



Estado de Goiás  
Município de Alto Paraíso de Goiás  
Gabinete do Prefeito



LEI Nº 920/2014

De 01 de Abril de 2014.

**“Cria o Serviço de Inspeção Municipal - SIM e dá outras providências.”**

**ÁLAN GONÇALVES BARBOSA**, Prefeito Municipal de Alto Paraíso de Goiás - GO, faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte;

**LEI**

**Art. 1º.** Fica criado o SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM, vinculado a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, destinado à inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal e vegetal, produzidos, beneficiados, industrializados e/ou comercializados no Município de Alto Paraíso de Goiás/GO.

**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.** O Poder Executivo Municipal poderá estabelecer convênio, parceria e cooperação técnica com outros municípios, o Estado de Goiás, a União, e com entes não governamentais, e ainda, poderá participar de consórcio municipal para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção em conjunto com outros municípios, bem como poderá celebrar convênio com o Serviço de Inspeção Estadual - SIE e aderir ao Sistema Único de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA.

**Art. 3º.** A inspeção e fiscalização prevista no art. 1º englobará:

- I – os animais destinados ao abate, seus subprodutos e matérias-primas;
- II – o pescado e seus derivados;
- III – o leite e seus derivados;
- IV – o ovo e seus derivados;
- V – o mel, a cera de abelha e seus derivados;

VI – as frutas, verduras, leguminosas, hortaliças, cereais e seus congêneres, bem como seus derivados.

**Art. 4º.** A inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal e vegetal no âmbito do município será exercida:

I – nas propriedades rurais ou nos estabelecimentos produtores rurais e urbanos e naqueles que exercem o comércio atacadistas e/ou varejistas que fabriquem, transformem, produzam ou vendam qualquer produto derivado de origem animal ou vegetal;

II – no trânsito de produtos de origem animal e vegetal destinados à alimentação humana, animal ou à industrialização;

III – nos matadouros e frigoríficos, coibindo o abate clandestino e a respectiva comercialização;

IV – nos laticínios, usinas e demais locais de beneficiamento de leite;

V – nos entrepostos, de modo geral, que recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal e vegetal;

VI – nas feiras livres que comercializem produtos de origem animal e vegetal e seus derivados.

**Parágrafo Único.** Entende-se por estabelecimento produtor de produtos de origem animal ou vegetal, para os fins desta lei, qualquer instalação ou local nos quais são utilizados, bem como quaisquer locais onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, a carne das várias espécies animais e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o mel e seus derivados, as frutas, verduras, legumes, hortaliças, cereais e seus congêneres, bem como seus derivados.

**Art. 5º.** Compete ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM inspecionar e fiscalizar o cumprimento das normas sanitárias municipais, estaduais e federais aplicáveis à produção, ao beneficiamento, à industrialização, armazenamento e/ou a comercialização de produtos de origem animal e vegetal no Município de Alto Paraíso de Goiás/GO, e, especialmente:

I - manter inventário atualizado dos estabelecimentos produtores, beneficiadores, industrializadores e/ou comercializadores de produtos de origem animal e vegetal no município, com registros das inspeções/fiscalizações neles realizadas;

II - controlar o cumprimento das condições e exigências para o registro de estabelecimentos produtores, beneficiadores, industrializadores e/ou comercializadores de produtos de origem animal e vegetal no município;

III - controlar as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas de produção, manipulação, beneficiamento, industrialização, armazenamento, embalagem, transporte e comércio de produtos de origem animal e vegetal, respectivos subprodutos e derivados;

IV - proceder a inspeção "ante" e "post mortem" dos animais destinados ao abate; a inspeção e fiscalização do rebanho leiteiro; a inspeção e fiscalização dos produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal e vegetal, equipamentos e maquinários utilizados durante as diferentes fases de produção, beneficiamento e/ou industrialização; a inspeção e fiscalização da manipulação e do transporte dos produtos de origem animal e vegetal;

V - controlar as condições técnico-sanitárias dos locais e/ou estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados, distribuídos e comercializados produtos de origem animal e vegetal, e, das pessoas que nos mesmos atuam;

VI - velar pela padronização dos produtos produzidos, beneficiados, industrializados e comercializados, de origem animal e vegetal, de sorte a obedecerem a legislação pertinente, assim como velar pela utilização de rótulos identificadores, e pelo respeito à legislação aplicável, no que refere ao respectivo conteúdo;

VII - realizar a carimbagem dos produtos de origem animal e vegetal, com o símbolo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, atestando as inspeções realizadas;

VIII - proceder inspeções e reinspeções quando localizada qualquer infração às normas de higiene e saúde;

IX - exigir, quando necessário, análises laboratoriais toxicológicas, microbiológicas, histológicas, físico-químicas, enzimáticas, dos caracteres organolépticos, e o que mais cabível, relativamente a matéria-prima e/ou produtos finais;

X - controlar o uso de aditivos na produção, no beneficiamento e na industrialização dos produtos de origem animal e vegetal e respectivos subprodutos e derivados;

XI - orientar os projetos de edificação, reforma e/ou instalação de estabelecimentos destinados a produção, ao beneficiamento, a industrialização e/ou a comercialização de produtos de origem animal e vegetal no Município;

XII - fazer uso de todos os recursos disponíveis na legislação municipal, estadual e/ou federal, de sorte a cumprir com eficiência os meios de zelar pelo respeito às normas sanitárias aplicáveis à produção, ao beneficiamento, a industrialização e/ou a comercialização de produtos de origem animal e vegetal no Município;

XIII - promover processo educativo permanente para os produtores, beneficiadores, industrializadores e/ou comercializadores de produtos de origem animal e/ou vegetal;

XIV - promover treinamento técnico do pessoal envolvido na fiscalização, inspeção, classificação e produção dos produtos e subprodutos de origem animal e vegetal;

XV - manter mecanismos permanentes de divulgação e esclarecimentos junto às redes públicas e privadas, bem como junto à população, de sorte a garantir a plena orientação do consumidor sobre a produção, o beneficiamento, a industrialização e/ou a comercialização de produtos de origem animal e vegetal.

§ 1º. Serão inspecionadas e fiscalizadas quaisquer instalações ou locais em que sejam produzidos, recebidos, manipulados, elaborados, transformados, beneficiados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e/ou rotulados produtos de origem animal e vegetal com finalidade industrial ou comercial.

§ 2º. As atribuições do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, por nenhuma forma prejudicam as atribuições e competências da Coordenação de Vigilância Sanitária Municipal.

§ 3º. No exercício de suas atividades, a equipe de Serviço de Inspeção Municipal terá acesso irrestrito a todos os ambientes dos estabelecimentos e poderá solicitar o auxílio policial, quando necessário, para o desenvolvimento de suas funções.

**Art. 6º.** Todo estabelecimento produtor deve ser registrado e cadastrado na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e na Coordenação de Vigilância Sanitária Municipal, preenchendo os seguintes requisitos:

I – localizar-se afastado de fontes produtoras de poeira, mau-cheiro e outras contaminações;

II – ser construído em alvenaria com área compatível ao volume máximo de produção e permitir um fluxograma operacional que facilite os trabalhos em todas as fases de processamento;

III – possuir ambiente interno a prova de insetos e animais, com área suja separadas da área limpa;



IV – possuir paredes lisas, impermeáveis, de cores claras e de fácil limpeza;

V – possuir forro de material liso, de cor clara e que não seja de madeira, com bom sistema de vedação, ventilação e luminosidade;

VI – possuir pisos impermeáveis e com inclinação que permita um perfeito escoamento de águas residuais, permitindo adequada limpeza e higienização;

VII – dispor de água encanada e com tubulação e reservatório protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

VIII – possuir espaço físico compatível com os equipamentos a serem utilizados, de modo que propicie boa ventilação e climatização;

IX – possuir sistema para escoamento de águas servidas, e quando for o caso de sangue e resíduos, este sistema deverá ser interligado a um eficiente tratamento para evitar danos ao meio ambiente;

X – dispor de depósito para insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos artesanais, e quando for o caso, de câmara fria ou outro equipamento de refrigeração;

XI – dispor de instalações sanitárias compatíveis com o número de trabalhadores, quando o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário;

XII – dispor de fonte de energia elétrica que garanta o bom funcionamento dos equipamentos e a conservação dos produtos artesanais.

XIII – dispor de rotina de limpeza e higienização do espaço físico, instalações, móveis, equipamentos e utensílios com produtos devidamente registrados nos órgãos competentes.

**Parágrafo único.** A aplicação dos itens VIII, IX e XI, quanto à indústria familiar, que utiliza as dependências da própria residência ou dependências anexas, para elaboração dos produtos artesanais, fica condicionada ao que dispuser o Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 7º.** O registro e o cadastro de que trata o artigo anterior, deve ser formalizado e instruído com os seguintes documentos:

I – cópia de Certificado de Curso de Manipulação de Alimentos, ministrado pelo SENAR, SEBRAE, Assistência Técnica e Extensão Rural ou por entidade de ensino reconhecida pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente;

II – cópia do Alvará Sanitário Municipal;

III – cópia do Alvará de Funcionamento;

IV – laudo médico veterinário dos exames de brucelose e tuberculose para as agroindústrias de derivados de leite;

V – fluxograma de produção;

VI – cópia da Carteira de Identidade/Registro Geral – CI/RG e do Cadastro de Pessoa Física – CPF ou do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

VII – cópia da Licença Ambiental ou de Parecer da Secretaria Estadual de Meio Ambiente e Recursos Hídricos – SEMARH, quando necessário;

VIII – planta baixa e memorial descritivo das instalações físicas;

IX – laudo de exame físico-químico e microbiológico da água de abastecimento, atestando a sua potabilidade, salvo no caso de abastecimento de água sob responsabilidade da SANEAGO;

X – cópia dos documentos do profissional técnico responsável pela atividade, quando exigido pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Parágrafo único.** Os estabelecimentos cadastrados e registrados receberão uma identificação sequencial alfanumérica iniciada em A001, que os identificarão junto ao Serviço de Inspeção Municipal, permitindo que em seus produtos seja aposto o Selo de Inspeção Municipal - S.I.M..

**Art. 8º.** Toda alteração, ampliação, reforma ou construção das instalações físicas do estabelecimento registrado deverá ser precedida de prévia aprovação e autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 9º.** Os estabelecimentos deverão adotar sistema de controle de pragas.

**Art. 10.** Fica proibido o uso de recipientes de zinco, latão, ferro estanhado ou com ligas de chumbo superior a 2%, assim como qualquer utensílio danificado que possa comprometer a qualidade sanitária dos produtos artesanais.

**Art. 11.** Fica proibido, nas instalações de processamento e elaboração de produtos artesanais, fazer refeições, fumar, depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade do estabelecimento, assim como, o uso de perfume e de quaisquer adornos.

**Art. 12.** O Serviço de Inspeção Municipal – SIM será executado exclusivamente por profissionais habilitados, segundo o ramo de atividade específico a que se destina cada estabelecimento inspecionado.

§ 1º. A equipe que realizará inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e vegetal com finalidade industrial ou comercial, descritos nos art. 3º e 4º desta Lei Municipal, será composta por:

- I – 01 Médico Veterinário;
- II – 01 dos profissionais a seguir listados:
  - a) Nutricionista;
  - b) Engenheiro de Alimentos;
  - c) Engenheiro Agrônomo; ou
  - d) Tecnólogo em Alimentos.
- III - 01 Técnico capacitado na área de alimentos.

§ 2º. Os servidores citados no § 1º, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira de identidade funcional fornecida pelo Órgão Municipal a que pertençam da qual constará, além da denominação do órgão, o número de matrícula, nome, fotografia e cargo.

**Art. 13.** Cada tipo de produto deverá ter aprovação e registro de sua fórmula e de seu rótulo junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, o qual conterá as seguintes indicações:

- I – nome do produto em caracteres destacados e uniformes;
- II – nome, identificação e natureza do estabelecimento responsável;
- III – localização do estabelecimento;
- IV – código de registro do produto conforme previsto no Anexo I desta Lei Municipal;
- V – Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), nos moldes do Anexo II desta Lei Municipal;

VI – espaço previsto para colocar o lote, a data de fabricação e a data de validade do produto;

VII – peso ou conteúdo líquido;

VIII – informações nutricionais e lista de ingredientes da composição em ordem decrescente da respectiva proporção;

IX – instruções para preparo e conservação do produto;

X – indicação de que o produto é artesanal.

**Parágrafo Único.** Os rótulos dos produtos deverão conter as informações exigidas nos incisos deste Artigo, ressalvadas as dispensas e exceções previstas na legislação específica que regulamenta sobre embalagem e rotulagem para cada um dos tipos e tamanhos de produtos.

**Art. 14.** O Selo de Inspeção Municipal – S.I.M. representa a marca oficial que constitui a garantia de que o produto foi elaborado dentro das normas e padrões higiênico-sanitários.

**Art. 15.** Os rótulos dos produtos conterão impressos o selo de inspeção municipal ou reservarão espaço para ser colado adesivo que contenha o selo, e sua confecção só poderá ser realizada com a autorização do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, preenchido o formulário próprio.

**Art. 16.** O Selo de Inspeção Municipal – S.I.M. deverá obedecer exatamente às características e modelos descritos no Anexo II desta Lei Municipal.

**Art. 17.** Para registro e renovação anual do cadastro do estabelecimento produtor, ocorrerá a inspeção da equipe do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e será cobrada uma Taxa Especial de Inspeção, cujo cálculo terá por base a UFAP (Unidade Fiscal de Alto Paraíso) e metragem da área total do estabelecimento, o que equivalerá a:

I – estabelecimento com área de até 70,00m <sup>2</sup>	4 UFAP's;
II – estabelecimento com área de 71,00m <sup>2</sup> a 120,00m <sup>2</sup>	7 UFAP's;
III – estabelecimento com área de 121,00m <sup>2</sup> a 300,00m <sup>2</sup>	11 UFAP's;
IV – estabelecimento com área de 301,00m <sup>2</sup> a 600,00m <sup>2</sup>	16 UFAP's;
V – estabelecimento com área acima de 600,00m <sup>2</sup>	22 UFAP's.



**Art. 18.** Os produtores, beneficiadores, industrializadores e/ou comercializadores de produtos de origem animal e/ou vegetal no território municipal, terão o prazo de 120 (cento e vinte) dias contados da entrada em vigor da presente Lei Municipal, para se adequarem aos ditames deste novo regramento, prazo este prorrogável por uma vez, por igual período.

**Art. 19.** Os casos omissos serão regulamentados pelo Poder Executivo Municipal por Decreto.

**Art. 20.** O Poder Executivo Municipal poderá solicitar o apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal, para o fiel cumprimento desta lei, podendo, ainda, no interesse da saúde pública, exercer fiscalização conjunta com esses órgãos e requerer, no que couber, a participação da Secretaria Municipal de Saúde e de conselhos e associações profissionais ligadas à matéria.

**Art. 21.** As agroindústrias artesanais rurais e urbanas, assim como as indústrias familiares, responderão legal e juridicamente pelos danos à saúde pública, caso se comprove a omissão ou negligência inerentes à inobservância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos dos produtos artesanais.

**Art. 22.** As infrações referentes a presente lei, sujeitam o infrator às seguintes sanções:

I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - apreensão e ou condenação de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal e vegetal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem, ou forem adulteradas ou falsificadas;

III - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária;

IV - apreensão dos aditivos e ingredientes não autorizados e/ou adulterados;

V - apreensão de rotulagens impressas em desacordo com as disposições legais;

VI - interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou verificar, mediante inspeção técnica realizada pelo órgão competente, a inexistência de condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas nas legislações vigentes.

§ 1º. A suspensão de que trata o inciso III cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§ 2º. A interdição de que trata o inciso VI poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3º. Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, o registro será automaticamente cancelado.

**Art. 23.** Serão destinados à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente os recursos orçamentários, pessoal técnico e administrativo necessários à execução do Serviço de Inspeção Municipal - SIM de que trata esta lei, correndo por dotação orçamentária própria, suplementada se necessário.

**Art. 24.** Esta lei entra em vigor 60 (sessenta) dias após a data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Alto Paraíso de Goiás - GO, ao 01 dia do mês de Abril do ano de 2014.



**ÁLAN GONÇALVES BARBOSA**  
Prefeito Municipal

**Certidão**

Registrado em fls. do  
Livro próprio. Afixado  
No placar de publicidade  
**Data supra.**

ANEXO I  
RELAÇÃO DE CÓDIGOS PARA REGISTRO DE PRODUTOS ARTESANAIS

Descrição e Código do Produto

A – Pequenos Animais (aves, coelhos, ovinos, caprinos, suínos e outros)

Aves abatidas	A-01
Corte de aves	A-02
Miúdos de aves	A-03
Linguiça frango	A-04
Coelho abatido	A-05
Ovinos abatidos	A-06
Caprinos abatidos	A-07
Suínos abatidos	A-08
Linguiça suína	A-09

B – Embutidos, Defumados e Cortes Salgados

Embutidos	B-01
Defumados	B-02
Cortes Salgados	B-03

C – Peixes e Anfíbios

Peixes (aquicultura)	C-01
Cortes de Peixe	C-02
Anfíbios abatidos	C-03

D – Produtos Apícolas

Mel e derivados	D-01
Cera e derivados	D-02

E – Laticínios

Leite <i>in natura</i>	E-01
Queijo Frescal	E-02
Queijo Maturado	E-03 (Queijo Curado)
Mussarela	E-04
Provolone	E-05
Ricota	E-06
Requeijão	E-07
Creme de Leite	E-08
Manteiga	E-09
Coalhada	E-10
Puína	E-11
Chimia	E-12
Iogurte e Fermentados	E-13
Doce de Leite	E-14

F – Ovos

Ovos Frescos	F-01
--------------	------

Ovos em Conserva	F-02
G – Massas	
Pães e afins	G-01
Bolos	G-02
Biscoitos	G-03
Macarrão e afins	G-04
Pizzas	G-05
Tortas Salgadas e afins	G-06
Tortas Doces e afins	G-07
H – Frutas, verduras, Legumes, Hortaliças e Cereais (derivados)	
Polpas (todos os tipos)	H-01
Sucos Naturais	H-02
Frutas Desidratadas	H-03
Compotas	H-04
Geleias	H-05
Oleoginosas	H-06 (amendoim, castanhas diversas, macadâmia e outras)
Conservas	H-07
Doces Cristalizados	H-08
Doces Pastosos	H-09
Doces em Barra	H-10
Frutas	H-11
Verduras	H-12
Legumes	H-13
Hortaliças	H-14
Cereais	H-15
I – Derivados de Cana-de-açúcar	
Açúcar Mascavo	I-01
Melado	I-02
Rapadura	I-03
Bala	I-04
J – Bebidas Destinadas e Fermentadas	
Cachaça Artesanal	J-01
Vinho	J-02
Licor	J-03
K – Cogumelo e congêneres	
Itens <i>in natura</i>	K-01
Itens em conservas	K-02
Itens secos	K-03
L – Temperos e afins	
Tempero processado	L-01
Temperos diversos	L-02
Vinagres	L-03

ANEXO II  
SELO OFICIAL DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.

1 – Modelo de Selo:



2 – Forma: Elíptica no sentido horizontal

3 – Cor: Preta

4 – Dimensões:

- a) Modelo 01 – 5 cm de comprimento por 3 cm de altura;
- b) Modelo 02 – 4 cm de comprimento por 2,5 cm de altura;
- c) Modelo 03 – 3 cm de comprimento por 1,8 cm de altura.

5 – Uso: O Selo deve ser impresso ou colado no rótulo do produto

- a) Modelo 01 – para embalagens de produtos com peso superior a 3 kg;
- b) Modelo 02 – para embalagens de produtos com peso entre 1 kg a 2,999 kg;
- c) Modelo 03 – para embalagens de produtos com peso inferior a 1 kg.

6 – Dizeres: Acompanhando a margem externa superior, as palavras SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE; na margem interna superior, as palavras ALTO PARAÍSO DE GOIÁS/GO; no centro e em negrito **SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**, logo abaixo as iniciais em negrito **S.I.M.** e o número do registro do estabelecimento, seguido do código do produto.”.