



Prefeitura Municipal de Crixás do Tocantins-TO

LEI Nº 281, DE 18 DE ABRIL DE 2012.

“CRIA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM, NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE CRIXÁS DO TOCANTINS, E ADOTA OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE CRIXÁS DO TOCANTINS, ESTADO DO TOCANTINS, FAZ SABER que a Câmara Municipal aprovou e eu, no uso das atribuições que me são conferidas por lei, SANCIONO a seguinte Lei;

Art. 1º - É criado o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária 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 – a inspeção das 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



Prefeitura Municipal de Crixás do Tocantins-TO

produto final e será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento

§ 1º - 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 mortem dos animais e das carcaças.

§ 2º - 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.

§ 3º - 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 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, Pecuária 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 único - 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 Secretaria de Saúde e Saneamento, 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.



Prefeitura Municipal de Crixás do Tocantins-TO

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. 10 - 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 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. 11 - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

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

Art. 13 - 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, Pecuária e Abastecimento, constantes no Orçamento do Município, na seguinte dotação orçamentária 20.606.0010.2.040 - Manutenção/Encargos da Secretaria de Agricultura

Art. 14 - 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. 15 - O Serviço de Inspeção Municipal – SIM tem a normatização quanto às atividades de inspeção industrial e sanitária dos produtos de que trata esta Lei, bem como o seu funcionamento definidos em Regulamento, a ser baixado pelo Chefe do Poder Executivo Municipal.

Art. 16 - O SIM conta com estrutura física e técnica própria, necessária para o seu efetivo funcionamento, ficando criado para tal os cargos de coordenador de Inspeção e Técnico de Inspeção, cujos traços caracterizadores estão definidos nos Anexos I e XI desta Lei.



Prefeitura Municipal de Crixás do Tocantins-TO

§ 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, direção, assessoria e chefia (os símbolos e os valores) é o que consta do Anexo I a esta Lei.

§ 3 - As atribuições, requisitos e carga horária dos cargos de provimento em comissão são os que constam do Anexo II a esta Lei.

Art. 17 - 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. 18 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CRIXÁS DO TOCANTINS, AOS 18 DIAS DO MÊS DE ABRIL DE 2012.


SILVÂNIO MACHADO ROCHA
Prefeito Municipal





Prefeitura Municipal de Crixás do Tocantins-TO

ANEXO I

LEI N.º 281, DE 18 DE ABRIL DE 2012.

DENOMINAÇÃO DE CARGOS	QUANTITATIVO	VALOR
Coordenador de Inspeção	1	R\$ 1.400,00
Técnico em Inspeção	1	R\$ 800,00
Total	2	


SILVÂNIO MACHADO ROCHA
Prefeito Municipal

26 MAI.

CRIXÁS

1994



Prefeitura Municipal de Crixás do Tocantins-TO

ANEXO II

LEI N.º 281, DE 18 DE ABRIL DE 2012.

ATRIBUIÇÕES, REQUISITOS E CARGA HORÁRIA DOS CARGOS DE PROVIMENTO EM COMISSÃO

1. CARGO: Coordenador de Inspeção
Carga horária semanal: 20 (vinte) horas semanais
Idade mínima: 18 anos
Formação: Ensino Superior - Médico Veterinário
Atribuições: Se fazer presente nos estabelecimentos, obrigatoriamente, no momento de abate de animais, quando se tratar de abatedouro, para a inspeção ante e pós mortem dos animais e das carcaças; realizar visitas rotineiras nos estabelecimentos registrados junto ao Sistema de Inspeção Municipal, exceto nos momentos de abate de animais; exercer outras atividades pertinentes ao cargo, a serem definidas em regulamento.

2. CARGO: Técnico em Inspeção
Carga horária semanal: 40 (quarenta) horas semanais
Idade mínima: 18 anos
Formação: Técnico Agrícola
Atribuições: realizar a inspeção “ante” e “post mortem” dos animais destinados ao abate; fiscalizar as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal e suas matérias-primas adicionadas ou não de vegetais; fiscalizar as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e distribuídos produtos de origem animal; realizar a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal; realizar a fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal; realizar a apreciação dos projetos de construção, instalação ou ampliação de estabelecimentos destinados ao abate; exercer outras atividades correlatas.

SILVÂNIO MACHADO ROCHA
Prefeito Municipal