Publicado no P
PREFEITURA MUNICIPAL TUPIRAMA 12/09/20
Registrado no Livro nº 07
As fls. 151
Em 12/09/2016

ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPIRAMA
ADM 2013– 2016

Lilian Bossa dos Santos
Secretária Mun. de Administração e Planejamento
Decreto nº 21/2016

Lei nº 174 **/2016** **Tupirama – TO, 12 de Setembro de 2016.**

"Dispõe sobre a constituição do serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de Inspeção Sanitária de bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal no Município de e dá outras providências"

O PREFEITO MUNICIPAL DE TUPIRAMA, Estado do Tocantins, usando de suas atribuições que lhe são conferidas por Lei, faz saber que a CÂMARA MUNICIPAL DE TUPIRAMA, Estado do Tocantins, aprovou e Eu, sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Artigo 1º. - Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Tupirama, 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 Primeiro – O Serviço de Inspeção Municipal será constituído pela Secretária Municipal de Agricultura, sendo composto por um veterinário e um fiscal, podendo este ser técnico agrícola, que trabalhará segundo as normas descritas no Código de Postura e no decreto que regulamentar o SIM.

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 de Agricultura do Município de Tupirama, Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo primeiro – A presença do inspetor 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, sem prejuízo da fiscalização por parte dos órgãos estaduais.

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 bebidas e alimentos de consumo humano, excluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, a quem compete à vigilância sanitária;

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. – A Secretaria de Agricultura do Município de Tupirama, Serviço de Inspeção Municipal, poderá estabelecer 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 de origem animal e vegetal, sem prejuízo das fiscalizações pelos órgãos Estaduais e da União.

Parágrafo primeiro – Caberá ao Serviço de Inspeção do Município a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária de origem animal e vegetal, sem prejuízo das atribuições dos órgãos de inspeção Estadual e da União, devendo ser observado o que dispõe o §3º, I, do artigo 2º da presente Lei.

Parágrafo segundo – Após a fiscalização, mediante certificado ou selo, 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 Secretaria Municipal de Agricultura - SIM, excluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, a qual compete à vigilância sanitária, por intermédio da Secretaria Municipal de Saúde.

Artigo 5º. – Todas as ações da inspeção e da fiscalização sanitária serão executadas visando um processo de educação sanitária, devendo ser observado as infrações e o procedimento para imposição estabelecidos na Lei 6.437 de 20 de agosto de 1977.

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, do SIM e dos consumidores para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária de origem animal e vegetal 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 de origem animal e vegetal.

Parágrafo único – Será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura, a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária de origem animal e vegetal 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 layout 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 à higiene, sanidade e inocuidade das bebidas e alimentos de consumo humano;

Artigo 10º. – O estabelecimento pode trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

Artigo 11º. - 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 12º. - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

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

Artigo 14º. – Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Prefeitura Municipal de Tupirama, constantes no Orçamento do Município.

Artigo 15º. - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, serão observados, por simetria, ao que estabelece a Lei 6.437/1977 e a Lei 8.080/90 e a legislação municipal que define as infrações sanitárias municipais e os valores respectivos.

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

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

Artigo 18º - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Artigo 19º - Fica proibida a permanência de animais em logradouros públicos.

Parágrafo Único - Excetuam-se da proibição prevista neste artigo os animais devidamente atrelados, comprovadamente vacinados e que não ofereçam risco à segurança das pessoas, a critério da autoridade sanitária competente.

§ Iº - Não se enquadram neste artigo entidades técnico-científicas e de ensino, estabelecimentos industriais e militares devidamente aprovados e autorizados pela autoridade sanitária competente.

Art. 20° - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 21° - Ficam revogadas as demais disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE TUPIRAMA, Estado do Tocantins, aos 12 (doze) dias do mês de setembro de 2016.

SEBASTIÃO DE LIMA OLIVEIRA
Prefeito Municipal