LEI MUNICIPAL N.° 196

30 de Abril de 2009

Dispõe sobre a constituição do serviço de inspeção municipal no Município de Santa Rita do Tocantins e os procedimentos de inspeção sanitária de estabelecimentos que produzam bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal e dá outras providências.

JOÃO AIRTON REZENDE, Prefeito Municipal de Santa Rita do Tocantins, no uso de suas atribuições legais, FAZ SABER, que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Artigo 1º - Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Santa Rita do Tocantins, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de bebidas e alimentos de consumo humano 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 9.712/1998 e ao Decreto Federal nº 5.741/2006, que constituiu o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

Artigo 2º - A inspeção sanitária das bebidas e 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 do Município de Santa Rita do Tocantins.

Parágrafo Primeiro – 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 segundo – A inspeção sanitária se dará:

I - nos estabelecimentos que recebem, animais, matérias-primas, produtos, sub-produtos e seus derivados, de origem animal e vegetal para beneficiamento ou industrialização, com o objetivo de obtenção de bebidas e alimentos de consumo humano, excluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares;

II - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal e vegetal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal e vegetal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

Artigo 3º – Secretaria Municipal de Agricultura do Município de Santa Rita do Tocantins estabelecerá parceria e cooperação técnica com municípios, o Estado do Tocantins e a União além de 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 Santa Rita do Tocantins a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

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

Artigo 4º – A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário das bebidas e produtos alimentícios 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 Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares e se dará em consonância ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

Artigo 5º – Todas as ações da inspeção e da fiscalização sanitária serão executadas visando um processo de educação sanitária.

Artigo 6º – A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária.

Artigo 7º – Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária constituído de representante da Secretaria municipal de Agricultura e da Saúde, dos 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.

Artigo 8º – Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária.

Parágrafo único – Será de responsabilidade da Secretaria municipal de Agricultura e da Saúde a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

Artigo 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, indicando a adoção de Boas Práticas de Fabricação;

II – CNPJ ou a inscrição do produtor rural na Secretaria da Fazenda Estadual;

III - planta baixa ou croquis das instalações, com lay-out 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;

IV - memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

V - descrição dos dizeres de rotulagem para cada produto;

VI - 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;

Parágrafo único - é vedada a limitação de acesso ao registro sanitário e à comercialização das bebidas e 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 das bebidas e alimentos de consumo humano;

Artigo 10 – 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.

Artigo 11 - A embalagem das bebidas e 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.

Artigo 12 - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Artigo 13 – A matéria-prima, os animais, os produtos, os sub-produtos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Artigo 14 – 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, constantes no Orçamento do Município.

Artigo 15 - 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 Pode Executivo, após debatido no Conselho de Inspeção Sanitária.

Artigo 16 – Ficam revogadas as disposições em contrário a esta Lei.

Artigo 17 - O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de noventa dias a contar da data de sua publicação.

Art. 18.º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogada as Disposições em contrário

Gabinete do Prefeito Municipal, 30 de Abril de 2009.

JOÃO AIRTON REZENDE
Prefeito Municipal de Santa Rita do Tocantins

João Airton de Rezende
Pref. Mun. de Sta. Rita do TO
CPF: 386.555.401-00