



LEI MUNICIPAL DE N.º 181/2017

DE 27 DE MARÇO DE 2017.

**PUBLICADO**

Em 28/03/2017

"Cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no âmbito do Município de Praia Norte - TO, e adota outras providências."

**O PREFEITO MUNICIPAL DE PRAIA NORTE, ESTADO DO TOCANTINS,**

Faço saber que a **CÂMARA DE VEREADORES** decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

**Art. 1º** É criado o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, que tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, vegetal e produtos artesanais, comestíveis ou não, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito, no âmbito deste Município.

**Parágrafo único** – Esta Lei está em conformidade à Lei Federal nº 9.712/1998 e ao Decreto Federal nº 5.741/2006, que constituiu o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

**Art. 2º** Compete ao SIM o cumprimento das normas estabelecidas em regulamento próprio e, ainda:

- I – a inspeção "ante" e "post mortem" dos animais destinados ao abate;
- II – as condições de higiene e saúde dos estabelecimentos de abate e processamento, seus equipamentos e maquinários;





III – a inspeção dos produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal e vegetal, durante as diferentes fases de industrialização;

IV – a apreciação dos projetos de construção, instalação ou ampliação de estabelecimentos destinados ao abate de animais e processamento dos produtos de que trata esta Lei.

**Art. 3º** A inspeção sanitária dos alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal refere-se ao processo sistemático de acompanhamento, avaliação e controle sanitário. Compreendido da matéria-prima até a elaboração do produto final e será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento.

**Parágrafo primeiro** – A presença do inspetor (Médico Veterinário) nos estabelecimentos é obrigatória no momento de abate de animais, quando se tratar de abatedouro, para a inspeção ante e pós morte dos animais e das carcaças.

**Parágrafo segundo** – Não será necessária a presença permanente do inspetor nos estabelecimentos, sendo que a inspeção se dará através de visitas rotineiras ou eventuais dos inspetores, exceto nos momentos de abate de animais, previsto no parágrafo primeiro deste mesmo artigo.

**Parágrafo terceiro** – 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, com o objetivo de obtenção de alimentos de consumo humano, excluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares;

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.



**Art. 4º** A Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, estabelecerá parceria e cooperação técnica com municípios, Estado e a União podendo assim, participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades relativas à inspeção sanitária, em consonância ao SUASA.

**Parágrafo primeiro** – Caberá ao Serviço de Inspeção do Município de Praia Norte a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

**Parágrafo segundo** – Quando da adesão do SIM ao SUASA, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional.

**Art. 5º** A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos alimentícios de origem animal e vegetal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição, na comercialização até o consumo final, será de responsabilidade da Saúde/órgão equivalente, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares e se dará em consonância ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

**Art. 6º** Todas as ações da inspeção e da fiscalização serão executadas visando um processo de educação sanitária.

**Art. 7º** A inspeção e a fiscalização serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária.

**Art. 8º** É vedada a limitação de acesso ao registro sanitário e à comercialização dos alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal em função do caráter estrutural, incluindo escalas das construções, instalações, máquinas e equipamentos, desde que asseguradas a higiene, sanidade e inocuidade dos alimentos de consumo humano;

**Art. 9º** O estabelecimento pode 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. 10º** As embalagens dos alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal deverá 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 Primeiro - 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. 11º** Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

**Art. 12º** A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

**Art. 13º** Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, constantes no Orçamento do Município.

**Art. 14º** 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 pelo Chefe do Poder Executivo Municipal.

**Art. 15º** O Serviço de Inspeção Municipal – SIM tem a normatização quanto às atividades de inspeção industrial e sanitária dos produtos de que trata esta Lei Complementar, bem como o seu funcionamento definidos em Regulamento, baixado pelo Chefe do Poder Executivo Municipal, no prazo improrrogável de 30 dias.

**Art. 16º** O SIM conta com estrutura física e técnica própria, necessárias para o seu efetivo funcionamento.





§ 1º Até a criação de quadro próprio, os servidores públicos efetivos, necessários aos trabalhos do SIM, são alocados dos quadros de pessoal do Poder Executivo Municipal.

§ 2º O quadro de cargos de provimento em comissão, os símbolos e o Quantitativos são o que constam do Anexo Único a esta Lei Complementar.

**Art. 17º** Ato complementar do Chefe do Poder Executivo Municipal dispõe sobre as normas a que se sujeitam os produtos comestíveis artesanais de que trata a Lei.

**Art. 18º** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Praia Norte – TO, aos 27 dias do mês de Março de 2017.

  
HO-CHE-MIN SILVA ARAÚJO  
Preito Municipal



ANEXO

DENOMINAÇÃO DE CARGOS	Quantitativo	Prov.	Venc/Sal.
Coordenador de Inspeção ( Veterinário )	1	CC	2.000,00
Técnico em Inspeção	1	CE	1.011,00
Assistente Administrativo	1	CE	968,00

Praia Norte – TO, aos 27 dias do mês de Março de 2017.

  
Hoche-Max Silva de Araújo  
Prefeito Municipal  
Edim: 2017/2020