

Ato nº 329/14 de 15/10/2014

Publicado no Jornal da Prefeitura Municipal

Em 15 de Outubro de 2014

Assinatura

PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**Lagoa do Tocantins**  
CONSTRUINDO UM NOVO TEMPO

ADM. 2013 - 2016

SANCIONADO

LEI Nº 329/2014 ,

DE 15 DE OUTUBRO DE 2014.

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

A PREFEITA MUNICIPAL MINERVA DICLÉIA VIEIRA BRITO FERREIRA, DE LAGOA DO TOCANTINS, ESTADO DO TOCANTINS, no uso de suas atribuições legais conferidas pela Lei Orgânica Municipal, faço saber que a CÂMARA DE VEREADORES aprovou e eu Prefeita Municipal sanciono a seguinte Lei:

**Art. 1º** É criado o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura/órgão equivalente, 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 8.171/1991 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

B

do produto final e será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura/órgão equivalente.

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 mortem 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/órgão equivalente 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 Lagoa do Tocantins – 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 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 sub-produtos 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/órgão equivalente, 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 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 90 dias.

**Art. 16º** 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.

§ 2º O quadro de cargos de provimento em comissão, os símbolos e o quantitativo 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.

Lagoa do Tocantins - TO, aos 15 dias do mês de Outubro de 2014.

---

**MINERVA DICLÉIA VIEIRA BRITO FERREIRA**

Prefeita Municipal de Lagoa do Tocantins - TO