



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE HOLAMBRA**  
AL. MAURICIO DE NASSAU, 444 – FONES (019) 3802-8000 - CEP – 13825-000 – HOLAMBRA – SP  
CNPJ 67.172.437/0001-83 – site: www.holambra.sp.gov.br / e-mail: gabinete@holambra.sp.gov.br

*Capital Nacional das Flores*

**PROJETO DE LEI Nº 12 /2026.**

**“Institui o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, cria o Núcleo Municipal de Defesa Sanitária Animal, define sua vinculação administrativa, estabelece normas institucionais, estruturais, higiênico-sanitárias, operacionais, de rotulagem, rastreabilidade, fiscalização, penalidades e comercialização de produtos de origem animal e vegetal no Município de Holambra, e dá outras providências”.**

“FAÇO SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE HOLAMBRA APROVOU, E EU, FERNANDO HENRIQUE CAPATO, PREFEITO MUNICIPAL, SANCIONO E PROMULGO A SEGUINTE LEI”:

**CAPÍTULO I – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º** Fica instituído, no âmbito do Município de Holambra, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, destinado à inspeção higiênico-sanitária e industrial dos produtos de origem animal e vegetal. ,

**Art. 1º-A** O SIM será executado em conformidade com a legislação federal e estadual aplicável à sanidade agropecuária, à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e à saúde pública, observadas as diretrizes do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, respeitada a autonomia do Município.

**Art. 2º** O SIM tem por finalidade:

- I – assegurar a qualidade sanitária e a inocuidade dos produtos;
- II – proteger a saúde pública;
- III – promover o desenvolvimento da agroindústria local;
- IV – incentivar a produção artesanal e de pequeno porte;
- V – garantir a segurança alimentar da população.

**CAPÍTULO II – DO NÚCLEO MUNICIPAL DE DEFESA SANITÁRIA ANIMAL**

**Art. 3º** Fica criado o Núcleo Municipal de Defesa Sanitária Animal, responsável pelas ações municipais relacionadas à sanidade animal, ao controle sanitário da matéria-prima de origem animal, à prevenção de zoonoses e à inspeção na origem da cadeia produtiva.

**Art. 4º** O Núcleo possui natureza técnica, preventiva, educativa e fiscalizatória, atuando de forma integrada e indissociável do SIM.



### **CAPÍTULO III – DA VINCULAÇÃO ADMINISTRATIVA E ARTICULAÇÃO INSTITUCIONAL**

**Art. 5º** O SIM e o Núcleo ficam vinculados administrativamente ao Departamento Municipal de Meio Ambiente, em razão da interface com sustentabilidade agroambiental, manejo de resíduos e efluentes, bem-estar animal e sanidade da produção.

**Art. 6º** As ações do SIM e do Núcleo serão desenvolvidas em articulação permanente com o Departamento Municipal de Saúde e a Vigilância Sanitária.

§ 1º A atuação do SIM não substitui as competências da Vigilância Sanitária.

§ 2º As ações serão coordenadas para evitar sobreposição de exigências e duplicidade de fiscalizações.

§ 3º A atuação da Vigilância Sanitária incidirá prioritariamente sobre a comercialização, o armazenamento, a exposição e a oferta dos produtos ao consumidor final, cabendo ao SIM a inspeção da produção, do processamento e da origem dos produtos.

### **CAPÍTULO IV – DA ESTRUTURA E EQUIPE TÉCNICA**

**Art. 7º** O SIM e o Núcleo serão executados por equipe técnica única, mínima e permanente.

**Art. 8º** A equipe mínima será composta por:

I – 01 Médico Veterinário legalmente habilitado, responsável técnico e inspetor-chefe;

II – 01 técnico de inspeção ou de campo;

III – 01 servidor de apoio administrativo.

§ 1º A equipe poderá ser ampliada conforme demanda e disponibilidade orçamentária.

§ 2º É vedada a segregação operacional entre SIM e Núcleo.

§ 3º O Médico Veterinário responderá tecnicamente pelas ações de inspeção e sanidade animal, observada a legislação profissional vigente.

### **CAPÍTULO V – DAS DEFINIÇÕES**

**Art. 9º** Para os fins desta Lei, considera-se:

I – estabelecimento de pequeno porte: aquele que realize a elaboração, o beneficiamento ou o processamento de produtos de origem animal ou vegetal em pequena escala, dentro dos limites de produção estabelecidos nesta Lei, com estrutura compatível e simplificada, sem prejuízo da segurança sanitária;

II – produção artesanal: atividade produtiva caracterizada pelo predomínio do trabalho manual, pelo uso de técnicas tradicionais ou próprias do produtor, com limitada mecanização, respeitados os requisitos higiênico-sanitários;



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE HOLAMBRA**  
AL. MAURICIO DE NASSAU, 444 – FONES (019) 3802-8000 - CEP – 13825-000 – HOLAMBRA – SP  
CNPJ 67.172.437/0001-83 – site: [www.holambra.sp.gov.br](http://www.holambra.sp.gov.br) / e-mail: [gabinete@holambra.sp.gov.br](mailto:gabinete@holambra.sp.gov.br)

*Capital Nacional das Flores*

III – agroindústria artesanal: estabelecimento rural ou urbano que transforme matéria-prima própria ou de origem local em produtos comestíveis, em pequena escala e em regime artesanal, sujeito à inspeção do SIM;

IV – matéria-prima: produto de origem animal ou vegetal utilizado como insumo no processo produtivo, proveniente de produtores, propriedades ou rebanhos regulares do ponto de vista sanitário;

V – rebanho fornecedor: conjunto de animais de uma mesma propriedade ou origem, devidamente cadastrado e regularizado quanto às exigências sanitárias aplicáveis;

VI – produção local: produção realizada no território do Município de Holambra ou em áreas abrangidas por convênios ou sistemas de equivalência sanitária formalmente reconhecidos.

## **CAPÍTULO VI – DOS PRODUTOS SUJEITOS À INSPEÇÃO**

**Art. 10** Estão sujeitos à inspeção do SIM:

I – carnes e derivados;

II – leite e derivados;

III – ovos e derivados;

IV – pescados e aquicultura;

V – produtos apícolas;

VI – produtos vegetais processados;

VII – bebidas artesanais, quando autorizadas pela legislação federal.

## **CAPÍTULO VII – DOS LIMITES DE PRODUÇÃO**

**Art. 11** Considera-se pequeno porte:

I – até 200 kg/dia de produtos cárneos;

II – até 500 litros/dia de leite;

III – até 700 kg/dia de pescado;

IV – até 150 dúzias/dia de ovos;

V – até 25.000 kg/ano de produtos apícolas.

## **CAPÍTULO VIII – DAS CONDIÇÕES FÍSICAS E HIGIÊNICO-SANITÁRIAS**

**Art. 12** Os estabelecimentos deverão possuir instalações compatíveis com a atividade.

**Art. 13** São requisitos mínimos:

I – pisos impermeáveis, laváveis e antiderrapantes;

II – paredes revestidas com material liso e lavável;

III – tetos que evitem condensação e acúmulo de sujeira;

IV – iluminação e ventilação adequadas;

V – proteção contra pragas e vetores;

VI – abastecimento de água potável em quantidade suficiente, comprovada por controle periódico de qualidade;

VII – manejo adequado de resíduos e efluentes;

VIII – fluxo que evite contaminação cruzada;



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE HOLAMBRA**  
AL. MAURICIO DE NASSAU, 444 – FONES (019) 3802-8000 - CEP – 13825-000 – HOLAMBRA – SP  
CNPJ 67.172.437/0001-83 – site: [www.holambra.sp.gov.br](http://www.holambra.sp.gov.br) / e-mail: [gabinete@holambra.sp.gov.br](mailto:gabinete@holambra.sp.gov.br)

*Capital Nacional das Flores*

IX – equipamentos atóxicos e de fácil higienização.

**Art. 14** Admite-se adequação estrutural simplificada para produção artesanal, desde que não comprometa a segurança sanitária.

#### **CAPÍTULO IX – DA HIGIENE, BOAS PRÁTICAS E CONTROLE OPERACIONAL**

**Art. 15** Os manipuladores deverão observar higiene pessoal adequada e uso de EPIs.

**Art. 16** Os estabelecimentos deverão dispor de sanitários e lavatórios adequados.

**Art. 17** É obrigatório o controle de pragas e vetores.

**Art. 18** As atividades deverão seguir Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Básicos.

**Art. 19** A água, o gelo, o vapor e demais utilidades deverão atender aos padrões de potabilidade, devendo o estabelecimento manter registros de controle da qualidade da água.

**Art. 20** Produtos impróprios deverão ser segregados e destinados adequadamente.

#### **CAPÍTULO X – DA MATÉRIA-PRIMA E SANIDADE ANIMAL**

**Art. 21** A matéria-prima deverá ser proveniente de produtores e rebanhos regulares.

**Art. 22** É vedada a criação de exigências além da legislação federal e estadual, salvo quando tecnicamente justificadas para proteção da saúde pública.

#### **CAPÍTULO XI – DA INSPEÇÃO, REGISTRO E FISCALIZAÇÃO**

**Art. 23** Compete ao SIM registrar, inspecionar, fiscalizar, orientar e coletar amostras.

**Art. 23-A** O SIM exercerá poder de polícia administrativa sanitária.

#### **CAPÍTULO XII – DA ROTULAGEM**

**Art. 24** Os produtos deverão conter rótulo claro e verdadeiro.

**Art. 25** O rótulo conterá, no mínimo, denominação, produtor, registro SIM, data, lote e conservação.

#### **CAPÍTULO XIII – DA RASTREABILIDADE**

**Art. 26** Os estabelecimentos deverão manter registros de rastreabilidade.



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE HOLAMBRA**  
AL. MAURICIO DE NASSAU, 444 – FONES (019) 3802-8000 - CEP – 13825-000 – HOLAMBRA – SP  
CNPJ 67.172.437/0001-83 – site: www.holambra.sp.gov.br / e-mail: gabinete@holambra.sp.gov.br

*Capital Nacional das Flores*

#### **CAPÍTULO XIV – DA COMERCIALIZAÇÃO**

**Art. 27** Os produtos SIM poderão ser comercializados no Município.

**Art. 28** A comercialização fora do Município dependerá de convênios.

#### **CAPÍTULO XV – DAS RESPONSABILIDADES**

**Art. 29** O produtor é responsável pela qualidade e inocuidade.

#### **CAPÍTULO XVI – DO CARÁTER ORIENTADOR**

**Art. 30** A atuação do SIM será prioritariamente orientadora.

#### **CAPÍTULO XVII – DAS PENALIDADES**

**Art. 31** Penalidades: orientação, notificação, advertência, multa, apreensão, interdição e cancelamento.

**Art. 31-A** Aplica-se o rito progressivo: orientação, notificação, auto de infração e penalidade.

#### **CAPÍTULO XVIII – DA REGULAMENTAÇÃO E CONVÊNIOS**

**Art. 32** Esta Lei será regulamentada por decreto.

**Art. 33** O Município poderá firmar convênios.

#### **CAPÍTULO XIX – DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 34** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura da Estância Turística de Holambra/SP, 25 de março de 2026.

**FERNANDO HENRIQUE CAPATO**  
Prefeito Municipal



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE HOLAMBRA**  
AL. MAURICIO DE NASSAU, 444 – FONES (019) 3802-8000 - CEP – 13825-000 – HOLAMBRA – SP  
CNPJ 67.172.437/0001-83 – site: [www.holambra.sp.gov.br](http://www.holambra.sp.gov.br) / e-mail: [gabinete@holambra.sp.gov.br](mailto:gabinete@holambra.sp.gov.br)

*Capital Nacional das Flores*

## JUSTIFICATIVA

Excelentíssimo Senhor Presidente,

Senhores Vereadores

Cumprimentamos os ilustres membros do Poder Legislativo Municipal, oportunidade em que submetemos à elevada apreciação de Vossas Excelências, Projeto de Lei que institui o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, cria o Núcleo Municipal de Defesa Sanitária Animal, define sua vinculação administrativa, estabelece normas institucionais, estruturais, higiênico-sanitárias, operacionais, de rotulagem, rastreabilidade, fiscalização, penalidades e comercialização de produtos de origem animal e vegetal no Município de Holambra, e dá outras providências.

O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) é responsável por inspecionar e fiscalizar, do ponto de vista industrial e sanitário, a produção, processamento e comercialização de produtos de origem animal e, em alguns casos, vegetal, dentro dos limites do município. O objetivo principal é garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, tirar produtores da informalidade e expandir o mercado para esses produtos e oferecer uma alternativa mais acessível e proporcional a essa realidade local, permitindo que esses produtores se formalizem e vendam seus produtos.

Ante o exposto, rogamos aos Nobres Vereadores o voto favorável a presente propositura nos trâmites do Regimento Interno da Câmara Municipal.

No ensejo, renovamos nossos protestos de elevada estima e distinta consideração.

Estância Turística de Holambra, 25 de março de 2026.

**FERNANDO HENRIQUE CAPATO**  
**Prefeito Municipal**