

§ 2º 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.

Art. 5º Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei a inspeção será executada de forma periódica.

§ 1º Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidas por autoridade competente da Secretaria de Desenvolvimento Agrário, 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 de programas de autocontrole.

§ 2º A inspeção sanitária se dará:

I – nos estabelecimentos que recebem animais, 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 vegetal, em caráter para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

Art. 6º O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção.

Parágrafo único. 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 de até 250 m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), destinados 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 produzidos pelas abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

I – 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;

II – Estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos, bubalino, equinos) - aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 8 (oito) toneladas de carnes por mês;

III – Fábrica de produtos cárneos - aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 (cinco) toneladas de carnes por mês;

IV – Estabelecimento de abate e industrialização de pescado - enquadrar-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;

V – Estabelecimento de ovos – destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 (cinco mil) dúzias/mês;

VI – 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;

VII – Estabelecimento industrial de leite e derivados - enquadrar-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos nesta Lei destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento, elaboração de iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 (trinta mil) litros de leite por mês.

VII- Estabelecimento de queijaria- aquele destinado exclusivamente ao processamento, maturação sanidade e acondicionamento de queijos de diversas espécies, que trabalhe apenas com queijos, com capacidade máxima de 30.000 (trinta mil) litros por mês.

Art. 7º A prévia inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no âmbito do Município de Milagres será exercida:

I – nas propriedades rurais ou fontes produtoras;

II – no trânsito de produtos de origem animal destinados à alimentação humana, animal ou à industrialização;

III – nos matadouros e frigoríficos, coibindo o abate clandestino e a respectiva comercialização;

IV – nos laticínios e usinas de beneficiamento de leite, estimulando o comércio de leite pasteurizado, podendo ser a pasteurização rápida ou lenta.

V – nos entrepostos, de modo geral, que recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal, e;

VI – nos estabelecimentos atacadistas e/ou varejistas que fabriquem, transformem ou produzam qualquer outro derivado de origem animal.

Parágrafo único. Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para fins desta Lei, qualquer instalação ou local nos quais são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, a carne de várias espécies animais e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o mel, a cera de abelha e seus derivados.

Art. 8º A prévia inspeção exercida pelo SIM da Secretaria de Desenvolvimento Agrário será supervisionada por médico veterinário e profissionais habilitados, conforme previsão constante na alínea "f", do art. 5º, da Lei Federal nº 5.517 de 23 de outubro de 1968 e terá como objetivos:

I – o controle das condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas, de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal e vegetal, e seus derivados;

II – o controle de qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, acondicionados, armazenados, transportados, distribuídos e comercializados os produtos de origem animal e vegetal;

III – a fiscalização das condições de higiene das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;

IV – a disciplina dos padrões higiênicos, sanitários e tecnológicos dos produtos de origem animal e vegetal;

V – fiscalização, e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal e vegetal, assim como de seus derivados;

VI – a fiscalização de produtos e subprodutos existentes no mercado de consumo, para efeito de verificação e cumprimento das normas estabelecidas;

VII – a realização de exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físico-químicos, enzimáticos e dos caracteres organolépticos de matéria-prima e produtos, quando necessários, cuja