

**LEI MUNICIPAL Nº. 239/2014**

**De 08 de Dezembro de 2014.**

**Dispõe sobre procedimentos de Inspeção Sanitária de estabelecimentos que produzem bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal no Município de Santa Terezinha do Tocantins, e dá outras providências.**

A Câmara Municipal de Santa Terezinha do Tocantins, Estado do Tocantins, no uso das atribuições que lhe são conferidas por Lei, **APROVOU**, e eu, na condição de **PREFEITA MUNICIPAL**, sanciono a seguinte Lei:

**Artigo 1º** - Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Santa Terezinha 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 contínuo e 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.

§ 1º - É obrigatória a presença do inspetor nos estabelecimentos nos momentos de abate de animais, quando se tratar de abatedouro.

§ 2º - A inspeção sanitária se dará:

I - nos estabelecimentos que recebem matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem vegetal e animal 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** - O Município de Santa Terezinha do Tocantins estabelecerá parceria e/ou cooperação técnica com o Estado e a União para facilitar o desenvolvimento de atividades relativas à inspeção sanitária, em consonância ao SUASA.

**Parágrafo Único** - 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 Secretaria Municipal da Saúde, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares.

**Artigo 5º** - Todas as ações da inspeção e da fiscalização sanitária serão executadas, primeiramente, 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, composto de 01 (um) representante titular e 01 (um) representante suplente, da Secretaria Municipal de Agricultura, da Secretaria Municipal da Saúde, da Secretaria Municipal de Meio Ambiente, dos agricultores e dos consumidores para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados à execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária, sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros, bem como avaliar os casos previstos no artigo 14.

**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 das Secretarias Municipais de Agricultura e da Saúde a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária, naquilo que se refere à inspeção do respectivo município.

**Artigo 9º** - Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar pedido formal, instruído pelos seguintes documentos:

- requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção;
- CNPJ ou inscrição do produtor rural na Secretaria da Fazenda Estadual;
- planta baixa ou croqui 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 industrial e proteção empregada contra insetos;
- memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;
- descrição dos dizeres de rotulagem para cada produto;
- 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, do padrão tecnológico e escalas das construções,

instalações, máquinas e equipamentos e de exigências de detalhamento de plantas, projetos e demais atos burocráticos, desde que asseguradas a 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, 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.

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

**Artigo 14** – As primeiras 02 (duas) visitas ao estabelecimento serão consideradas de cunho meramente educativo, com a devida orientação para a correção dos procedimentos usados.

**Parágrafo Primeiro** – Após as primeiras 02 (duas) visitas ao mesmo estabelecimento e sendo constatado que permanecem os problemas apontados através de relatório, o dono do estabelecimento será advertido formalmente, tendo um prazo de 15 (quinze) dias para apresentar defesa.

**Parágrafo Segundo** – Em caso de advertência formal, o dono do estabelecimento que não apresentar defesa formal ao Conselho de Inspeção Sanitária nos termos do Parágrafo anterior, terá seu estabelecimento fechado por um prazo de até 03 (meses), a critério do Conselho de Inspeção Sanitária. Em caso de apresentação de defesa, a mesma também deverá ser apreciada, em um prazo máximo de 03 (três) dias úteis, pelo Conselho de Inspeção Sanitária.

**Parágrafo Terceiro** - Ato complementar do Chefe do Poder Executivo Municipal disporá sobre as normas a que se sujeitam os produtos comestíveis artesanais de que trata a Lei.

**Artigo 15** - 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.

**Parágrafo Único** - 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.

**Artigo 16** - 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 Poder Executivo, após debate e aprovação pelo Conselho de Inspeção Sanitária.

**Artigo 17** - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

PALÁCIO MUNICIPAL PREFEITO NILSON GONÇALVES  
LOPES, GABINETE DA PREFEITA MUNICIPAL DE SANTA TEREZINHA DO  
TOCANTINS, aos 08 dias do mês de dezembro do ano de 2014.



**Itelma Belarmino de Oliveira Resplandes**  
**Prefeita Municipal**

