



MENSAGEM Nº 020/2025, DE 28 DE MAIO DE 2025.

Excelentíssimo senhor Presidente da Câmara Municipal de Uruoca,
Excelentíssimas senhoras Vereadoras e senhores Vereadores.

É com elevada honra que submeto a apreciação e deliberação para análise de Vossa Excelência e dos ilustres Vereadores e Vereadoras desta Augusta Casa Legislativa, o Projeto de Lei Municipal nº. 016/2025, que dispõe sobre fixação de normas de inspeção e de fiscalização sanitária para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal e vegetal; cria o Serviço de Inspeção Municipal-SIM; cria órgão de fiscalização; cria função gratificada; define atribuições; revoga a Lei Municipal nº 146/2014 de 22 de dezembro de 2014 e dá outras providências.

A presente proposição legislativa tem como finalidade instituir um marco regulatório no âmbito do Município de Uruoca/CE para a inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal e vegetal, por meio da criação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, e de estrutura técnica e funcional adequada ao desempenho desta função essencial à saúde pública e ao desenvolvimento econômico local.

A medida se justifica pela necessidade de garantir a qualidade sanitária dos produtos que chegam à mesa da população uruoquense, assegurando que os processos de produção, beneficiamento e comercialização de alimentos estejam em conformidade com os padrões técnicos e higiênicos-sanitários exigidos pela legislação nacional, bem como atualizar a legislação municipal conforme alterações.

É importante destacar que a criação do SIM representa não apenas um instrumento de controle sanitário, mas também uma importante política de fomento à agricultura familiar, à agroindústria de pequeno e médio porte e aos





empreendedores locais, possibilitando a regularização de suas atividades e a ampliação do acesso aos mercados consumidores, inclusive por meio de compras públicas e programas institucionais de alimentação.

Dessa forma, o presente projeto de lei alinha-se aos princípios da vigilância sanitária, da promoção da saúde pública, do estímulo à economia local e da valorização do produtor rural, representando um avanço na modernização da gestão municipal e no fortalecimento do setor agroalimentar.

Pelos motivos expostos, considerando ainda o interesse público que se reveste a presente iniciativa, solicito que esta Casa Legislativa aprecie o incluso Projeto de Lei, designando seus ilustres pares a aprová-lo, com pedido de tramitação em **REGIME DE URGÊNCIA**, diante de sua relevância, com fulcro nos termos do artigo nº. 69 da Lei Orgânica do Município de Uruoca.

Atenciosamente,


JAN KENNEDY PAIVA AQUINO
PREFEITO MUNICIPAL DE URUOCA





PROJETO DE LEI MUNICIPAL Nº 016/2025 URUOCA/CE, DE 28 DE MAIO DE 2025.

Dispõe sobre fixação de normas de inspeção e de fiscalização sanitária para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal e vegetal; cria o Serviço de Inspeção Municipal -SIM; cria órgão de fiscalização; cria função gratificada; define atribuições; revoga a Lei Municipal nº 146/2014 de 22 de dezembro de 2014 e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE URUOCA, no uso de suas atribuições legais, especialmente estabelecidas nos incisos II e V, art. 82, da Lei Orgânica do Município de Uruoca.

Faço saber que a Câmara Municipal de Vereadores de Uruoca decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Esta Lei está em conformidade com o que preceitua a Lei Federal nº 9.712/1998, o Decreto Federal nº 5.741/2006 e o Decreto Federal nº 7.216/2010, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Saúde Agropecuária (SUASA).

Art. 2º A Inspeção Municipal, de responsabilidade da Secretaria Municipal do Meio Ambiente, Desenvolvimento Rural e dos Recursos Hídricos, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§1º. A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies de animais, compreendendo os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§2º. Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei a inspeção será executada de forma periódica que terá a frequência de execução de





inspeção estabelecida em normas complementares expedidas por autoridade competente da Secretaria Municipal do Meio Ambiente, Desenvolvimento Rural e dos Recursos Hídricos, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

§3º. A inspeção sanitária se dará:

I. Nos estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal e vegetal para beneficiamento ou industrialização;

II. Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal e vegetal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos em estabelecimentos industriais.

§4º. Caberá à Secretaria Municipal do Meio Ambiente, Desenvolvimento Rural e dos Recursos Hídricos a manutenção do Serviço de Inspeção Municipal e a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

§5º. É proibido o funcionamento de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal e vegetal no Município, que não esteja previamente registrado, na forma desta Lei, e conforme legislação estadual e federal.

Art. 3º Os princípios a serem seguidos no presente regulamento:

I. Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II. Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.





Art. 4º. A Secretaria Municipal do Meio Ambiente, Desenvolvimento Rural e dos Recursos Hídricos poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com outros municípios, com o Estado do Ceará e com a União para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção Sanitária, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

§1º. As Parcerias com outros municípios poderão ser realizadas por meio de consórcios municipais;

§2º. Após a adesão do SIM ao SUASA os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

Art. 5º. A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal e vegetal após a etapa de elaboração, compreendido no armazém, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final será de responsabilidade da Secretária da Saúde, por meio da Vigilância Sanitária, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade com o estabelecido na Lei Federal nº 8.080/1990.

Parágrafo único. 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. 6º. O serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

Parágrafo único. Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e noventa e nove metros quadrados (299m²), destinado ao processamento de produtos de origem animal e vegetal, dispoendo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos,





manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, s produtos das abelhas e seus derivados, e produtos agrícolas, que não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) - aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 (cinco) toneladas de carnes par mês.

b) Estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) — aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 8 (oito) toneladas de carnes por mês.

c) Fábrica de produtos cárneos- aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 (cinco) toneladas de carnes por mês.

d) Estabelecimento de abate e industrialização de pescado- enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 (quatro) toneladas de carnes por 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 do produto das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 (trinta) toneladas por ano.

g) Estabelecimentos industriais de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento, destinado à recepção pasteurização, industrialização e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.





h) Estabelecimento de produtos agrícolas — responsáveis por receber, processar, beneficiar ou distribuir produtos agrícolas com produção não superior à 200 toneladas/mês.

Art. 7º. São passíveis de beneficiamento e elaboração de produtos comestíveis de origem animal e vegetal, em pequena escala, as seguintes matérias-primas, seus derivados e subprodutos:

- I. Produtos apícolas;
- II. Ovos;
- III. Frutas;
- IV. Cereais;
- V. Leite;
- VI. Peixes, crustáceos e moluscos;
- VII. Micro-organismos;
- VIII. Produtos alimentícios artesanais de origem animal e vegetal;
- IX. Outros produtos de origem animal e vegetal.

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

Art. 8º. A fiscalização no âmbito Municipal, será exercida nos termos das Leis Federais nº 1.283/50, nº 7.889/89, nº 8.080/90 e do Decreto Federal nº 30.691/52 e suas alterações, abrangendo:

- I. As condições higiênico-sanitárias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal e suas matérias primas adicionadas ou não de vegetais;
- II. A qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e distribuídos produtos de origem animal;
- III. A fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal;
- IV. A fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal;
- V. Os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos de produtos de origem





animal.

Art. 9º Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal e vegetal, inspecionados pelo SIM, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II. Multa, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III. Apreensão e/ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal e vegetal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV. Suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

V. Interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§1º. As multas previstas neste artigo serão agravadas de 10 (dez) a 100 (cem) vezes o valor da multa, nos casos de reincidência, artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

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

§3º. Se a interdição não for sanada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro (art. 7º da Lei 1.283/50).

§4º. As penalidades aos infratores serão determinadas no regulamento próprio, por meio de Decreto Municipal.

§5º. As penalidades serão aplicadas gradativamente conforme a gravidade da infração e, em regra, em ordem crescente de acordo com a ordem cronológica do seu cometimento.





Art. 10. Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária com a participação de representante da Secretaria Municipal do Meio Ambiente, Desenvolvimento Rural e dos Recursos Hídricos e da Secretaria Municipal da Saúde, dos produtores rurais, dos comercializadores de produtos de origem animais e vegetais 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. 11. A Secretaria Municipal do Meio Ambiente, Desenvolvimento Rural e dos Recursos Hídricos, através do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem vegetal e animal, deverá coibir a criação e o abate clandestino de animais (bovinos, suínos, caprinos, ovinos e aves) e a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os agentes e fiscais da Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde, podendo para tanto, requisitar força policial.

Art. 12. Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único. Serão de responsabilidades da Secretaria Municipal do Meio Ambiente, Desenvolvimento Rural e dos Recursos Hídricos e da Saúde a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do Município de Uruoca.

Art. 13. 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 municipal;





II. Laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela Secretaria Municipal do Meio Ambiente, Desenvolvimento Rural e dos Recursos Hídricos;

III. Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA no 385/2006, e suas alterações;

Parágrafo único. Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 e suas alterações são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

IV. Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competente que não se opõem à instalação do estabelecimento.

V. Apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;

VI. Planta baixa ou croquis das instalações, com layout 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;

VII. Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

VIII. 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;

§1º. Tratando-se de estabelecimento e/ou agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.





§2º. Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

Art. 14. 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.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que, em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não podem constar impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos em regulamento próprio, estando os mesmos sob responsabilidades do órgão competente.

Art. 15. A embalagem de produtos de origem animal e vegetal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Parágrafo único. 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. 16. Os produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal que se enquadrem nas definições previstas no Decreto Federal nº 11.099, de 21 de junho de 2022, e suas alterações, bem como em seus regulamentos receberão os selos de identificação artesanal, além do selo do órgão de inspeção oficial, e poderão ser comercializados no território municipal.





§1º. Os produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, com características e métodos próprios, tradicionais, culturais ou regionais, serão identificados por selo único com a indicação ARTE.

§2º. Os queijos artesanais elaborados por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, que se enquadrem nas definições previstas na Lei nº 13.860/2019, serão identificados por selo único com a indicação Queijo Artesanal.

Art. 17. A regulamentação do Poder Executivo Municipal, por meio de Decreto, estabelecerá os requisitos e os procedimentos para a concessão do selo distintivo ARTE de que trata o artigo anterior desta Lei, bem como para seu cancelamento.

Parágrafo único. A regulamentação de que trata o *caput* deste artigo estabelecerá condições diferenciadas para a produção de alimentos artesanais de origem vegetal por parte de agricultores familiares e para os estabelecimentos de produtos alimentícios de origem vegetal desses agricultores, nos termos da Lei Federal nº 11.326/2006 e suas atualizações, sem prejuízo dos aspectos relativos à sanidade, observado que as demais condições para a concessão do selo distintivo ARTE serão, no mínimo, equivalentes às das normas vigentes para a concessão do selo ARTE aos produtos alimentícios artesanais de origem animal.

Art. 18. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art. 19. A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Art. 20. A inspeção municipal será executada pela Coordenadoria de Fiscalização Municipal, designada pelo Chefe do Poder Executivo Municipal, incluída no organograma da Secretaria Municipal do Meio Ambiente,





Desenvolvimento Rural e dos Recursos Hídricos, com as seguintes competências:

- I. Editar normas e regulamentos necessários à plena execução das atividades de inspeção;
- II. Prestar assistência, orientação e apoio técnico a equipe técnica do serviço inspeção municipal;
- III. Fiscalizar as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas de estabelecimentos, da produção, da manipulação, do beneficiamento, do armazenamento e do transporte dos produtos de origem animal, vegetal e seus derivados;
- IV. Fiscalizar as condições de higiene e saúde das pessoas que trabalhem nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;
- V. Fiscalizar o material utilizado na manipulação, acondicionamento, processamento e embalagem dos produtos de origem animal e vegetal;
- VI. Disciplinar os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos dos produtos de origem animal e vegetal;
- VII. Realizar exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físico-químicos, enzimáticos e dos caracteres organolépticos de matérias-primas e produtos, quando necessário.
- VIII. Apreender, condenar ou destruir os produtos e subprodutos, enquanto ato de polícia administrativa emergencial de natureza cautelar objetivando resguardar a saúde pública.

§1º. O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) quando necessário para o desenvolvimento das suas funções, poderá:

- a) Solicitar o auxílio policial;
- b) Promover treinamento técnico do pessoal envolvido na fiscalização, inspeção, classificação e produção dos produtos e subprodutos de origem animal e vegetal;
- c) Manter mecanismos de divulgação e esclarecimento junto às redes públicas e privadas, bem como junto à população, no sentido de objetivar a plena orientação e esclarecimento do consumidor.





§2º. Para a realização dos exames referidos no VII, enquanto não forem disponíveis as estruturas necessárias, o Governo Municipal utilizará os laboratórios oficiais, mediante convênio com os órgãos competentes.

§3º. A Coordenadoria de Fiscalização Municipal será exercida exclusivamente por Médico Veterinário.

Art. 21. A Coordenadoria de Fiscalização Municipal será composta por um Médico Veterinário para produtos de origem animal, por um Engenheiro Agrônomo ou por um Zootecnista para produtos de origem vegetal, designados para funções gratificadas de Inspetor Municipal Agropecuário e por Agentes Municipais Agropecuários de nível médio, a ser definido por lei posterior.

Art. 22. Ficam criadas duas funções gratificadas de Inspetor Municipal Agropecuário, com previsibilidade de acréscimo de remuneração e de atribuições ao cargo de origem para ambos, de provimento efetivo, com quadro funcional e descrição das atribuições constante no Anexo I e II respectivamente, desta Lei.

Parágrafo único. A designação do(a) servidor(a) para o exercício da Função Gratificada será formalizada através de ato do Chefe do Poder Executivo Municipal.

Art. 23. Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão oriundos do Orçamento do Município Uruoca.

Art. 24. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de Portarias e Decretos baixados pelo Prefeito Municipal, após debatido no Conselho de Inspeção Sanitária.

Art. 25. O Poder Executivo Municipal regulamentará esta Lei por Decreto Municipal.





Art. 26. Esta Lei entrará em vigor no prazo de 45 (quarenta e cinco dias) contados a partir da data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial a Lei Municipal nº 146/2014 de 22 de dezembro de 2014.

Uruoca, Ceará, em 28 de maio de 2025; Edifício Chico Eudes 68 Anos de Emancipação Política.

Jan Kennedy Paiva Aquino
JAN KENNEDY PAIVA AQUINO
PREFEITO MUNICIPAL DE URUOCA

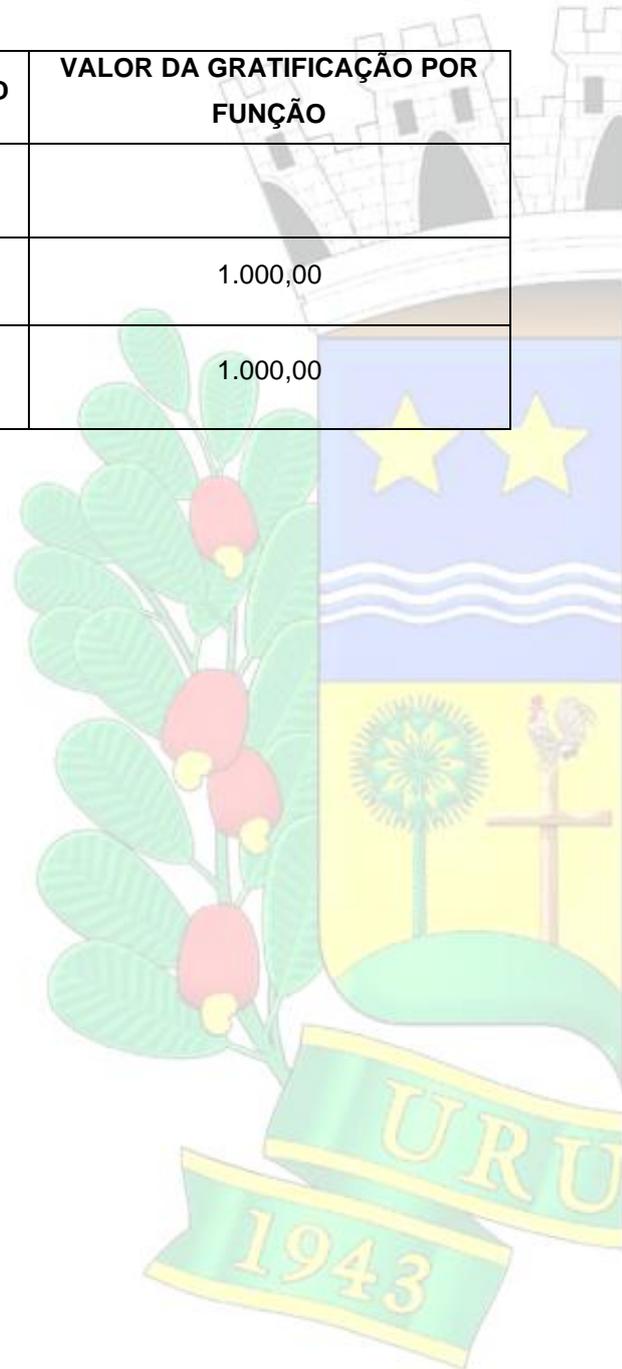




ANEXO I

FUNÇÃO GRATIFICADA

DENOMINAÇÃO DA FUNÇÃO GRATIFICADA	ESCOLARIDADE	QTD	VALOR DA GRATIFICAÇÃO POR FUNÇÃO
INSPECTOR MUNICIPAL AGROPECUÁRIO			
• MÉDICO VETERINÁRIO	NÍVEL SUPERIOR	01	1.000,00
• ENGENHEIRO AGRÔNOMO OU ZOOTECNISTA	NÍVEL SUPERIOR	01	1.000,00





ANEXO II

ATRIBUIÇÕES DO CARGO

INSPETOR MUNICIPAL AGROPECUÁRIO

MÉDICO(A) VETERINÁRIO(A)

São atribuições do Fiscal de Inspeção Agropecuária a defesa sanitária animal; 1- expedir certificados sanitários para embarque de animais vivos; 2- Fiscalizar e inspecionar os produtos de origem animal; 3- a fiscalização e o controle da classificação de produtos de origem animal, subprodutos e resíduos de valor econômico e elaboração dos respectivos padrões; 4- fiscalizar as condições higiênico- sanitárias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal e suas matérias primas adicionadas ou não de vegetais; 5- fiscalizar a qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e distribuídos produtos de origem animal; 6- fiscalizar e controlar o uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal; fiscalizar e controlar todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal; 7- fiscalizar e controlar os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos de produtos de origem animal; 8- lavrar auto de infração, de apreensão e de interdição de estabelecimentos ou de produtos, quando constatarem o descumprimento de obrigação legal relacionada com as atribuições a seu cargo; 9- as demais atividades inerentes à competência da Superintendência de Agropecuária, que lhes forem atribuídas em regulamento;





ENGENHEIRO(A) AGRÔNOMO/ZOOTECNISTA

1 - A defesa sanitária vegetal. 2 - Inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem vegetal. 3- Fiscalização e o controle da classificação de produtos de origem vegetal, subprodutos e resíduos de valor econômico e elaboração dos respectivos padrões. 4 - Fiscalizar as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem vegetal e suas matérias primas adicionadas ou não de vegetais. 5 - Fiscalizar a qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e distribuídos os produtos de origem vegetal. 6 - Fiscalizar e controlar o uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem vegetal. 7 - Fiscalizar e controlar todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem vegetal. 8 - Fiscalizar e controlar os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos de produtos de origem vegetal. 9 - Lavrar auto de infração, de apreensão e de interdição de estabelecimentos ou de produtos, quando constatarem o descumprimento de obrigação legal relacionada com as atribuições de seu cargo; 10 - Exercer demais atividades inerentes à sua competência, que lhes forem atribuídas.

