



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDELÂNDIA
CNPJ: 01.610.134/0001-97



Ofício Nº.: 050/2018 - GAB

Cidelândia – MA, 15 de Junho de 2018.

Ao
Presidente da Câmara de Vereadores de Cidelândia/MA
Sr. Weyklen Coelho Teixeira

Assuntos: Leis nº 235, 236 e 237 todas de 15 de Junho de 2018 devidamente sancionadas.

Prezado Senhor,

Sirvo-me do presente, na condição de Prefeito do Município de Cidelândia/MA, para enviar-lhe as Lei nº 235, 236 e 237 todas de 15 de Junho de 2018 devidamente sancionadas.

Sem mais para o momento, colhemos o ensejo para renovarmos voto de distinta consideração e apreço.

Atenciosamente,


FERNANDO AUGUSTO COELHO TEIXEIRA
PREFEITO MUNICIPAL

CÂMARA MUNICIPAL
DE CIDELÂNDIA
Recebido em: 18/06/18



1



LEI Nº 235 de 15 de Junho de 2018.

"Dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam alimentos de consumo humano ou não (ração não comestível) de origem animal e vegetal e preparação de subproduto de Abate e dá outras providências", no Município de Cidelândia/MA.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CIDELÂNDIA, ESTADO DO MARANHÃO, no uso de suas atribuições constitucionais e legais, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º - Esta Lei cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, fixando normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Cidelândia - MA, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de alimentos de consumo humano ou não de origem animal e vegetal e industrialização de preparação de subproduto de abate (não comestível).

Parágrafo único – Esta Lei está em conformidade à Lei Federal nº 9.712/1998, ao Decreto Federal nº 5.741/2006 e ao Decreto nº 7.216/2010, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa).

Art. 2º - A inspeção sanitária dos alimentos de consumo humano ou não de origem animal e vegetal e preparação de subprodutos do abate 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 de Agricultura em conjunto com a Secretaria de Saúde do Município de Cidelândia – MA.

§ 1º - A presença do inspetor 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.

§ 2º - Não será necessária a presença permanente do inspetor nos estabelecimentos de produtos não comestíveis de origem animal ou vegetal, 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 (produtos não comestíveis) e seus derivados,



de origem animal e vegetal para beneficiamento ou industrialização, com objetivo de obtenção de alimentos de consumo humano, excluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, que são de responsabilidade da Vigilância Sanitária;

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.

Art. 3º - As Secretarias Municipais de Agricultura e da Saúde do Município de Cidelândia – MA, estabelecerá parcerias e cooperação técnica com municípios, o Estado do Maranhão 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 Cidelândia – MA a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

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

Art. 4º – A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos alimentícios de origem animal e vegetal e da fábrica de ração não comestíveis após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Vigilância Sanitária da Saúde do Município de Cidelândia - MA, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

Art. 5º - Todas as ações da inspeção e da fiscalização sanitária 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 entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 7º - Será constituído um Conselho Municipal de Inspeção Sanitária constituído de representante da Secretaria Municipal de Agricultura e da Secretaria de Saúde, dos agricultores e dos consumidores 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 informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária.

Parágrafo único – Será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura e da Secretaria Municipal de Saúde a manutenção do sistema único de informações 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:

I – requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção, indicando a adoção de Boas Práticas de Fabricação;

II – CNPJ ou a inscrição do produtor rural na Secretária da Fazenda Estadual;

III – 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 do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

IV – memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

V – descrição dos dizeres de rotulagem para cada produto;

VI – 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 de 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 e que não de consumo humano.

Art. 10 – O estabelecimento poderá 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. 11 - A embalagem dos alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal e que não são de consumo humano, deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor e dos animais, 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. 13 - 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. 14 - 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 de Cidelândia - MA.

Art. 15 - 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 pela Secretaria Municipal de Agricultura, após debatido no Conselho Municipal de Inspeção Sanitária.

Art. 16 - Ficam revogadas as disposições em contrário a esta Lei.

Art. 17 - O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de 90 (noventa) dias a contar da data de sua publicação.

Art. 18 - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

**GABINETE MUNICIPAL DO PREFEITO DE
CIDELÂNDIA**, Estado do Maranhão, aos 15 dias de Junho de 2018.


FERNANDO AUGUSTO COELHO TEIXEIRA
PREFEITO MUNICIPAL