Câmara Municipal de P Afonso-TO
PROTOCOLO
RECEBI EM 01/11/2011
Assinatura

Prefeitura Municipal Pedro Afonso
Sec. de Administração
Publicado em Placar
Em 31/10/2011

PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO AFONSO
COMPROMISSO COM O POVO
ADM.: 2009 / 2012

ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO AFONSO
GABINETE DO PREFEITO

LEI Nº 220/2011 **de 31 de outubro de 2011.**

"REVOGA LEI Nº 006/2006, E CRIA O SERVIÇO DE INSPEÇAO MUNICIPAL E ESTABELECER NORMAS PARA INSPEÇÃO INDUTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS COMESTIVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NO AMBITO DO MUNICÍPIO DE PEDRO AFONSO E DÁ OUTRAS PROVIDENCIAS"

O PREFEITO MUNICIPAL DE PEDRO AFONSO, ESTADO DO TOCANTINS, no uso de suas atribuições legais e constitucionais que lhe são conferidas por Lei,faz saber que a Câmara aprovou e eu sanciono a seguinte Lei.

Art. 1º- Fica revogada a Lei nº 006/2006 de 18 de abril de 2006.

Art. 2º -Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal – **SIM**, vinculado a Secretaria Municipal de Agricultura, destinado à inspeção sanitária, fiscalização sobre o abate de animais e sobre a comercialização de produtos comestíveis de origem animal no âmbito do município de Pedro Afonso-TO, na forma estabelecida nesta Lei e regulamento próprio.

Art. 3º- O Serviço de inspeção Municipal será implantado a partir da data de publicação da presente Lei, devendo contar com estrutura física e técnica necessária para o efetivo funcionamento do serviço de inspeção sanitária.

Art. 4º- Compete ao Serviço, inspecionar e fiscalizar o cumprimento das normas estabelecidas pela presente Lei e seu regulamento e ainda:
I- a inspeção "ante" e "post mortem" dos animais destinados ao abate;
II- a inspeção do rebanho leiteiro destinado a produção do leite a ser comercializado ou industrializado.
III- as condições de higiene e saúde dos estabelecimentos de abate e processamento, seus equipamentos e maquinários;
IV- a inspeção dos produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases de industrialização.
V- a apreciação dos projetos de construção, instalação ou ampliação de estabelecimentos destinados ao abate de animais e processamento dos produtos de que trata a presente Lei.

Parágrafo Único- a Regulamentação da presente Lei estabelecerá a forma para as análises rotineiras necessárias para cada produto processado, sem ônus para os produtores, as contra provas serão custeadas pelo produtor.

Art. 5º- São passiveis de beneficiamento e elaboração de produtos comestíveis de origem animal, em pequeno escala, as seguintes matérias-primas, seus derivados e subprodutos:
I- produtos agrícolas;
II- ovos
III- leite
IV- carnes
V- peixes, crustáceos e moluscos
VI- microorganismos;
VII- outros produtos de origem animal

Parágrafo Único- Para fins de enquadramento na presente Lei, o limite máximo de produção por estabelecimento será fixado em regulamento próprio.

Art. 6º- Os produtos inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal poderão ser comercializados em todo o território do Município, cumpridas as exigências desta Lei e seu regulamento.

Parágrafo Único- Para que os produtos de que trata esta lei possa ser comercializado em todo o território estadual, o Município poderá realizar convenio com o Serviço de Inspeção Estadual- **SIE.**

Art. 7º- Os estabelecimentos de abate de animais e de processamento de produtos de origem animal, no âmbito do Município, deverão efetuar seu registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal- **SIM.**

Parágrafo Único- O requerimento de registro deverá ser dirigido a Secretaria Municipal de Agricultura, na forma estabelecida em regulamento própria, observadas as exigências da presente Lei.

Art. 8º- Os estabelecimentos de abate de animais e de processamento de produtos comestíveis de origem animal, abrangidos por esta Lei deverão:
I- manter livro oficial onde serão registradas as informações, as recomendações e as visitas dos Serviços de Inspeção Municipal – para fins de controle da produção;
II- manter em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem.
III- outras formalidades exigidas em regulamento próprio.

Art. 9º- As instalações dos estabelecimentos de que trata a presente Lei, respeitadas as normas de higiene e saúde, serão diferenciadas de acordo as especificidades de cada atividade de processamento ou com a espécie de animais a serem abatidos, conforme estabelecido em ato regulamentar próprio, devendo apresentar fluxograma operacional racionalizado de modo a facilitar o trabalho, a higiene em ato regulamentar próprio, devendo apresentar racionalizado de modo a facilitar o trabalho, a higiene e a qualidade dos produtos.

Parágrafo Único- Nenhuma outra exigência será feita, além daquelas estritamente necessárias, relativa à área, instalações, equipamentos e maquinários dos estabelecimentos de processamento ou abate de que trata o caput deste artigo.

Art. 10º- Os produtos resultantes do processamento de que trata esta Lei, deverão possuir registro de formula especifico, junto ao Serviço de Inspeção Municipal, observada a legislação pertinente em vigência.

Art. 11°- Os produtos resultantes do processamento de que trata esta Lei deverão ser embalados, quanto necessário, com embalagens adequadas e produzidas por empresa qualificadas.

*1°- O rótulo das embalagens deverá conter:
I- as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor
II- o número da inscrição junto ao Serviço de Inspeção Municipal

*2°. Quando se trata de convênio com a Secretaria de Estado da Agricultura ou outra entidade pública, a embalagem deverá vir acrescida desta informação.

Art. 12°- As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos deverão estar equipadas com vestuários adequados.

Art. 13°- Os produtos de que trata esta Lei deverão ser armazenados e transportados em condições adequadas para a preservação de sua qualidade.

Art. 14°- As infrações às normas previstas nesta lei, no seu respectivo regulamento ou na legislação pertinente, serão punidas, de forma isolada ou cumulativa, com seguintes sanções, sem prejuízo das punições de natureza civil e penas cabíveis.

I- advertência, quando o infrator primário ou não tiver agido com dolo ou má-fé;
II- multa de até 100 UFIR, no caso de reincidência, dolo ou má-fé;
III- apreensão ou inutilização das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentam condições higiênicas- sanitárias adequados ao afim que se destinem ou forem adulterados;
IV- interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na falsificação e adulteração de produtos ou se causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, bem como a inexistência, de condições adequadas para seu funcionamento.
*1°- A interdição poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.
*2°- Se a interdição na for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o respectivo registro.

Art. 15°- O descumprimento desta Lei sujeitará os infratores às sanções em Lei.

Art. 16°- Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 17°- Revogam-se as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE PEDRO AFONSO, ESTADO DO TOCANTINS, aos 31 dias do mês de outubro de 2011.

JOSÉ JÚLIO EDUARDO CHAGAS
Prefeito Municipal