Constituição Justiça
Finanças

ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE KENNEDY
"Transparência e Justiça Social"

PROJETO DE LEI Nº 006/2013

DISCUTIDO APROVADO
EM SESSÃO ORDINÁRIA
Sala das Sessões 19/04/13
Presidente

Institui o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no âmbito do Município de Presidente Kennedy-TO, e adota outras providências.

O prefeito Municipal de Presidente Kennedy, Estado do Tocantins:

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

Art. 1º Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, 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 Meio Ambiente.

Parágrafo primeiro – A presença do inspetor sanitário nos estabelecimentos é obrigatória no momento de abate de animais, quando se tratar de abatedouro, para a inspeção ante e pós morten 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, 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 e Meio Ambiente 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 Presidente kennedy-TO 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 Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, através da Coordenação de Vigilância Sanitária, 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. 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 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. 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 e Meio Ambiente constantes no Orçamento do Município.

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, ou Secretário de Agricultura e Meio Ambiente, por delegação.

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, baixado pelo Chefe do Poder Executivo Municipal, no prazo improrrogável de 120 dias

Art. 16- O SIM conta com estrutura física e técnica própria, necessária 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 ou da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

§ 2º O quadro de cargos de provimento em comissão, os símbolos e o quantitativo será estabelecido em Lei Complementar e incorporado ao Quadro de Funcionários do Município de Presidente kennedy .

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, revogado as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal Presidente Kennedy, em 15 dias do mês de Abril de 2013, 42º ano da criação de Presidente Kennedy.

Ailton Francisco da Silva
Prefeito Municipal