CANOINHAS UM NOVO TEMPO

NÚMERO

RUBRICA

LEI Nº 2.994 DE 09/10/1998

Dispõe sobre elaboração, beneficiamento e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Canoinhas e dá outras providencias.

O Prefeito Municipal de Canoinhas, Estado de Santa Catarina, Faço saber a todos os habitantes deste Município que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte:

L E I

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 Canoinhas.

Parágrafo único - Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, específico para agro-industrias 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;

Parágrafo único- Os produtos de que trata este artigo, poderão ser comercializados no Município de Canoinhas, cumprindo os requisitos desta lei.

Art.3º O serviço de Inspeção Municipal - SIM, para agro-indústria de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, terá como objetivo;

a) agilizar e orientar os procedimentos para instalação de agro-industrias de pequeno porte que produzam em pequena escala e em regime artesanal;
b) resguardar a saúde da população de zoonoses e demais doenças veiculadas em produtos inaturos ou não, de origem animal e vegetal;
c) inspecionar e reinspecionar as Agro-indústrias 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 sub-produtos destinados ou não a alimentação humana.
d) expedir os competentes laudos de fiscalização e vistoria dos produtos oriundos das agro-indústrias 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 sub-produtos com origem nas agro-indústrias 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.4º O Serviço de Inspeção Municipal -SIM, para agro-indústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, fica subordinado a Secretaria Municipal de Agricultura.

Art.5º O Serviço de Inspeção Municipal- SIM, para agro-indústrias e 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.6º 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 2º, quando produzidos em agro-indústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal em todo o Estado de Santa Catarina.

Art.7º 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 a 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.8º 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.

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

Art.9º O estabelecimento processador de alimentos, manterá em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o 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 médico 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.

NUMERO

RUBRICA

Parágrafo 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 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) distancia mínima de fontes de contaminação e mau cheiro, rios, fontes de água e esgoto;
e) a localização das agro-indústrias de pequeno porte, que produzem em pequena escala e em regime artesanal poderão 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 preferencia, 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 a 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 preferencia aço inoxidável, para manipulação dos produtos comestíveis, e que permitam uma perfeita lavagem e desinfecção;

l) dispor de telhas em todos as janelas e outras aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos. É desejável ,igualmente, que as agro-indústrias 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 agro-indústrias 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-Abatedouro de aves, o estabelecimento voltado a 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.

128

CANOINHAS UM NOVO TEMPO
NUMERO
RUBRICA

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 a 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-Abatedouro de 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 a 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 especificas das Unidades de produção de embutidos

Art.24 Entende-se como Unidade de Embutidos, o estabelecimento voltado a 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.

NÚMERO
RUBRICA

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 exigência 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 para a industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que abata até no máximo 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.

Parágrafo único- O Mini-Abatedouro de bovinos deverá obrigatoriamente possuir um pé-direito de no mínimo 6,00 m (seis metros) na área de sangria e de 5,00 m (cinco metros) na área de processamento.

Art.28 No que se refere a 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, Rapaduras, Melado, Açúcar Mascavo, Verduras pré- preparadas, Polpas e conservas doces e Salgadas o estabelecimento voltado a 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

NÚMERO
RUBRICA

racionalizado de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Parágrafo 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.

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

CAPITULO IX
Das características específicas das agro-indústrias de Peixes, Moluscos, Anfíbios e Crustáceos.

Art.34 Entende-se como agro-indústrias de processamento artesanal de peixes, moluscos, anfíbios e Crustáceos o estabelecimento voltado a industrialização artesanal, de

NUMERO

ROBRICA

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 agro-indústrias de processamento artesanal de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área suja, limpa, defumador, depósito, estocagem, banheiro, vestiário tendo como padrão mínimo de exigência para o processamento de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceas o ANEXO VII.

CAPITULO 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.

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 queijo e doce de leite.

Art.40 Entende-se como Unidade de produção de queijo e doce de leite 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 A unidade de produção de queijo e doce de leite deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, sala de processamento, sala de cura, expedição banheiro, vestiário, tendo como padrão mínimo o ANEXO X.

Parágrafo único- O leite para produção de queijo deverá sofrer processo de pasteurização lenta ou industrial.

CAPITULO XIII
Das considerações legais

Art.42 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.43 A caracterização de qualquer tipo de fraude ou descumprimento desta lei, sujeitará ao infrator as sanções previstas na legislação vigente.

Art. 44 As despesas constantes da presente Lei, correrão por conta de dotações específicas do orçamento.

Art.45. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrario.

Canoinhas-SC, 09 de outubro de 1.998

ENG. ORLANDO KRAUTLER
Prefeito

Esta Lei foi registrada e publicada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças em 09/10/1998.

ADEMIR ELIAS FREIBERGER
Secretário Mun. Administração e Finanças