LEI N° 1553/2003 DE 29 DE OUTUBRO DE 2003.

"DISPÕE SOBRE A ELABORAÇÃO, BENEFICIAMENTO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL NO MUNICÍPIO DE MAJOR VIEIRA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS"

ORILDO ANTONIO SEVERGNINI, Prefeito Municipal de Major Vieira, faço saber a todos os habitantes do município que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte

LEI

CAPITULO I
Das Disposições Gerais

Art. 1°. Ficam estabelecidas as normas sanitárias para elaboração e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Major Vieira.

§ único – Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, específico para agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, o qual atuará de acordo com as normas estabelecidas nesta lei.

Art. 2°. São considerados passíveis de beneficiamento e elaboração as seguintes matérias primas, seus derivados e sub- produtos.

a) produtos apícolas;
b) ovos;
c) frutas;
d) cereais;
e) leite;
f) carnes;
g) peixes, crustáceos e moluscos;
h) microorganismos;
i) outros produtos de origem animal e vegetal.

§ único – Os produtos de que trata este artigo, poderão ser comercializados no Município de Major Vieira, cumprindo os requisitos desta Lei.

Art. 3°. O serviço de Inspeção Municipal – SIM, para agroindústria de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, terá como objetivo;

a) agilizar e orientar os procedimentos para instalação de agroindústrias de pequeno porte que produzam em pequena escala e em regime artesanal;
b) resguardar a saúde da população de zooneses e demais doenças veiculadas em produtos inaturos ou não, de origem animal e vegetal;
c) inspecionar e reinspecionar as Agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, sob o ponto de vista industrial, higiênico e sanitário, realizando a inspeção e reinspeção, o recebimento, acondicionamento, processamento, embalagem, rotulagem, resfriamento ou congelamento, estocagem e expedição dos produtos e subprodutos destinados ou não a alienação humana.
d) Expedir os competentes laudos de fiscalização e vistoria dos produtos oriundos das agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal;
e) Aprovar o numero de registro do estabelecimento, bem como o uso de rótulos e carimbos nos produtos e subprodutos com origem nas agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal;
f) Registrar estaticamente dados de abate, condenações, produção e outros que se tornarem necessários.

Art. 4°. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, para agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, fica subordinado a Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 5°. O Serviço Inspeção Municipal – SIM, para agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal será composto por Médicos Veterinários e auxiliares com capacitação técnica, tantos quantos se fizerem necessários, sendo um Médico Veterinário o Inspetor Chefe responsável pelos trabalhos de fiscalização.

Art. 6°. A Secretaria da Agricultura poderá firmar convênio com a Secretaria do Estado do Desenvolvimento Rural e Agricultura, possibilitando assim a comercialização dos produtos de que trata o artigo 2, quando produzidos em agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal em todo o Estado de Santa Catarina.

Art. 7°. O estabelecimento processador de alimentos de origem animal e vegetal deverá registrar-se no órgão Municipal de Agricultura, mediante formalização de pedido instruído pelos seguintes documentos;

a) requerimento dirigido à autoridade de agricultura do Município, solicitando o laudo prévio de instalação, o registro e inspeção no Serviço de Inspeção Municipal;
b) deverá apresentar Alvará Sanitário, expedido pela Secretaria Municipal de Saúde;
c) ter as plantas ou croquis do estabelecimento aprovado pelo SIM e pelo Departamento de Engenharia da Prefeitura Municipal;
d) registro no Cadastro Geral de Contribuintes do ICMS ou inscrição de Produtor Rural na Secretaria de Estado da Fazenda;
e) outros atestados ou exames a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 8°. O estabelecimento processador de alimentos manterá livro oficial, onde serão registradas as informações, recomendações e visitas ao Serviço de Inspeção Municipal objetivando o controle Sanitário e a melhoria na qualidade da produção.

§ único – O Serviço de Inspeção Municipal poderá estabelecer, a seu critério, as análises rotineiras necessárias para cada produto processando sem ônus para os produtores, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar convenientes.

Art. 9°. O estabelecimento processador de alimentos manterá em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado como lote que lhe deu origem.

Art. 10°. Cada tipo de produto deverá ter formula e descrição do processo de industrialização registrado em separado junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, e opcionalmente ao Ministério da Agricultura, respeitada a legislação vigente.

Art. 11°. O controle sanitário dos rebanhos que geram matéria prima para produção artesanal de alimentos é obrigatório e deverá seguir orientação médica veterinária e dos órgãos oficiais de defesa sanitária animal.

Art. 12°. As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos deverão portar carteira de saúde e usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros.

§ único – Nas unidades de processamento de produtos de origem animal é necessário o uso de botas impermeáveis.

Art. 13°. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para preservação de sua qualidade.

CAPITULO II
Das Instalações

Art. 14°. As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão a preceitos mínimos de construção recomendados pelo Serviço de Inspeção Municipal, observando aspectos como;

a) adequada areação e luminosidade;
b) adequada destinação de resíduos e rejeitos;
c) água potável encanada e sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento;
d) distância mínima de fontes de contaminação e mau cheiro, rios, fontes de água e esgoto;
e) a localização das agroindústrias de pequeno porte, que produzem em pequena escala e em regime artesanal poderá ser no meio rural, suburbanas ou urbanas, a critério do SIM, e dependendo do produto, desde que não transgrida as normas urbanísticas do Plano Diretor e do Código de Posturas Municipal, e, não causem problemas de poluição.
f) ser instalado, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado e com áreas que possibilite a circulação interna de veículo para facilitar a chegada de matérias primas e a saída de produtos acabados;
g) possuir piso de material impermeável, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como a permitir uma fácil lavagem e desinfecção;
h) ter paredes lisas, impermeabilizadas com material claro de fácil lavagem e desinfecção, preferencialmente com cantos e ângulos arredondados e com os parapeitos das janelas chanfrados;
i) possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e á vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação a entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma perfeita higienização;
j) dispor de equipamentos e mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência aço inoxidável, para manipulação dos produtos comestíveis, e que permitam uma perfeita lavagem e desinfecção;
l) dispor de telas em todas as janelas e outras aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos. É desejável, igualmente que as

agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal sejam dotadas de eficiente proteção contra roedores;

m) todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes da realização dos trabalhos industriais e, depois deles;

n) os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados nas agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo SIM.

Art. 15°. A embalagem do produto quando necessário deverá ser produzida por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde e conter as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor, indicando, quando for o caso, que é produto artesanal e com inscrição no Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1° - Quando comercializados a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes, contendo informações previstas no "Caput" deste artigo.

§ 2° - Quando se tratar de convênio com a Secretaria de Estado de Desenvolvimento Rural e da Agricultura, através do SIE, deverá vir acrescida desta informação.

§ 3° - O SIM determinará o tamanho padrão dos carimbos e das letras nele contido.

CAPITULO III
Das características específicas dos Mini-Abatedouros de Aves

Art. 16°. Entende-se como Mini-Abatedouros de aves, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que abata até o máximo de 1.000 (um mil), aves por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 17°. O Mini-Abatedouro de aves deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área suja, limpa, miúdos, depósito, estocagem, banheiro, vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência para abate de aves o ANEXO I.

Art. 18°. No que se refere à Inspeção Ante e Post Mortem, observar-se-á o RIISPOA.

Art. 19°. A critério do SIM, no Mini-Abatedouro de aves poderão ser abatidos coelhos.

CAPITULO IV
Das características específicas dos Mini Abatedouros Suínos

Art. 20°. Entende-se como Mini Abatedouros suínos, o estabelecimento voltado a Industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que abata até no máximo de 20 (vinte) suínos por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 21°. O Mini-Abatedouro de suínos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área suja, limpa, miúdos, depósito, estocagem, banheiro, vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência para o abate de suínos o Anexo II.

Art. 22°. No que se refere à Inspeção Ante e Post Mortem, observar-se-á o RIISPOA.

Art. 23°. A critério do SIM, nos Mini-Abatedouros de suínos poderão ser abatidos ovinos, caprinos e produzidos embutidos.

CAPITULO V
Das características específicas das Unidades de produção de embutidos

Art. 24°. Entende-se como Unidade de Embutidos, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que industrializa até 500 (quinhentos) quilos por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 25°. A unidade de Embutidos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área de processamento, depósito, lavagem de utensílios, defumador se houver, estocagem, banheiro, vestiário, tendo como padrão mínimo de exigências para a unidade de Embutidos o ANEXO III.

CAPITULO VI
Das características específicas do Mini Abatedouro de Bovinos

Art.26°. Entende-se como Mini Abatedouro de Bovinos, o estabelecimento voltado a Industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que abata até no máximo de 05 (cinco) bovinos por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 27°. O Mini Abatedouro de Bovino deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área suja, limpa, miúdos, depósito, estocagem, banheiro vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência para abate de bovinos o ANEXO IV.

§ único – O Mini Abatedouro de bovinos deverá obrigatoriamente possuir um pé-direito de no mínimo 6,00 m (seis metros) na área de processamento.

Art. 28°. No que se refere à Inspeção Ante e Post Mortem, observar-se-á o RIISPOA.

Art. 29°. A critério do SIM, nos Mini Abatedouros de bovinos poderão ser abatidos bubalinos, suínos, caprinos e ovinos.

CAPITULO VII
Das características específicas das Unidades de Produção de Doces, Chimiers, Geléias, Rapadura, Melado, Açúcar Mascavo, Verduras pré-preparadas, Polpas e Conservas doces e salgadas.

Art. 30°. Entende-se como Unidade Produção de Doces, Chimiers, Geléias, Rapaduras, Melado, Açúcar Mascavo, Verduras pré-preparadas, Polpas e conservas doces e salgadas o estabelecimento voltado à industrialização artesanal, de construção simples área física pequena e que produza até 1000 (um mil) quilos por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

§ Único – Este modelo de unidade poderá processar produtos de origem animal e vegetal, em conformidade com o artigo 31. No entanto, quando estiver processando produtos de origem animal não poderá processar produtos de origem vegetal e vice-versa.

Art. 31°. A Unidade artesanal de produção de doces, inclusive de leite, chimiers, geléias, verduras pré-preparadas, polpas e conservas doces e salgadas deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção e classificação,

sala de processamento, depósito, expedição, banheiro, vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência o ANEXO V.

CAPITULO VIII
Das características específicas das Unidades de produção de massas doces e salgadas

Art. 32°. Entende-se como Unidade de produção de massas doces e salgadas, o estabelecimento voltado a industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que produza até 100 (cem) quilos por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 33°. A Unidade produção de massas doces e salgadas, deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre matéria prima, sala de processamento, expedição, banheiro, vestiário, tendo como padrão mínimo o ANEXO VI.

§ único – Nas unidades que utilizarão forno a lenha, o mesmo deverá ser instalado em dependência separada e ventilada.

CAPITULO IX
Das características específicas das agroindústrias de Peixes, Moluscos, Anfíbios e Crustáceos.

Art. 34°. Entende-se como agroindústrias de processamento artesanal de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos o estabelecimento voltado a industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que abata até no máximo uma tonelada por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 35°. As agroindústrias de processamento artesanal de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área suja, limpa, defumador, depósito, estocagem, banheiro, e vestiário tendo como padrão mínimo de exigência para o processamento de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos o ANEXO VII.

CAPÍTULO X
Das características específicas das unidades de recepção e acondicionamento de ovos.

Art. 36°. Entende-se como unidade de recepção e acondicionamento de ovos o estabelecimento de construção simples, podendo ser em madeira e que acondicione até 500 (quinhentas) dúzias por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

§ 1° - Em caso de construção em madeira, não se aplicam para as unidades de recepção e acondicionamento de ovos o inciso "h" do artigo 14, desta Lei.

§ 2° - No que se refere o inciso "i" do artigo 14 desta Lei, o forro das unidades de recepção e acondicionamento de ovos devem ser de material resistente e proporcionar uma perfeita vedação.

Art. 37°. A unidade de recepção e acondicionamento de ovos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, sala de acondicionamento, armazenagem, expedição, tendo como padrão mínimo o ANEXO VIII.

CAPITULO XI
Das características específicas das unidades de recepção e processamento de produtos apícolas.

Art. 38°. Entende-se como unidade de recepção e processamento de produtos apícolas, o estabelecimento de construção simples, podendo ser em madeira e que processe até 250 (duzentos e cinqüenta), quilos por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

§ 1° - Em caso de construção em madeira, não se aplicam para as unidades de recepção e processamento de produtos apícolas o inciso "h" do artigo 14 desta Lei.

§ 2° - No que se refere ao inciso "i" do artigo 14 desta Lei, o forro das unidades de recepção e processamento de produtos apícolas devem ser de material resistente e proporcionar uma perfeita vedação.

Trav. Otacílio F. de Souza, 210 - 89480-000 Major Vieira SC Fone/fax 47 655.1111 - pm-mv@uol.com.br

Art. 39°. A unidade de recepção e processamento de produtos apícolas, deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, processamento armazenagem e expedição, tendo como padrão mínimo o ANEXO IX.

CAPITULO XII
Das características específicas das unidades de produção de derivados do leite: queijo, doce de leite, requeijão, nata e manteiga.

Art. 40°. Entende-se como Unidade de produção de queijo, doce de leite, requeijão, nata, e manteiga, o estabelecimento voltado á industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que produza até 300 (trezentos), quilos por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 41°. O leite para produção de derivados deverá ser produzido na mesma propriedade, sendo realizados os exames periódicos de Brucelose e Tuberculose.

Art. 42°. A unidade de produção de queijo, doce de leite, requeijão, nata e manteiga, deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, sala de processamento, sala de cura, expedição, banheiro, vestiário, tendo como padrão mínimo o ANEXO X.

§ único – O leite para produção de queijo deverá sofrer processo de pasteurização lenta ou industrial.

CAPITULO XIII
Das considerações legais

Art. 43°. O estabelecimento processador de produtos comestíveis de origem animal e vegetal de origem artesanal, responderá legal e juridicamente pelas conseqüências sobre a saúde pública, caso se comprove omissão ou negligencia no que se refere aos aspectos higiênicos-sanitários, a adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização.

Art. 44°. A caracterização de qualquer tipo de fraude ou descumprimento desta Lei, sujeitará ao infrator as sanções previstas na legislação vigente.

Art. 45°. As despesas constantes da presente Lei correrão por conta de dotações específicas do orçamento.

Art. 46°. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revoga a Lei n°1323/00 de 16/08/200 e demais disposições em contrário.

Major Vieira (SC), 29 de outubro de 2003.

ORILDO ANTONIO SEVERGNINI
Prefeito Municipal

Registrado e Publicado na data supra

Paulo Kenji Kubo
Sec. De Administração e Finanças