



LEI Nº 367, 18 DE SETEMBRO DE 2017.

***DISPÕE SOBRE A CRIAÇÃO DO SERVIÇO
DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM – E DÁ
OUTRAS PROVIDÊNCIAS***

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JARAMATAIA, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pela Constituição Federal e Lei Orgânica Municipal, faz saber que o legislativo Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte lei:

Art. 1º – Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no município Jaramataia/AL, 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.

§ 1º - 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).

§ 2º - A coordenação das atividades de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal deverá ser efetuada por profissionais habilitados em medicina veterinária, e o acompanhamento das mesmas por inspetor.

Art. 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 Municipal de Agricultura do Município de Jaramataia/AL.

§ 1º - A presença do inspetor nos estabelecimentos é obrigatória no momento de abate dos animais, quando se trata de abatedouro, para a inspeção *ante e pós mortem* dos animais e das carcaças.

§ 2º - 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.

§ 3º - A inspeção sanitária se dará:

I – nos estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, sub-produtos e seus derivados, de origem animais e vegetal para beneficiamento ou



industrialização, com o objetivo de obtenção de bebidas e alimentos de consumo humano, excluídos restaurantes, pizzarias, padarias, bares e similares:

II – nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal e vegetal, em caráter complementar e com 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.

Art. 3º - A Secretaria de Agricultura do Município de Jaramataia/AL estabelecerá parceria e cooperação técnica com municípios, o Estado de Alagoas e a União além de participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades relativas à inspeção sanitária, em consonância ao SUASA.

§ 1º - Caberá ao Serviço de Inspeção do Município de Jaramataia/AL a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

§ 2º - Após a adesão do SIM ao SUASA, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo território nacional.

Art. 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 de Saúde, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, e se dará em consonância ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

Art. 5º - Todas as ações de inspeção e da fiscalização serão executadas visando um processo de educação sanitária.

Art. 6º - A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária.

Art. 7º - Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária constituído de três representantes: ADEAL, Secretaria Municipal de Agricultura e Secretaria Municipal de Saúde, para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

Art. 8º - Será criado um sistema único de informação sobre todo o trabalho e procedimento de inspeção e de fiscalização sanitária.

Parágrafo único – Será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura a alimentação e manutenção do sistema único de informação sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.



Art. 9º - Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

- a) requerimento simples dirigido ao responsável pelo SIM, indicando a adoção de Boas Práticas de Fabricação - BPF;
- b) CNPJ, DAP ou a inscrição do produtor rural na Secretaria da Fazenda Estadual;
- c) planta baixa ou croquis das instalações, com *lay-out* 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 de esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos e roedores;
- d) memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;
- e) rotulagem para cada produto;
- f) 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 vegetação em função do caráter estrutural, incluindo escalas das construções, instalações, máquinas e equipamentos, desde que assegurados a higiene, sanidade e inocuidade das bebidas e alimentos de consumo humano.

Art. 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 outra.

Art. 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.

§ 1º - 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. 12 - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE JARAMATAIA



JARAMATAIA

R. Prof. Deraldo Campos, 209, Jaramataia - AL
CEP - 57425-000 - (82) 3533-1120

Art. 14 – Os recursos financeiros necessários à implantação da presente Lei e do SIM serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura, constantes no Orçamento do Município.

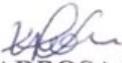
Art. 15 – Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de Decretos e/ou Resoluções e baixados pela Prefeitura Municipal.

Art. 16 – Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Jaramataia/AL, 18 de setembro de 2017.


JEFFERSON TORRES BARRETO
Prefeito

Esta Lei Publicada e Registrada na Secretaria de Administração em 18 de setembro de 2017.


WILSON BARBOSA RODRIGUES
Secretário Municipal de Administração