**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) e a Lei Estadual nº 10.502/2017, que constitui, e Lei Estadual nº 10.637/2017 que regulamentou o Sistema Unificado de Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte – SUSAF – MT.

**Art. 2º** - A Inspeção Municipal, depois de instalada, poderá ser executada de forma permanente ou periódica, sem aviso prévio, e em qualquer momento, tendo a liberdade de inspecionar todo e qualquer local, matéria-prima, produto que se relacione direta ou indiretamente com a produção agroindustrial objeto de adesão ao SIM.

**§ 1º** - A inspeção poderá ser executada de forma permanente nos estabelecimentos que trabalhem com produtos que ofereça impacto sanitário à saúde coletiva, como estabelecimentos de beneficiamento de produtos de origem animal e/ou vegetal em escalas de pequeno impacto.

I - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, toda instalação ou local onde são produzidos, recebidos, manipulados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados, animais ou produtos por estes produzidos, domésticos ou de criação, silvestres e exóticos criados em cativeiros, devidamente licenciada por autoridade competente definida em normas próprias, destinada para a produção de carne e/ou derivados, ou outros produtos comerciais de interesse humano.[W1]

[W2]

II - Entende-se por estabelecimentos de produtos vegetais, para efeito da presente Lei, qualquer instalação ou local nos quais são produzidos, recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados com finalidade comercial ou industrial, de vegetais e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização.

III - Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte 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 (250 m²), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal e vegetal.

**§ 2º** - Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei a inspeção será executada de forma periódica, em especial, nos estabelecimentos que se enquadrem em atividades de baixo impacto.

**Parágrafo único.** 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. 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 e que atendam normas recomendadas em programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF).

**§ 3º** - A Inspeção sanitária se dará:

I - nos estabelecimentos que recebem, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal e 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 INDEA-MT, EMPAER-MT, para identificar as causas



de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

**§ 4º** - Caberá ao Serviço de Inspeção e Vigilância Sanitária Municipal - SIM, de Peixoto de Azevedo - MT, 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, bem como as atividades da agricultura familiar;

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** - O SIM, órgão da Secretaria Municipal de Agricultura de Peixoto de Azevedo - MT, poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado de Mato Grosso e a União, como poderá solicitar a adesão ao Susaf.

**Parágrafo único.** Após a adesão do SIM ao Susaf 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 e vegetal, 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 Municipal de Agricultura, Secretaria Municipal de Saúde (Vigilância Sanitária).

**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 e Vigilância Sanitária Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de baixo e pequeno porte.

**Parágrafo único.** A agroindústria de baixo e pequeno porte, deverá, conforme requerimento legal, dispor de instalações onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a animais e/ou vegetais e, não ultrapassando as escalas de produção, conforme anexo I.

**Art. 7º** - A constituição do Conselho de Inspeção Sanitária contará com a participação de representante da Secretaria Municipal de Agricultura, Secretaria Municipal de Saúde (Vigilância Sanitária), dos produtores rurais e 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. 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 Municipal de Agricultura e da Secretaria Municipal de Saúde (Vigilância Sanitária), 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 e Vigilância Sanitária Municipal.

II - Laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento e em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação de produtos agroindustriais.

III - Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006.

**Parágrafo único.** Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 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 ou equivalente.

IV - Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competentes que não se opõem à instalação do estabelecimento.



V - 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.

VI - 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.

VII - memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados.

VIII - 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 - Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

§ 2º - 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.

§ 3º - O requerimento de solicitação de registro no Serviço de Inspeção Municipal do estabelecimento, encaminhado ao órgão competente, emissor da autorização, o qual deverá se posicionar pelo registro, favorável ou requerendo adequações, terá o prazo de 60 (sessenta) dias para concluir a análise do requerido.

§ 4º - Ficam isentos de pagamentos de taxas e emolumentos, necessários à emissão de registro, autorização de instalação, os empreendimentos que estiverem enquadrados nas atividades de baixo impacto, no âmbito do município de Peixoto de Azevedo – MT.

**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.

**Art. 11** - A embalagem produtos de origem animal e ou vegetal, levarão impressas ou adesivados o selo de inspeção (SIM/PAZ), devendo 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 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 vegetal, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

**Art. 14** - Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal nº 5.741/2006.

**Art. 15** - Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção e Vigilância Sanitária Municipal – SIM/PAZ, serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura, constantes no Orçamento do Município de Peixoto de Azevedo MT.

**Art. 16** - 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, após debatido no Conselho de Inspeção Sanitária.

**Art. 17** - Ficam revogadas as disposições em contrário a esta Lei.

**Art. 18** - O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de noventa dias a contar da data de sua publicação.

**Art. 19** - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Peixoto de Azevedo, Estado de Mato Grosso, aos 10 dias de Setembro de 2018.

**Maurício Ferreira de Souza**

**Prefeito Municipal**

Anexo I



Tabela 1. Volumes de transformações (limites diários).

Estabelecimento/Produto	Nível de impacto		
	Baixo impacto	Pequeno impacto	
	Individuais	Individuais	Cooperativas/Condomínio
Abatedouro de animais de pequeno porte – unidade	500	1.000	2.000
Abatedouro de animais de médio porte (caprinos, ovinos e suínos – cabeça	10	20	100
Abatedouro de animais de grande porte (bovino, bubalino, equinos) – cabeça	03	08	70
Fábrica de embutidos e defumados – quilograma de produto acabado	150	250	1.000
Fábrica de laticínios – pasteurização e envase – litro	500	1.000	3.000
Fábrica de laticínios – queijos e fermentados – litro	500	1.000	2.500
Fábrica de laticínios – doce de leite – litro	500	1.000	1.200
Unidade de processamento de mel – quilograma	250	300	600
Unidade de processamento de conservas – quilograma	250	300	1.000
Unidade de processamento de produtos de origem fúngica (cogumelos	100	200	800

comestíveis) – quilograma	–			
Unidade de preparação e preservação do pescado, fabricação de conservas de peixes, crustáceos e moluscos – quilograma	1.500	2.000	3.000	
Unidade de inspeção classificação de ovos – dúzia	25	100	800	
Fabricação de compotas, geleias e doce em massa – quilograma	250	250	500	
Fabricação de açúcar mascavo e rapadura – quilograma de produto acabado	2.000	3.000	5.000	
Fabricação de doces, chocolates e balas – quilograma	150	200	600	
Fabricação de biscoitos, salgados e pães – quilograma	100	300	1.000	
Beneficiamento de cereais, amidos, farinhas e farelos – quilograma	750	1.500	3.000	
Unidade de processamento de castanhas, amêndoas e grãos – quilograma	350	400	1.000	
Processamento, preservação e produção de conservas de legumes e outros vegetais – quilograma	150	200	1.000	
Processamento, preservação e produção de conservas de frutas – quilograma	400	500	800	



Produção de sucos de frutas e de legumes			
Produção de óleos vegetais em bruto			
Refino de óleos vegetais			
Fabricação de sorvetes			