



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TACURU

Rua: Varcelina Lima Alvarenga, 1000.

Email: Prefeitura@prefeituradetacuru.com.br Cep: 79975-000 – TACURU – MS

CONSTRUINDO O FUTURO – GESTÃO 2013/2016



LEI MUNICIPAL Nº 00/2015

“Cria o Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru – SIMT e dispõe sobre procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos produtores de alimentos de origem animal e vegetal, destinados ao consumo humano e dá outras providências”.

CAPÍTULO I **DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

*O prefeito Municipal de Tacuru, **Paulo Pedro Rodrigues**, faz saber que a o Legislativo, através de seus legítimos representantes junto à Câmara Municipal de Tacuru aprovou e ele sanciona a seguinte Lei.*

Art. 1º - Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru - SIMT, no Poder Executivo Municipal, vinculado a Secretaria Municipal de Agricultura, que passa a responder pela gestão dos serviços, no âmbito territorial do Município de Tacuru, Estado de Mato Grosso do Sul, na conformidade das Leis Federais nº 7.889 de 23 de novembro de 1989, nº 8.171 de 17 de janeiro de 1991 e 9.712 de 20 de novembro de 1998 e ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, na forma Decretos Federais nº 5.741 de 30 de março de 2006 e 7.216 de 17 de junho de 2010 e fixa normas de inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal e vegetal, para garantir qualidade higiênica sanitária, inocuidade e segurança dos alimentos, destinados ao consumo.

Parágrafo Único – Esta Lei, na forma do Caput, se aplica em todas as fases da cadeia de produção agropecuária e derivados e define os procedimentos de inspeção sanitária aplicáveis aos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal, de matérias primas, transformação, industrialização, processamento, distribuição, comercialização e serviços associados às atividades.

Art. 2º - Esta Lei se fundamenta nos princípios da sanidade agropecuária, estabelece as regras de funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru – SIMT e normas para a realização de controles oficiais destinados a verificar a qualidade dos produtos animais e vegetais, de acordo com a legislação sanitária em todas as fases, desde a produção primária, transformação, distribuição, insumos e dos serviços associados, até o produto final, e responsabiliza todos os participantes da cadeia de produção animal e vegetal, dos produtores rurais, agroindústrias, distribuidores, comerciantes, transportadores e autoridades competentes, tendo por fim garantir inocuidade, segurança, qualidade, origem e identidade dos produtos de origem animal e vegetal.

Art. 3º - O Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru - SIMT desenvolverá, no âmbito da sua jurisdição, de forma permanente e continuada, as seguintes atividades:



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TACURU

Rua: Varcelina Lima Alvarenga, 1000.

Email: Prefeitura@prefeituradetacuru.com.br Cep: 79975-000 – TACURU – MS

CONSTRUINDO O FUTURO – GESTÃO 2013/2016



- I. Vigilância e defesa sanitária dos rebanhos animais;
- II. Vigilância e defesa sanitária das populações vegetais;
- III. Inspeção e classificação de produtos de origem animal, seus derivados, subprodutos e resíduos de valor econômico;
- IV. Inspeção e classificação de produtos de origem vegetal, seus derivados, subprodutos e resíduos de valor econômico;
- V. Fiscalização dos insumos e dos serviços usados nas atividades agropecuárias;
- VI. Educação sanitária; e
- VII. Controle das atividades de vigilância animal e vegetal, inspeção, fiscalização, e produtos de origem animal e vegetal, além do cumprimento da legislação sanitária aplicável.

Parágrafo Único – As atividades do SIMT serão realizadas em conformidade aos termos das legislações federal, estadual e desta Lei.

Art. 4º - O Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru – SIMT será exercido e seus efeitos limitados no âmbito territorial do Município de Tacuru, exceto na existência de contrato com consórcio público intermunicipal, na forma da legislação Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA.

Parágrafo Único – Somente mediante adesão do Município ao SUASA os produtos inspecionados pelo SIMT poderão ser comercializados, além do mercado local, nos mercados estadual e nacional.

Art. 5º - Será constituído Conselho Municipal de Inspeção Sanitária, como entidade pública, de natureza autárquica, integrante da administração indireta do Município de Tacuru - MS, regido pela legislação do direito público e constituído por representação paritária de público e privado, com representantes das Secretarias, da agricultura, Saúde, educação e de meio ambiente, dos agricultores e dos consumidores, para gestão dos recursos da inspeção sanitária e aconselhar, sugerir e definir sobre os serviços de inspeção e de fiscalização sanitária, regulamentos, normas, portarias e outros regulamentos correlatos.

Art. 6º - O Município de Tacuru – MS, garante estrutura operacional, de: Recursos humanos - equipe de inspeção com médico veterinário, Engenheiro Agrônomo e auxiliares de inspeção; Estrutura física - Veículo, sala de trabalho, materiais, mobiliário, equipamentos de informática e demais necessários; Laboratório - Serviço de laboratório próprio ou conveniado, para análise da qualidade dos produtos.

Art. 7º - O Prefeito Municipal de Tacuru – MS, fica autorizado a promover adesão do Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru – SIMT ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA, na forma das Leis Federais nº 8.171/1991 e 9.712/1998 e Decretos Federais nº 5.741/2006, 7.216/2010 e 7.524/2011, que regulamentam o SUASA, da Circular nº 52/2006 e das Instruções Normativas do Ministério da Agricultura e Abastecimento – MAPA, relativas ao assunto, por meio de consórcio intermunicipal.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TACURU

Rua: Varcelina Lima Alvarenga, 1000.

Email: Prefeitura@prefeituradetacuru.com.br Cep: 79975-000 – TACURU – MS

CONSTRUINDO O FUTURO – GESTÃO 2013/2016



CAPÍTULO II

DAS DIRETRIZES, FINALIDADES E OBRIGAÇÕES

Art. 8º - O Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru – SIMT se orientará pelas seguintes diretrizes:

I. A promoção de saúde animal e da sanidade vegetal, pela prevenção, controle e erradicação de doenças que possam causar danos à produtividade animal e vegetal, à economia e à sanidade agropecuária, de acordo com a legislação vigente;

I. Promoção da saúde e da segurança alimentar e nutricional da população e do meio ambiente, por meio da qualidade sanitária de produtos de origem animal e vegetal;

I. O atendimento das exigências da legislação sanitária da agropecuária e foco na qualidade sanitária dos produtos finais;

II. A promoção da educação sanitária permanente e continuada para todos os atores da cadeia produtiva, democratizando o serviço e assegurando a participação de governo, sociedade civil, agroindústrias, consumidores e da comunidade técnica e científica.

III. A educação sanitária e a educação em saúde ambiental, como atividades estratégicas e instrumentos de defesa agropecuária e da segurança social, na promoção da saúde pública e qualidade de vida da população;

IV. A defesa agropecuária, a vigilância e a inspeção sanitária, como instrumento promotor do desenvolvimento local sustentável.

V. Execução integrada e isonômica, universalizada e equitativa, do serviço de inspeção sanitária, animal e vegetal, junto aos sujeitos, para garantir sanidade agropecuária, desde o local da produção primária até a colocação do produto final no mercado, responsabilizando todos os integrantes da cadeia.

VI. A fiscalização sanitária como instrumento operacional de efeito educativo, indutor do desenvolvimento e repressivo sobre as infrações, agravos e práticas sanitárias ilegais.

VII. O Controle das atividades de vigilância, inspeção, fiscalização sanitária, de produtores, empreendimentos e produtos de origem animal e vegetal, além do cumprimento da legislação sanitária aplicável.

VIII. O respeito a especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, particularmente da agroindústria rural de pequeno porte, por meio de facilitação à instalação e legalização de agroindústrias da agricultura familiar;

IX. A cooperação mútua entre os atores envolvidos nas cadeias produtivas agropecuárias e as autoridades competentes para assegurar maior efetividade dos controles oficiais e melhoria da sanidade agropecuária.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TACURU

Rua: Varcelina Lima Alvarenga, 1000.

Email: Prefeitura@prefeituradetacuru.com.br Cep: 79975-000 – TACURU – MS

CONSTRUINDO O FUTURO – GESTÃO 2013/2016



X. A articulação, coordenação e gestão de informações estratégicas de dados sanitários junto ao Sistema Único de Sanidade Agropecuária – SUASA.

XI. A responsabilização sanitária de produtores, rurais e agroindustriais, suas entidades associativas e cooperativas, das indústrias, fornecedores de insumos, atacadistas, varejistas, importadores, transportadores, prestadores de serviços e outros da cadeia de produção, pela garantia da qualidade dos produtos de origem animal e vegetal, na forma da legislação em vigor.

XII. Obrigatoriedade ao atendimento de quaisquer exigências de outros controles oficiais correlatos, da União, dos Estados, ou Município, particularmente do controle higiênico sanitário exercido pelo Sistema Único de Saúde – SUS e obrigações ambientais.

XIII. Fixação de normas complementares a esta Lei, fundamentadas na legislação vigente e no conhecimento científico.

Art. 9º - O Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru – SIMT tem por finalidade:

- I. A garantia da saúde dos animais e sanidade dos vegetais;
- II. A garantia da sanidade, qualidade e segurança dos produtos de origem animal e vegetal ao longo da cadeia produtiva, a partir da produção primária, até o produto final;
- III. A manutenção da cadeia do frio, dos produtos de origem animal e vegetal, congelados ou perecíveis de armazenamento seguro na temperatura ambiente;
- IV. A aplicação geral dos procedimentos baseados no sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC e análises de riscos;
- V. O atendimento aos critérios microbiológicos;
- VI. A garantia de que os animais e vegetais, insumos agropecuários e produtos de origem animal e vegetal importados respeitem os mesmos padrões sanitários ou equivalentes de qualidade exigidos no Brasil;
- VII. A prevenção, eliminação ou redução dos riscos para níveis aceitáveis; e
- VIII. O cumprimento das normas zoossanitárias e fitossanitárias.

Art. 10 – A realização de controles oficiais, pelo Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru – SIMT, não exime participantes de cadeia produtiva da responsabilidade legal de garantir a saúde dos animais e a sanidade dos vegetais, nem impede a realização de novos controles ou isenta da responsabilidade civil ou penal decorrente de obrigações faltosas.

§ 1º O controle sanitário poderá incluir rastreabilidade de produtos de origem animal e vegetal, ao longo da cadeia produtiva.

§ 2º A importação de animais e vegetais, produtos derivados, matérias-primas e respectivos ingredientes, no âmbito local, respeitarão as disposições desta Lei.

§ 3º Os métodos oficiais de amostragem e análise serão referenciados em normas específicas, de acordo com a legislação vigente.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TACURU

Rua: Varcelina Lima Alvarenga, 1000.

Email: Prefeitura@prefeituradetacuru.com.br Cep: 79975-000 – TACURU – MS

CONSTRUINDO O FUTURO – GESTÃO 2013/2016



§ 4º Na ausência de métodos oficiais de amostragem ou de análise, podem ser utilizados outros cientificamente validados em conformidade com regras ou protocolos nacionais reconhecidos.

Art. 11 - Visando a promoção da saúde pública, vigilância e defesa agropecuária, de animais e vegetais, o Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru - SIMT se integrará aos demais entes federativos, ao sistema Único de Saúde – SUS, conforme Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1.990, assim como, onde couber, nas políticas públicas de educação em saúde ambiental e do Saneamento Básico, além de entidades sociais representativas.

CAPÍTULO III
DOS OBJETIVOS, COMPETÊNCIAS E PENALIDADES

Seção I

Dos objetivos

Art. 12 – São objetivos Gerais do Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru - SIMT:

- I. Cumprir e fazer cumprir a legislação sanitária agropecuária, constituindo poderes legais necessários aos controles oficiais, na forma da lei;
- II. Fixar normas de inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal e vegetal, para garantir qualidade higiênica sanitária, inocuidade e segurança dos alimentos, destinados aos consumidores.
- III. A proteção à sanidade das populações vegetais;
- IV. A proteção à saúde dos rebanhos animais;
- V. A idoneidade dos serviços utilizados na agropecuária; e
- VI. A identidade, a inocuidade e a segurança higiênica sanitária e tecnológica dos produtos agropecuários finais destinados aos consumidores.

Art. 13 - São objetivos específicos do Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru – SIMT:

- I. Cumprir e fazer cumprir normas zoossanitárias e fitossanitárias;
- II. Garantir saúde aos animais e sanidade aos vegetais;
- III. Garantir qualidade e segurança higiênica sanitária dos alimentos origem animal e vegetal;
- IV. Identificar a qualidade sanitária dos processos tecnológicos de produção, industrialização, beneficiamento e comercialização, dos produtos de origem animal e vegetal;
- V. Registrar a identidade, medir a qualidade e atestar a segurança higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos agropecuários destinados ao consumo humano;
- VI. Garantir a idoneidade dos serviços, utilizados nas cadeias de produção, industrialização, beneficiamento e comercialização de produtos agropecuários destinados ao consumo humano;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TACURU

Rua: Varcelina Lima Alvarenga, 1000.

Email: Prefeitura@prefeituradetacuru.com.br Cep: 79975-000 – TACURU – MS

CONSTRUINDO O FUTURO – GESTÃO 2013/2016



VII. Implantar registro e manter Cadastro Sanitário, de estabelecimentos produtores, agroindústrias, laboratório, produtos agropecuários, destinados ao consumo humano e dos profissionais atuantes em serviços relacionados à vigilância e inspeção sanitária, assim como demais informações sanitárias relacionadas;

VIII. Promover equivalência sanitária dos processos e produtos, de origem animais e vegetais e dos serviços agropecuários, de acordo com a legislação;

IX. Garantir o uso de Boas Práticas de Fabricação – BPF, no processamento, industrialização e manuseio de matérias primas e produtos de origem animal e vegetal, destinados ao consumo humano;

X. Garantir armazenagem em cadeia do frio, de produtos de origem animal ou vegetal, perecíveis e destinados ao consumo humano;

XI. Realizar controles eficazes em todas as fases das cadeias produtivas;

XII. Adequar e manter instalações e equipamentos, para garantir controles oficiais com segurança e efetividade;

XIII. Criar planos de emergência e de contingência, e preparar equipes para executar esses planos; e

XIV. Conveniar laboratórios qualificados, em capacidade, pessoal e tecnologia para apoiar serviços sanitários, no Município.

§ 1º - As autoridades competentes garantirão imparcialidade e impessoalidade, aos controles oficiais; e

§ 2º - Os agentes sujeitos aos efeitos desta lei deverão comprovar regularidade dos empreendimentos e da qualidade de produtos, na forma da legislação vigente.

Seção II

Das Competências

Art. 14 – Compete ao Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru – SIMT, no âmbito da sua jurisdição, a plena atenção à sanidade agropecuária, com a participação da sociedade organizada, realizando ordinariamente as seguintes atividades:

- I. Cadastro das propriedades rurais;
- II. Inventário das populações animais e vegetais;
- III. Cadastro dos profissionais atuantes em sanidade;
- IV. Cadastro das casas de comércio de produtos de usos agrônomo e veterinário;
- V. Cadastro dos laboratórios de diagnósticos de doenças;
- VI. Inventário das doenças e pragas diagnosticadas;
- VII. Controle de trânsito de animais e vegetais;
- VIII. Educação e vigilância sanitária;
- IX. Participação em programas e projetos de erradicação de doenças e pragas;
- X. Realização de atividades de educação e vigilância sanitária;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TACURU

Rua: Varcelina Lima Alvarenga, 1000.

Email: Prefeitura@prefeituradetacuru.com.br Cep: 79975-000 – TACURU – MS

CONSTRUINDO O FUTURO – GESTÃO 2013/2016



- XI. Execução de campanhas de controle de doenças e pragas;
- XII. Atuação em programas e participação em projetos de erradicação de doenças e pragas.

Art. 15 – Compete ao Município de Tacuru - MS responder pelo Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru – SIMT, no âmbito do seu território e exercer de forma permanente a inspeção tecnológica e higiênica sanitária dos processos produtivos, deste a produção primária, transformação, fabricação, distribuição, comercialização e transporte de produtos de origem animal e vegetal, destinados ao consumo humano, aplicando esta Lei para comprovar e garantir qualidade sanitária e inocuidade dos produtos e, para isso, exercer as atividades seguintes:

- I. Inspeção sanitária animal e vegetal;
- II. Inspeção de produtos de origem animal e vegetal, seus derivados, subprodutos e resíduos de valor econômico;
- III. Fiscalizar os insumos e os serviços utilizados nas atividades agropecuárias;
- IV. Fiscalizar o cumprimento da legislação sanitária e ambiental, assim como da prevenção e combate a fraude;
- V. Implantar, monitorar e gerenciar procedimentos de certificação sanitária, fitossanitária e identidade de qualidade, para garantir origem, qualidade e identidade dos produtos certificados;
- VI. Cobrar taxas administrativas decorrentes de prestação dos serviços previstos nesta Lei;
- VII. Autuar e aplicar multas e penalidades previstas na legislação superiora e na forma desta Lei;
- VIII. Estabelecer convênios e acordos de cooperação destinados a execução das atividades previstas nesta Lei; e
- IX. Promover capacitação e treinamento em defesa, inspeção e educação sanitária, à entidades públicas e privadas.

Parágrafo Único: Os serviços previstos no Caput deste Artigo, serão exercidos pela Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 16 – O Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru – SIMT, atuará nas seguintes instâncias:

- I. Nos estabelecimentos recepcionista de animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal e vegetal para processamento, beneficiamento ou industrialização; e
- II. Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal e vegetal, em caráter complementar e parceria da defesa sanitária animal e vegetal, para identificar causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima, nos estabelecimentos e/ou produtos finais.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TACURU

Rua: Varcelina Lima Alvarenga, 1000.

Email: Prefeitura@prefeituradetacuru.com.br Cep: 79975-000 – TACURU – MS

CONSTRUINDO O FUTURO – GESTÃO 2013/2016



Art. 17 – O Município de Tacuru, pelo seu Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru – SIMT é o ente competente de notificação dos eventos relativos à sanidade agropecuária, no âmbito da sua jurisdição, observando as seguintes obrigações:

I. Designar autoridade competente responsável para efeitos dos objetivos e dos controles oficiais previstos nesta Lei.

II. Contratar, por concurso público, o pessoal necessário aos controles oficiais.

Art. 18 – É obrigatória a fiscalização do trânsito intramunicipal, por qualquer via, de animais e vegetais, seus produtos e subprodutos, qualquer outro material derivado, equipamentos e implementos agrícolas, com vistas à avaliação das suas condições sanitárias e fitossanitárias, e de sua documentação de trânsito obrigatória.

Parágrafo Único - O SIMT regulamentará e coordenará o trânsito intramunicipal, com base nas normas fixadas pelo Estado e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Superiora.

Art. 19 – Compete ao Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru – SIMT, implantar, monitorar e gerenciar os procedimentos de certificação sanitária, fitossanitária e de identidade e qualidade, que têm como objetivo garantir a origem, a qualidade e a identidade dos produtos certificados e dar credibilidade ao processo de rastreabilidade.

Art. 20 - Compete ao Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru – SIMT, no âmbito municipal, a elaboração de normas complementares de boas práticas para a sanidade agropecuária, incluindo procedimentos-padrão de higiene operacional para viabilizar a aplicação dos princípios de análise de risco de pragas e doenças, e análise de perigos e pontos críticos de controle, em conformidade com este Regulamento.

CAPÍTULO III

DO CADASTRO E REGISTRO SANITÁRIO DE EMPREENDIMENTOS E DE PRODUTOS

Art. 21 – Nenhum produtor rural, estabelecimento produtor, industrial ou entreposto de produtos de origem animal e vegetal, insumos agropecuários, ou que produzam matéria prima para processamento local, na forma de abate animal, industrialização, manipulação, beneficiamento, transformação, fracionamento, acondicionamento, ou transporte produtos de origem animal e vegetal, poderá funcionar no Município de Tacuru – MS, sem a prévia inspeção higiênico-sanitária, realizada pelo Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru – SIMT, para obtenção dos seguintes documentos:

- I. Registro Sanitário do empreendimento;
- II. Registro Sanitário do Produto; e
- III. Registro de Identidade e Qualidade de Produto - RIQP.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TACURU

Rua: Varcelina Lima Alvarenga, 1000.

Email: Prefeitura@prefeituradetacuru.com.br Cep: 79975-000 – TACURU – MS

CONSTRUINDO O FUTURO – GESTÃO 2013/2016



Art. 22 – Para obter Registro Sanitário do empreendimento, previsto no Inciso I do Artigo 21, o estabelecimento deverá apresentar Requerimento ao Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru – SIMT, dirigido ao responsável pelo serviço, nos seguintes documentos:

- I. Laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com a legislação municipal;
- II. Alvará Sanitário de Funcionamento para funcionamento;
- III. Licença Ambiental Prévia ou de Funcionamento, emitida pelo Órgão Ambiental competente ou inclusão na Resolução do CONAMA nº 385/2006;
- IV. Contrato Social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ/MF ou CPF do produtor aos empreendimentos individuais e prova de endereço.
- V. Inscrição na Secretaria da Fazenda Estadual e Municipal;
- VI. Responsável Técnico habilitado, do empreendimento e da produção;
- VII. **Projeto do empreendimento, compreendendo plantas de situação, localização, arquitetônico, com lay-out dos equipamentos utilizados e das instalações, com memorial descritivo da obra e dos processos e fluxos produtivos.**
- VIII. **Projeto Sanitário, com memorial descritivo do sistema de segurança sanitária, dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados no empreendimento;**
- IX. **Memorial da fonte e forma de abastecimento de água, acompanhado pelo boletim oficial de exame da qualidade microbiológica e dos parâmetros químicos da água utilizada no processo produtivo; e**
- X. **Projeto de saneamento básico, com memorial do manejo dos resíduos sólidos, de escoamento, tratamento do esgoto e resíduos industriais e da proteção contra insetos.**

§1º – Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, ficando obrigados a apresentar somente a Licença Ambiental Única, assim como a substituição da Licença Prévia pela Licença de Funcionamento, para operar o empreendimento.

§2º Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou por técnico do Serviço de Extensão Rural, do Estado ou do Município.

§3º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências, abrangendo todas as exigências ligais.

Art. 23 – Para obter Registro Sanitário do Produto, previsto no Inciso II do Artigo 17, o estabelecimento deverá apresentar Requerimento ao Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru – SIMT, dirigido ao responsável pelo serviço e instruído pelos seguintes documentos:

- I. Registro Sanitário do empreendimento;
- II. **Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ do produto;**
- III. Memorial das matérias primas e dos procedimentos tecnológicos utilizados, na produção, fabricação, beneficiamento, manipulação, armazenagem, e distribuição do Produto;
- IV. Protocolo sanitário de Boas Práticas Fabricação – BPF e dos padrões de higiene adotado no processo produtivo; e



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TACURU

Rua: Varcelina Lima Alvarenga, 1000.

Email: Prefeitura@prefeituradetacuru.com.br Cep: 79975-000 – TACURU – MS

CONSTRUINDO O FUTURO – GESTÃO 2013/2016



V. Descrição de embalagem, na forma da legislação vigente.

§ 1º – Um mesmo empreendimento poderá trabalhar com mais de um tipo de produto, devendo, para isso, prover diferentes sistemas operacionais e equipamentos, adequados aos diferentes fluxos e linhas de produção.

§2º – Quando não houver o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ do produto, o produtor requererá ao SIM o Registro Municipal de Identidade e Qualidade do Produto, para efeito de registro, inspeção e fiscalização sanitária.

Art. 24 – Não será vedado o Registro Sanitário de Empreendimento produtor ou de Produto, por limitações estruturais, escalas das instalações, máquinas e equipamentos, desde que não comprometam a regularidade funcional, a segurança e os critérios de equivalência sanitária dos produtos;

Paragrafo Único – O SIMT poderá regulamentar outras exigências, para efeito do cadastro de Registro Sanitário Municipal, de acordo com a legislação em vigor e com caracteres especiais do empreendimento ou do produto a ser cadastrado.

Art. 25 – Os participantes da cadeia produtiva agropecuária detentores do Registro Sanitário Municipal, devem manter regulares e atualizadas as informações cadastrais, assim como ficam obrigados a notificar o Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru – SIMT, sobre qualquer alteração de:

I. Razão social com alteração do CNPJ/MF, competências, marcas comerciais, caracteres e especialidades do estabelecimento, em quaisquer das fases, da produção, transformação, distribuição e dos serviços agropecuários;

II. Em tempo real, qualquer alteração ou ocorrência zoonosológicas e fitossanitárias registradas no estabelecimento, unidade produtiva ou propriedade.

III. Ocorrências de natureza ambiental, trabalhista, sinistros e qualquer tipo de agravo sanitário;

IV. Planta atualizada de produção, transformação, manipulação, distribuição e dos serviços agropecuários;

V. Nome e registro profissional do Responsável Técnico pelo empreendimento;

VI. Notificar qualquer alteração significativa ocorrida na atividade, de ordem tecnológica ou processual, atualizando os documentos cadastrais.

Parágrafo Único - O estabelecimento registrado fica obrigado a cooperar e a garantir o acesso às instalações de pessoas habilitadas para realização de inspeção, fiscalização, auditoria, colheita de amostras e verificação de documentos.

Art. 26 - O Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru – SIMT credenciará prestador de serviço, desde que esteja demonstrado o cumprimento das exigências pertinentes a legislação sanitária agropecuária e das demais exigências legais, na forma regulamentar.

Art. 27 - O Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru – SIMT manterá atualizado o cadastro de estabelecimentos e produtores de animais, vegetais, insumos agropecuários,



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TACURU

Rua: Varcelina Lima Alvarenga, 1000.

Email: Prefeitura@prefeituradetacuru.com.br Cep: 79975-000 – TACURU – MS

CONSTRUINDO O FUTURO – GESTÃO 2013/2016



inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal, sejam pessoas físicas ou jurídicas, empresas, prestadores de serviços ou organizações.

CAPÍTULO IV

DA INSPEÇÃO DE PRODUTOS E INSUMOS AGROPECUÁRIOS E EQUIVALÊNCIA SANITÁRIA

Seção I

Do Sistema de Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Vegetal

Art. 28 - O Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru – SIMT tem por objetivo assegurar a identidade, a qualidade, a conformidade, a idoneidade e a segurança higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos de origem animal e vegetal, seus subprodutos, derivados e resíduos de valor econômico, por meio das ações de inspeção, fiscalização e classificação dos produtos, comestíveis ou não, desatinados ao consumo final.

Art. 29 – O Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru – SIMT, funcionará organizado nos seguintes sistemas de inspeção sanitária:

- I. Serviços de Inspeção de Produtos de Origem Animal de Tacuru – SIMT– POA;
- II. Serviços de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal de Tacuru – SIMT – POV.

§1º - Os Sistemas previstos no Caput desenvolverão atividades de auditoria, fiscalização, inspeção, certificação e classificação de produtos de origem animal e de origem vegetal, seus derivados, subprodutos e resíduos de valor econômico;

§2º - Auditorias, inspeções e fiscalizações serão realizadas em qualquer fase da produção, da transformação, do armazenamento e da distribuição, sem aviso prévio, exceto em casos de obrigatoriedade da notificação do responsável, abrangendo todos os produtos de origem animal e vegetal, importados ou produzidos no Município; e

§3º - As atividades dos Sistemas previstos no Caput serão executadas conforme a legislação vigente, da defesa agropecuária.

Seção II

Da Inspeção e da Fiscalização de Produtos de Origem Animal

Art. 30 – É obrigatória a inspeção higiênico-sanitária, tecnológica e industrial dos produtos de origem animal, no âmbito municipal, aos estabelecimentos produtores e aos produtos alimentares ou não comestíveis, de origem animal, insumos, suas matérias primas e processos tecnológicos, utilizados na produção, na forma da legislação em vigor.

§1º - Fica obrigada a prévia fiscalização industrial e sanitária, dos empreendimentos e dos produtos de origem animal, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, como condição ao funcionamento do estabelecimento produtor e circulação de produto;

§2º - É obrigatória a inspeção presencial no ato *ante e pós mortem* em abatedouro de animais, verificando o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo,



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TACURU

Rua: Varcelina Lima Alvarenga, 1000.

Email: Prefeitura@prefeituradetacuru.com.br Cep: 79975-000 – TACURU – MS

CONSTRUINDO O FUTURO – GESTÃO 2013/2016



conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer produtos, subprodutos e resíduos de valor econômico, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§3º – A inspeção sanitária de produtos de origem animal será realizada por procedimentos rotineiros ou eventuais, no recebimento, manipulação, transformação, fracionamento, elaboração, conservação, acondicionamento, embalagem, armazenagem, rotulagem e trânsito de produtos, subprodutos e resíduos de valor econômico, destinados à alimentação humana.

Art. 31 – A inspeção e fiscalização referida no artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal de Tacuru – SIMT– POA, da Secretaria Municipal de Agricultura.

§1º – A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia entre os órgãos responsáveis, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade nos serviços de inspeção e fiscalização sanitária.

§2º – A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal, após a elaboração, na armazenagem, transporte, distribuição e comercialização até o consumo final, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei no 8.080/1990.

§3º – O Município de Tacuru poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios ou consórcios públicos intermunicipais, Estado de Mato Grosso do Sul e União, para facilitar o desenvolvimento de atividades e execução do Serviço de Inspeção sanitária.

Art. 32 – Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas nesta Lei, os animais destinados ao abate, carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados.

Parágrafo único – A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 33 – Os estabelecimentos produtores de derivados de origem animal, sujeitos ao Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal de Tacuru – SIMT– POA são classificados em:

- I. Para carnes e derivados;
- II. Para pescado e derivados;
- III. Para ovos e derivados;
- IV. Para leite e derivados; e
- V. Para produtos das abelhas e derivados.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TACURU

Rua: Varcelina Lima Alvarenga, 1000.

Email: Prefeitura@prefeituradetacuru.com.br Cep: 79975-000 – TACURU – MS

CONSTRUINDO O FUTURO – GESTÃO 2013/2016



Parágrafo único. A designação “estabelecimento” abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal previstas nesta Lei.

Art. 34 – Com base no Capítulo III e na forma do Artigo 24 acima, podem ser registrados no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal de Tacuru – SIMT– POA, os seguintes estabelecimentos produtores de produtos de origem animal:

- I. Unidade de Leiteira: Usina de Beneficiamento, Fábrica de Laticínios, Queijaria e Entrepasto de Laticínios.
- II. Estabelecimento de abate e industrialização: Pequenos animais; Médios e grandes animais; Fábrica de produtos cárneos.
- III. Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado e Estação Depuradora de Moluscos Bivalves.
- IV. Estabelecimentos de Ovos e Derivados.
- V. Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas.

Art. 35 – O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal de Tacuru – SIMT– POA contempla as seguintes atribuições:

- I. Coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal e vegetal, comestíveis ou não e seus derivados;
- II. Verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate;
- III. Manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;
- IV. Elaborar normas complementares para execução de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;
- V. Verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;
- VI. Coordenar e executar programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;
- VII. Executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;
- VIII. Elaborar e executar programas de combate à fraude de processo ou produtos de origem animal;
- IX. Verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva; e
- X. Elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE TACURU

Rua: Varcelina Lima Alvarenga, 1000.

Email: Prefeitura@prefeituradetacuru.com.br Cep: 79975-000 – TACURU – MS

CONSTRUINDO O FUTURO – GESTÃO 2013/2016



Art. 36 – O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal de Tacuru – SIMT–POA poderá ser executada em duas modalidades, na forma seguinte:

I. Inspeção Permanente - Execução obrigatória e forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

II. Inspeção Periódica – Executada nos demais estabelecimentos previstos em Lei.

§ 1º – Espécies animais de abate são domésticas, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal ou de manejo sustentável.

§ 2º – A inspeção periódica seguirá frequência de execução estabelecida em normas complementares da autoridade competente, considerando riscos dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do estabelecimento, considerando programas de autocontrole.

Art. 37 – O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal de Tacuru – SIMT–POA abrange os seguintes procedimentos:

I. Inspeção ante e post-mortem das diferentes espécies animais;

II. Verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos dirigido ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico;

III. Verificação do rótulo ou rotulagem dos produtos destinados à venda;

IV. Verificação dos resultados dos exames microbiológicos, histológicos, toxicológicos, físico-químicos ou sensoriais e as respectivas práticas laboratoriais dos laboratórios próprios ou conveniados, utilizados na verificação da conformidade dos processos de produção dos estabelecimentos inspecionados;

V. Verificação dos controles de resíduos de produtos veterinários e contaminantes ambientais utilizados na produção animal e nos estabelecimentos industriais;

VI. Verificação das informações inerentes ao setor primário com implicações na saúde animal, ou na saúde pública;

VII. Verificação do bem-estar animal no carregamento, antes e durante o transporte, na quarentena e no abate.

Art. 38 - O Município de Tacuru, por meio da Secretaria Municipal de Agricultura, gestora do Serviços de Inspeção de Produtos de Origem Animal de Tacuru – SIMT– POA, expedirá normas complementares aos serviços, na forma de Protocolos de Inspeção Sanitária para diferentes produtos derivados dos animais inspecionados, na forma desta Lei e de seu regulamento.

Seção III

Da Inspeção e Fiscalização de Produtos de Origem Vegetal

Art. 39 - É obrigatória a inspeção higiênico-sanitária tecnológica e industrial dos produtos de origem vegetal, sob a responsabilidade do Serviço de Inspeção de Produtos de



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TACURU

Rua: Varcelina Lima Alvarenga, 1000.

Email: Prefeitura@prefeituradetacuru.com.br Cep: 79975-000 – TACURU – MS

CONSTRUINDO O FUTURO – GESTÃO 2013/2016



Origem Vegetal de Tacuru – SIMT – POV, aos estabelecimentos, produtor e produtos de origem vegetal, insumos ou suas matérias primas e processos tecnológicos, utilizados na produção, na forma da legislação em vigor.

Art. 40 – O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal de Tacuru – SIMT – POV tem por objetivo assegurar a identidade, a qualidade, a conformidade, a idoneidade e a segurança higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos de origem vegetal, seus subprodutos, derivados e resíduos de valor econômico, por meio das ações de inspeção, fiscalização e classificação dos produtos, sistemas, ou cadeia produtiva.

Art. 41 – O Município de Tacuru, por meio do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal de Tacuru – SIMT– POV expedirá normas complementares aos serviços, na forma de Protocolos de Inspeção Sanitária para diferentes espécies e produtos derivados, na forma desta Lei e de seu regulamento.

Art. 42 - O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal de Tacuru – SIMT– POV abrange os seguintes procedimentos:

- I. Inspeção ante e post-colheita das diferentes espécies vegetais utilizados na alimentação e não alimentação;
- II. Verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos destinado ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto;
- III. Verificação do rótulo ou rotulagem dos produtos finais;
- IV. Verificação dos resultados dos exames microbiológicos, toxicológicos, físico-químicos ou sensoriais e as respectivas práticas laboratoriais utilizados na verificação da conformidade dos processos de produção dos estabelecimentos inspecionados;
- V. Verificação dos controles de resíduos de agrotóxicos e contaminantes ambientais utilizados na produção primária e por estabelecimentos industriais; e
- VI. Verificação das informações inerentes ao setor primário com implicações na saúde vegetal, ou na saúde pública.

Seção IV

Da Equivalência dos Serviços

Art. 43 - O Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru – SIMT adotará todas as medidas legais necessárias para garantir a equivalência sanitária nos serviços de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e vegetal, em conformidade ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

Paragrafo Único – Na forma do Caput deste artigo, os serviços sanitários devem executados de maneira uniforme, harmônica e equivalente, exigências da legislação em vigor, de forma que os indicadores sanitários sejam equivalentes.

Art. 44 – O Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru – SIMT, mediante adesão ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA solicitará ao Ministério da



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TACURU

Rua: Varcelina Lima Alvarenga, 1000.

Email: Prefeitura@prefeituradetacuru.com.br Cep: 79975-000 – TACURU – MS

CONSTRUINDO O FUTURO – GESTÃO 2013/2016



Agricultura, Pecuária e Abastecimento auditorias dos serviços de inspeção sanitária e o reconhecimento de sua equivalência para viabilizar comércio interestadual da produção local.

Art. 45 - O Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru – SIMT, na forma da legislação do Sistema Unificado de Sanidade Agropecuária – SUASA, para fins de equivalência sanitária, estará sujeito à verificação e o reconhecimento do cumprimento das exigências legais dos Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos de origem animal e vegetal.

CAPÍTULO IV **DA PRODUÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR**

Art. 46 - O Município editará normas específicas de exigências relativas à defesa agropecuária, de acordo com o Art. 7º, incisos I, II e III, do Decreto Federal nº 5.741/2006, quanto às condições das instalações, equipamentos, escalas de produção e práticas operacionais de estabelecimento rural de agricultura familiar ou equivalente, dedicado a:

- I. Produção rural primária ao autoconsumo e à preparação, manipulação ou armazenagem doméstica de produtos de origem agropecuária para consumo familiar;
- II. Venda ou fornecimento a retalho ou a granel de pequenas quantidades de produtos da produção primária, direto ao consumidor final, pelo agricultor familiar ou pequeno produtor rural que os produz; e
- III. Processamento agroindustrial realizado em propriedade rural da agricultura familiar.

Parágrafo Único - A aplicação das normas previstas no caput está condicionada ao risco mínimo de veiculação e disseminação de pragas e doenças regulamentadas.

Art. 47 – Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte aquele de propriedade de agricultores familiares, individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250m²), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal ou vegetal, constituído para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes e seus derivados, pescado e seus derivados, leite e seus derivados, ovo e seus derivados, produtos das abelhas e seus derivados ou vegetais em alimentos finais, onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.

b) Estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/bubalinos/equinos) – destinados ao abate e/ou



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TACURU

Rua: Varcelina Lima Alvarenga, 1000.

Email: Prefeitura@prefeituradetacuru.com.br Cep: 79975-000 – TACURU – MS

CONSTRUINDO O FUTURO – GESTÃO 2013/2016



industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês.

c) Fábrica de produtos cárneos – destinados à agroindústria subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 t/mês.

d) Estabelecimento de abate e industrialização de pescado – estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 t/mês.

e) Estabelecimento de ovos – destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês.

f) Unidade de extração e beneficiamento de mel – recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 t/ano.

g) Laticínio, leite e derivados: Os estabelecimentos de industrialização de leite e derivados, desde à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 l/leite/mês.

h) Unidade de processamento, industrialização ou beneficiamento de produtos vegetais: Produção associada de até 5 t/dia, em área útil de até 200 m².

CAPÍTULO V

DA ATENÇÃO À SANIDADE AGROPECUÁRIA

Art. 48 - O Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru – SIMT implantará sistema de alerta e comunicação para notificação de riscos à saúde animal e sanidade vegetal, que facilitem ação de avaliação e gestão dos riscos, utilizando mecanismos de mobilização, articulação e organização da comunidade local.

Parágrafo Único – O SIMT se subordinará aos planos de contingência, de controle e de emergências sanitária e fitossanitária, da responsabilidade do MAPA.

Art. 49 - O trânsito de animais e vegetais, seus produtos e subprodutos, ou material derivado, equipamentos e implementos agrícolas, ficam submetidos à regularidade fiscal e a fiscalização das condições sanitárias, no Município de Tacuru.

Parágrafo Único - Todo animal em trânsito deverá estar acompanhado do competente Certificado de Trânsito, válido e fornecido pela Agência de Defesa Agropecuária de Mato Grosso do Sul - IAGRO.

Art. 50 – O transporte e armazenagem de matéria prima, animais, produtos, subprodutos e derivados, devem ser feito em condições adequadas à preservação de sanidade e inocuidade dos produtos destinados ao consumo, na forma da legislação vigente.

Art. 51 – Os produtos devem ser embalados e rotulados, onde conste a descrição do produto, condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, segundo as normas e exigências legais.

Parágrafo Primeiro - Quando os produtos forem expostos a granel para consumo, devem



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TACURU

Rua: Varcelina Lima Alvarenga, 1000.

Email: Prefeitura@prefeituradetacuru.com.br Cep: 79975-000 – TACURU – MS

CONSTRUINDO O FUTURO – GESTÃO 2013/2016



ser acompanhados de folhetos ou cartazes, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Art. 52 – O Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru - SIMT contará com normas de boas práticas para a sanidade agropecuária, incluindo procedimentos padrão de higiene operacional para viabilizar a aplicação dos princípios de análise de risco de pragas e doenças, e análise de perigos e pontos críticos de controle, em conformidade com a legislação vigente.

CAPÍTULO VI **DA GESTÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Seção I

Dos Recursos e da Gestão Financeira

Art. 53 - O Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru - SIMT poderá cobrar taxas diferenciadas para os serviços que prestam ou isentá-las em situações específicas, podendo cobrar as despesas decorrentes de controles adicionais, sempre que a detecção de uma não conformidade dê origem a controles oficiais ou medidas corretivas que excedam as atividades normais da autoridade competente, observando legislação pertinente.

Art. 54 - Constituem receitas do Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru - SIMT, os recursos provenientes de:

- I. Dotações do Orçamento do Município;
- II. Receitas do SIMT, da cobrança de Taxa de Serviço da Inspeção Sanitária Municipal – TSIM;
- III. Recursos destinados ao SIM, provenientes de contratos, convênios e de outros repasses públicos ou provados, nacionais ou internacionais;
- IV. Penalidades previstas aos infratores da legislação sanitária, na forma desta Lei e da legislação superiora em vigor; e
- V. Contribuições, doações e subvenções dos setores públicos ou privados, destinados ao serviço de inspeção sanitária municipal.

Art. 55 – Os recursos referidos no Artigo 50, acima, serão geridos pelo Fundo Municipal de Inspeção Agropecuária – FUNAGRO, na forma regulamentar.

Seção II

Do Fundo Municipal de Inspeção Agropecuária- FUNAGRO

Art. 56 - Fica criado o Fundo Municipal de Inspeção Agropecuária – FUNAGRO, na forma prevista no artigo 5º, com funções deliberativas, de planejamento, fiscalização e controle e gestão dos recursos provenientes do Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru – SIMT, podendo sugerir regulamentos, normas, portarias e outros instrumentos normativos aos serviços e será constituído por representação paritária de setor público, da agricultura, saúde, educação e meio ambiente e de organizações sociais representativas do setor agropecuário.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TACURU

Rua: Varcelina Lima Alvarenga, 1000.

Email: Prefeitura@prefeituradetacuru.com.br Cep: 79975-000 – TACURU – MS

CONSTRUINDO O FUTURO – GESTÃO 2013/2016



Parágrafo Primeiro – O FUNAGRO, para o seu funcionamento e cumprimento da sua finalidade social, será regulamentado na forma da legislação em vigor.

Seção III

Das Penalidades

Art. 57 – Sem prejuízo da responsabilidade civil e penal cabível, infrações à esta Lei e a legislação superior, normas e instruções complementares, acarretarão isolada ou cumulativamente, sanções administrativas previstas na Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 ou em outra que vier substituí-la, mais o seguinte:

- I. Apreensão definitiva do produto e/ou espécie animal em situação irregular;
- II. Cancelamento do Alvará de Registro do estabelecimento e do Certificado de Registro de seus produtos;

Parágrafo Único: As sanções previstas no Caput deste artigo serão aplicadas pelo Município, depois de tramitado e julgado o respectivo processo administrativo.

Art. 58 – Com base nos Incisos II e VIII do Art. 23 da Constituição Federal, sem prejuízo da responsabilidade civil e penal cabível, os infratores desta Lei estarão sujeitos, isolada ou acumulativamente, as sanções previstas no Artigo 2º e seus parágrafos, da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), mais as seguintes penalidades:

- I. Advertência, por infração primária e não tiver agido com dolo ou má-fé;
- II. Multa, de até 3.000 UFERMS, nos casos não compreendidos no inciso anterior;
- III. Apreensão ou condenação das matérias-primas, equipamentos e utensílios, produtos, subprodutos, e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulteradas;
- IV. Suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;
- V. Interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando as condições higiênico-sanitárias de produção não são adequadas.

§ 1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, em casos recorrentes de práticas ardilosas de simulação, embaraços, desacato ou resistência à ação fiscal, como elemento atenuante ou agravante, os meios disponíveis ao cumprimento da Lei;

§ 2º - A interdição de que trata o Inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção e, após 6 (seis) meses da interdição, o registro sanitário municipal, será cancelado; e

§ 3º - Os produtos apreendidos nos termos do inciso III do Caput deste Artigo, por adulteração ou sem condições apropriadas ao consumo humano serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome, no Município.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TACURU

Rua: Varcelina Lima Alvarenga, 1000.

Email: Prefeitura@prefeituradetacuru.com.br Cep: 79975-000 – TACURU – MS

CONSTRUINDO O FUTURO – GESTÃO 2013/2016



Art. 59 – Sem prejuízo do que prevê o Artigo 58, ficam instituídas, multas aplicáveis a infratores desta Lei, produtores e empreendimento de origem animal e vegetal, destinados ao consumo, aplicáveis pelo Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru – SIMT, na forma seguinte:

I. Multa de 500 a 1000 UFERMS às seguintes infrações:

a) Estabelecimento que não cumprir o que determina esta Lei e legislação superiora;

b) **Por não cumprimento de quaisquer das exigências sanitárias necessárias ao funcionamento de estabelecimento produtor, quanto à higiene, desinfecção rigorosa das dependências, equipamentos, vasilhame, frascos, carros-tanque e veículos em geral;**

c) Produção em desacordo com Registro Sanitário de produto;

d) Permanência de pessoas, não funcionais e inabilitadas pela saúde pública em unidade produtora de alimentos inspecionados; e

e) Produtos sem data de fabricação e de validade.

II. Multas de 1001 a 2.000 UFERMS às seguintes infrações:

a) **Estabelecimento inabilitado, funcionando sem ou com Registro Sanitário vencido:**

b) Fabricação e comercialização de produtos não inspecionados;

c) Uso de embalagem, rótulos e informações falsas;

d) Uso de matéria prima ou insumos proibidos ou não inspecionados;

e) Estabelecimento que, quando solicitado, dificulte, oculte ou sonegue informações sanitárias ao SIMT;

f) Estabelecimento operando acima da capacidade máxima, registrada e autorizada pelo SIMT;

g) Estabelecimento que transportar produto sem habilitação sanitária;

III. Multa de 2001 a 2500 UFERMS às seguintes infrações:

a) Estabelecimento que tenha falsificado documentos, confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbos da Inspeção Municipal, para uso indevido e ilegal perante esta Lei;

b) Estabelecimento que usar Registro Sanitário, rotulagem e carimbos do SIMT, em produtos não inspecionados; e

c) Estabelecimento que modificar a estrutura física do empreendimento, sem a prévia aprovação do projeto sanitário, pelo SIMT.

IV. Multa de 2501 a 3000 UFERMS às seguintes infrações:

a) Estabelecimento que adulterar, fraudar ou falsificar matéria prima ou insumo, usando origem não inspecionada ou impróprio, conforme o Registro Sanitário do produto;

b) Produto em cujo rótulo omite informações qualitativas e/ou quantitativas ou composição falsa;

c) Empreendimento cuja direção tentar subornar ou usar de violência contra fiscal de inspeção sanitária;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TACURU

Rua: Varcelina Lima Alvarenga, 1000.

Email: Prefeitura@prefeituradetacuru.com.br Cep: 79975-000 – TACURU – MS

CONSTRUINDO O FUTURO – GESTÃO 2013/2016



d) Estabelecimentos comerciais denunciados pelo Serviço de Vigilância Sanitária, por receber, armazenar ou dispor à venda produtos sem Inspeção Federal, Estadual ou Municipal.

§ 1º – Na forma do Caput, deste artigo, os dirigentes e responsáveis técnicos pelo estabelecimento produtor, respondem igualmente pela penalizados; e

§ 2º – As penalidades previstas no Caput poderão ser agravadas com duplicação das multas, por reincidência anual de infração.

Art. 60 - Fica criada a Taxa do Serviço da Inspeção Sanitária Municipal - TSIM, em razão do poder fiscalizador do Município, incidente sobre prestação de serviços previstos nesta Lei e descritos no seu Anexo I e se aplicam aos agentes, pessoa física ou jurídica, que utilizam o Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru – SIMT.

§ 1º – As alíquotas e a base de cálculo da TSIM serão equiparadas a medição de Unidade Fiscal Estadual de Referência de Mato Grosso do Sul – UFERMS, conforme prevê o Anexo I, desta Lei; e

§ 2º – A cobrança da TSIM poderá ser dispensada, quando for considerada de relevante interesse público e sanitário e ao atendimento de órgãos públicos.

Art. 61 – Os recursos de arrecadações previstas nos artigos 58, 59 e 60, desta Lei, serão depositados por documento próprio de arrecadação fiscal, ao Fundo Municipal de Inspeção Agropecuária – FUNAGRO, como órgão gestor dos recursos do Serviço de Inspeção Municipal de Tacuru - SIMT.

CAPÍTULO VII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 62 – Para fins desta Lei são adotadas as seguintes definições:

I. Município: Município de Tacuru – MS, tendo a Secretaria Municipal de Agricultura, como entidade gestora do Serviço Municipal de Inspeção – SINT;

II. Análise de controle: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias primas, ingredientes e produtos;

III. Análise fiscal: Efetuada pelo sistema de controle, oficial ou credenciado ou por autoridade competente, em amostras colhidas pela Inspeção Municipal;

IV. Análise pericial: análise laboratorial realizada em amostra oficial de contraprova, quando o resultado da fiscalização for contestado por uma das partes, assegurando amplo direito de defesa ao interessado; ou de amostras colhidas por denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização.

V. Animais exóticos: aqueles pertencentes às espécies da fauna não nativos, cuja introduzidas pelo homem, inclusive domésticas em estado asselvajado, ou que tenham migrado ao território brasileiro;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TACURU

Rua: Varcelina Lima Alvarenga, 1000.

Email: Prefeitura@prefeituradetacuru.com.br Cep: 79975-000 – TACURU – MS

CONSTRUINDO O FUTURO – GESTÃO 2013/2016



VI. Animais silvestres: aqueles pertencentes às espécies das faunas silvestres, nativas, migratórias e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, que tenham todo ou parte do seu ciclo de vida dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VII. Auditoria: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Município, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção sanitária;

VIII. Boas Práticas de Fabricação – BPF: Condições e procedimentos higiênico sanitários e operacionais, aplicados no fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal e vegetal, incluindo atividades e controles complementares;

IX. Desinfecção: Procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;

X. Equivalência Sanitária: Estado no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes sistemas de inspeção, ainda que não sejam iguais, os resultados medidos na inocuidade e qualidade dos produtos, são semelhantes, na margem de erro, de acordo com a legislação do SUASA.

XI. Fiscalização: Procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, direta ou indiretamente nos estabelecimentos de produtos de origem animal e/ou vegetal, no objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, as exigências previstas nesta Lei e em normas complementares;

XII. Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XIII. Inspeção: Atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente no estabelecimento, que consiste no exame dos animais e vegetais, das matérias primas e dos produtos de origem animal e vegetal; verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e sua implementação; verificação da rastreabilidade, dos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; verificação de exigências sanitárias para comércio de produtos de origem animal e vegetal; certificação sanitária, na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais avaliações de processos relacionados na segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o disposto nesta Lei e em normas complementares;

XIV. Laboratório de controle oficial: laboratório próprio do Município, ou laboratório credenciado e conveniado para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;

XV. Legislação específica: atos normativos emitidos pelo Município, ou por outros órgãos oficiais, responsáveis por legislações correlatas;

XVI. Limpeza: Remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TACURU

Rua: Varcelina Lima Alvarenga, 1000.

Email: Prefeitura@prefeituradetacuru.com.br Cep: 79975-000 – TACURU – MS

CONSTRUINDO O FUTURO – GESTÃO 2013/2016



XVII. Memorial descritivo: Descrição detalhada de instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos;

XVIII. Norma complementar: Ato normativo emitido pelo Município, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem cumpridas pelo serviço de inspeção e fiscalização, em quaisquer das instâncias previstas nesta Lei;

XIX. Padrão de identidade: Conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal e vegetal, quanto à sua origem geográfica, natureza, característica sensorial, composição, tipo ou modo de processamento ou modo de apresentação;

XX. Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO: procedimentos descritos, implantados e monitorados, visando estabelecer rotina pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

XXI. Produto de origem animal: Aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas em lei;

XXII. Produto de origem vegetal: Aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies vegetais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal, mineral e outras permitidas em lei;

XXIII. Programas de autocontrole: Programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem BPF, PPHO ou programas equivalentes reconhecidos pelo Município;

XXIV. Qualidade: conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite medir especificações de um produto de origem animal e vegetal, em relação a um padrão recomendado, quanto aos valores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXV. Rastreabilidade: Capacidade de identificar no produto final a origem através do rastro da matéria-prima de produtos de origem animal e vegetal, alimento, animal, produtor, empreendimento produtor, substância incorporada em produtos de origem animal e vegetal, ou em alimentos para animais ou insumos para produção vegetal, com probabilidade de ser, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;

XXVI. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ: ato normativo emitido pelo Município, no objetivo de fixar a identidade, as características e os padrões mínimos de qualidade garantidos nos produtos finais.

XXVII. Sanitização: aplicação de agentes químicos, biológicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene microbiológica aceitável;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TACURU

Rua: Varcelina Lima Alvarenga, 1000.

Email: Prefeitura@prefeituradetacuru.com.br Cep: 79975-000 – TACURU – MS

CONSTRUINDO O FUTURO – GESTÃO 2013/2016



XXVIII. Supervisão: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Serviço de Inspeção, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento.

XXIX. Instalações referem-se a toda a área “útil” do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas.

XXX. Equipamentos referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.

XXXI. Agroindustrialização: Beneficiamento, processamento, industrialização e/ou transformação de matérias primas de origem animal e vegetal, em produtos finais.

Art. 63 – O Poder Executivo Municipal regulamentará esta Lei, no prazo de 90 (noventa) dias a contar da data de sua publicação.

Art. 64 - O Poder Executivo Municipal criará normas complementares a esta Lei e seu regulamento, na forma Normas Operacionais de Inspeção Sanitária e de Protocolos Sanitários de Produtos/Processo, de acordo com a legislação vigente e com as exigências de mercado.

Art. 65 - Ficam revogadas as disposições em contrário a esta Lei.

Art. 66 - Esta lei entrará em vigor, após publicação.

Tacuru, MS, 17 DE Março de 2015.

PAULO PEDRO RODRIGUES

Prefeito Municipal



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TACURU

Rua: Varcelina Lima Alvarenga, 1000.

Email: Prefeitura@prefeituradetacuru.com.br Cep: 79975-000 – TACURU – MS

CONSTRUINDO O FUTURO – GESTÃO 2013/2016



ANEXO I – DA LEI, DEDE DE 2.015
TAXAS DE SERVIÇOS DA INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL TSIM

TIPO DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA	UNIDADE	VALOR-UFERM
Requerimento de Registro Sanitário Municipal de Unidade Industrial de grande porte	Unidade	100,00
Requerimento de Registro Sanitário Municipal de Unidade Industrial de médio porte	Unidade	40,00
Requerimento de Registro Sanitário Municipal de Unidade Industrial de pequeno porte	Unidade	20,00
Requerimento de Registro Sanitário Municipal de Unidade Industrial da Agricultura Familiar e micro empreendimentos	Unidade	10
Requerimento de cadastro e Registro Sanitário Municipal das casas de comércio de produtos de uso agrônômico e veterinário	Unidade	20
Requerimento de cadastro e Registro Sanitário Municipal dos laboratórios prestadores de serviços sanitários	Unidade	20
Requerimento de cadastro dos profissionais prestadores de serviços sanitários	Profissionais	10
Requerimento de cadastro das propriedades rurais, fornecedoras de matéria prima agroindustrial	Unidade	1,00
Requerimento de cadastro das propriedades rurais, fornecedoras de matéria prima agroindustrial da agricultura familiar e micro empreendimentos	Unidade	0,50
Requerimento de Certificação de Equivalência Sanitária de produto da agricultura familiar e de micro e pequeno empreendimento	Produto	10
Requerimento de Certificação de Equivalência Sanitária de produto para os demais estabelecimentos	Produto	30,00
Aprovação e registro de rótulos e embalagens e fatores relacionados e registro de marcas	Produto	3,00
Requerimento de Cadastro de Registro Municipal de Identidade e Qualidade do Produto	Produto	10,00
Inspeção Sanitária em Estabelecimento	Unidade	20,00
Inspeção de abate de bovino	Arroba	0,03
Inspeção de abate de suíno, ovino, caprino	Arroba	0,01
Inspeção de abate de pescados	Tonelada	1,80
Inspeção de abate de aves e outros pequenos animais	Tonelada	0,06
Inspeção de insumos	Tonelada	5,00
Inspeção de Produção e beneficiamento de produtos de origem animal e vegetal	Tonelada	3,00
Inspeção sobre produção de ovos	Dúzia	0,0001
Inspeção sobre produção de mel de abelhas e derivados	Litro	0,002
Inspeção sobre produção e industrialização de leite	Litro	0,006
Inspeção de auto-serviço para produtos de origem animal e vegetal	Ton	3,00
Inspeção de matéria prima industrial	Ton	50
Inspeção de agroindústria produtora de insumos agropecuários	Unidade	100,00
Inspeção na produção de insumos agropecuários	Ton	1,00
Educação em Boas Práticas de Fabricação – BPF e controle sanitário de doenças.	Unidade	50,00