ESTADO DE RONDÔNIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ROLIM DE MOURA

PROCURADORIA GERAL DO MUNICIPIO
LEI COMPLEMENTAR Nº 100/2012

"Dispõe sobre Selo de Qualidade Sanitária Municipal – (S.Q.S.M) do Município de Rolim de Moura -RO e dá outras providências".

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ROLIM DE MOURA, no uso de suas atribuições que lhe conferidas pelo Art. 65, XV da Lei Orgânica Municipal,

Faz Saber que a Câmara Municipal Aprovou e Ele Sanciona a seguinte

LEI COMPLEMENTAR:

Art. 1º Institui o Selo de Qualidade Sanitária Municipal (S.Q.S.M), para produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal produzidos nas propriedades rurais do Município de Rolim de Moura – RO , atendendo as exigências da Lei Estadual 2412 de 18 de fevereiro de 2011 e pelo estabelecido nesta Lei, assim definidos:
I - Produtos Artesanais - Qualquer produto comestível de origem animal ou vegetal, elaborado em pequena escala e que mantenha as características tradicionais, culturais, regionais e que estejam de acordo com as legislações Federal, Estadual e Municipal.
II - Agroindústrias Artesanais Rurais – estabelecimentos instalados obrigatoriamente em propriedade rural, onde se utiliza mão-de-obra predominantemente familiar e que produzam algum tipo de produto artesanal de origem animal ou vegetal, desde que 60% (sessenta por cento) no mínimo da matéria-prima empregada seja oriunda da propriedade, exceto produtos a base de farinha de trigo e outros farináceos e chocolate e que esteja devidamente autorizada pela Vigilância Sanitária do município de origem.
III – Agroindústria Familiar - São aquelas que produzem alimentos de forma artesanal oriundo da produção rural do município de Rolim de Moura - RO, utilizando-se de estrutura física específica, anexa ou próxima á residência, ou as próprias dependências comuns à família, desde que o seu processo de fabricação e manipulação seja aprovado pela Vigilância Sanitária do Município. A indústria familiar poderá elaborar somente produtos artesanais de menor risco à saúde dos consumidores e em pequena escala, observados rigorosamente todos os parâmetros higiênico-sanitários, descritos nesta lei.
IV - Estabelecimentos – São estruturas físicas destinadas à recepção e depósito de matéria prima (produzida na propriedade ou adquiridas de outras), fabricação e manipulação, acondicionamento, armazenamento e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal, enquadrados nos seguintes parâmetros:
a) Estabelecimentos - destinados ao abate de pequeno e médio porte de animais (aves, rãs, coelhos, carneiro e porcos), destinados a fabricação e manipulação de produtos artesanais de origem animal com importância econômica, dentro dos seguintes limites mensais de produção:
1 - Abate de pequenos animais até 16 (dezesseis) toneladas.
2 - Embutidos, defumados e salgados até 4 (quatro) toneladas.
3 - Peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos até 2 (duas) toneladas.
4 - Produtos apícolas até 1,5 (uma e meia) tonelada.
5 – Laticínios até 10.000 (dez mil) litros.
6 - Ovos até 2.000 dúzias.
7- Abate de animais de médio porte até 30 toneladas.
b) Estabelecimentos de produtos vegetais, destinados à fabricação e manipulação de produtos artesanais, nos seguintes limites mensais de produção:
1 - Doces polpas e conservas de frutas e outros produtos de origem vegetal (com restrições ao palmito) até 02 (duas) toneladas.

2 - Massas, doces e salgados e congêneres até 02 (duas) toneladas.
3 - Açúcar mascavo, rapadura, melado e outros produtos de origem da cana-de-açúcar até 02 (duas) toneladas.
4 - Cogumelos e outros microorganismos comestíveis, até a 01 (uma) tonelada.
Parágrafo único. **Os parâmetros estabelecidos no inciso IV, alínea "a", itens "1" a "7" e alínea "b", itens "1" a "4", corresponde à produção familiar por propriedade. No caso da produção por grupo, associação ou cooperativa o limite de produção corresponde ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda o limite estabelecido neste Decreto.**
V - Matéria Prima – Toda substância comestível bruta principal e essencial à fabricação de produtos comestíveis artesanais, produzida na propriedade ou adquirida de terceiros.
VI - Inspeção e fiscalização – O ato de verificar de acordo com a legislação vigente, as condições higiênico-sanitárias dos manipuladores, das instalações de estabelecimento, seus equipamentos, os padrões físico-químico e microbiológicos da matéria-prima e dos ingredientes utilizados no processo de fabricação, assim como os procedimentos operacionais adotados nas fases de recepção, depósito, processamento, acondicionamento, recondicionamento, armazenamento, transporte e comercialização dos produtos artesanais comestíveis.
VII – Inspetores / Fiscais Sanitários – técnicos capacitados e credenciados pela Secretaria Municipal de Saúde, responsáveis pelo registro, inspeção e fiscalização do estabelecimento, das instalações e equipamentos, recebimento, depósito de matéria-prima e ingredientes, fabricação e manipulação, acondicionamento, recondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos artesanais.

Art. 2º Compete à Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária (VISA), para o cumprimento desta Lei e seu regulamento na implantação do Selo de Qualidade Sanitária Municipal – S.Q.S.M. as determinações contidas no Código Sanitário do Município de Rolim de Moura, Lei Número1072/2003 e seu Regulamento, decreto 607/2003

Art. 3º Ficam através desta Lei Complementar regulamentado as exigências para que as empresas que atuam na área de sua abrangência no município de Rolim de Moura/RO, requeiram o S. Q. S. M. com a finalidade principal de dotar os seus produtos de um instrumento legal capaz de assegurar a sua comercialização e garantir ao consumidor através dos diferentes e possíveis meios adequados de inspeção e controle, a qualidade higiênica, sanitária e de boas práticas de fabricação e manipulação dos alimentos por ela comercializado. Proporcionando ao consumidor a oferta de produtos que não tragam riscos ou agravos à saúde individual ou coletiva das pessoas e ao meio ambiente a elas relacionados.

Art. 4º Compete à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, no inicio de qualquer atividade, **exigir do interessado, quando solicitado através de ofício, para o cumprimento desta Lei e seu regulamento na implantação do Selo de Qualidade Sanitária Municipal – S.Q.S.M. os seguintes documentos:**
§ 1º - Primeiro passo. Aprovação prévia do terreno, através dos seguintes documentos:
I- Requerimento da Firma interessada, dirigido ao Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, solicitando APROVAÇÃO PRÉVIA DO TERRENO. Apresentar croqui da área a ser vistoriada com tamanho total do terreno e qual a localização da construção. (Anexo III);
II- Licença prévia fornecida pela SEDAM;
III- Laudo de vistoria prévia do terreno feito por técnico da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Rolim de Moura. (O Laudo só será fornecido após a apresentação da Licença prévia da SEDAM pela requerente).
a) O pedido de aprovação do terreno é necessário, para todas as empresas que dependerem de edificação para seu funcionamento. Este pedido é feito mediante requerimento dirigido ao Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, anexando croquis da (s) área (s) a ser (em) vistoriada (s), bem como informar a quem se dirigir para fazer contatos (endereço, telefone, etc), (Anexo IV)**.**

b) Quanto a localização dependendo da sua própria natureza, os estabelecimentos podem ser autorizados dentro do perímetro urbano, suburbano ou rural, depois de ouvidas as autoridades de saúde pública, Prefeitura Municipal e Órgão Controlador do Meio Ambiente.
c) Depois de adquirida a licença prévia emitida pelo órgão controlador do meio ambiente, o proprietário solicitará, mediante requerimento, a emissão de laudo de inspeção emitido por técnico da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente. Após vistoria de terreno, emissão de laudo e aprovação da área para finalidade proposta, o pretendente, dará prosseguimento ao pedido com a elaboração de um projeto detalhado, de acordo com as orientações mencionadas abaixo.
d) A área do terreno deve ser compatível com o estabelecimento, prevendo-se futuras expansões. É recomendado um afastamento de 05 (cinco metros) dos limites das vias públicas ou outras divisas para construção da empresa, salvo quando se trata de estabelecimentos já construídos, que tenham condições fáceis de entrada e saída, bem como circulação interna.
e) as áreas, com pátio devem ser pavimentadas quando for o entendimento de Secretaria Municipal de Saúde para evitar a formação de poeira e facilitando o escoamento das águas.
f) exigir os documentos pertinentes a Vigilância Sanitária Municipal – VISA;

§ 2º Segundo passo: As instalações e os equipamentos da empresa devem ser compatível com a capacidade de produção e para aprovação do projeto são necessário os seguintes documentos:
I - requerimento dirigido ao Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Rolim de Moura, solicitando aprovação prévia do projeto, incluindo as plantas e memoriais descritivo e sanitário, visando o registro do estabelecimento (ANEXO III e IV);
II - termo de compromisso, firmado pelo proprietário ou Representante legal, que deverá acompanhar a cópia da procuração registrada em cartório. (ANEXO V);
III - documento comprobatório de posse ou permissão de uso do terreno (cópia);
IV - certidão da Prefeitura de que a instalação da atividade na área, está de acordo com postura e lei municipal (cópia);
V- licença de instalação, emitida pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Ambiental – SEDAM, permitindo a construção da empresa no local indicado (cópia);
VI - memorial descritivo da construção (ANEXO VI);
VII - memorial Econômico Sanitário do estabelecimento (ANEXO VII);
VII – requerimento de vistoria final (ANEXO XII }
VIII **-** plantas baixa de todas dependências do estabelecimento.
IX - nenhuma alteração poderá ser procedida no projeto aprovado previamente, sem a devida consulta a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e Vigilância Sanitária municipal;

§ 3º Terceiro passo: Para aprovação de rotulagem será exigido os seguintes documentos:
I - requerimento dirigido ao Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, solicitando aprovação prévia para a rotulagem (ANEXO X)**,** juntamente com os itens abaixo;
II - memorial Descritivo da fabricação ou manipulação do produto (ANEXO XI);
III – modelo do(s) rótulo(a), em duas vias, conforme as legislação vigente, em tamanho real do que será feito, indicando as cores a serem usadas;
Parágrafo único. A Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente encaminhará a firma solicitante uma via do modelo com as correções e recomendações, quando for o caso.

Art. 5º Considera-se passíveis de beneficiamento e de fabricação e manipulação
de produtos agroindustriais e artesanais comestíveis, as seguintes matérias primas:
Carne suína, ovina e bovina inspecionadas pelo SIF (Serviço de Inspeção Federal), S.I.E (Serviço de Inspeção Estadual) ou S.I.M (Serviço de Inspeção Municipal);
I- Carne de animais de pequeno porte: aves, coelhos e rãs, inspecionados pelo S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal), S.I.E.

(Serviço de Inspeção Estadual) ou S.I.M (Serviço de Inspeção Municipal);
II- Leite;
III- Ovos;
IV- Produtos apícolas (comestíveis);
V- Peixes, anfíbios e crustáceos;
VI- Microorganismos (cogumelos);
VII- Frutas e vegetais comestíveis (com restrições técnicas ao palmito);
VIII- Cereais;

Art. 6º Todo estabelecimento produtor de alimentos, para o seu funcionamento deve ser cadastrado na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e possuir Alvará Sanitário da Vigilância Sanitária de Rolim de Moura –RO e preencher os seguintes requisitos:
I – Localizar-se em local 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, 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, bom sistema de vedação, ventilação e luminosidade;
VI – Possuir pisos antiderrapantes, impermeáveis e com inclinação que permita um perfeito escoamento das águas residuais e facilite limpeza e higienização;
VII – Dispor de água potável, comprovada através de análise de laboratório competente, em quantidade suficiente que permita a perfeita remoção dos resíduos, e cuja fonte, assim como as tubulações e reservatórios, sejam protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;
VIII – Possuir pé-direito de no mínimo 3,00 metros, e que seja compatível com os equipamentos e que proporcione boa ventilação e climatização;
IX – Possuir sistema de escoamento de águas servidas, e quando for o caso de sangue e resíduos, interligados a um eficiente sistema de tratamento sem prejuízo para o meio ambiente;
X – Dispor de depósito para os insumos a serem utilizados na fabricação e manipulação dos produtos artesanais, e quando for o caso, de câmara fria ou outro equipamento de refrigeração;
XI – Dispor de depósito para guardar saneantes domisanitário (produtos de limpeza), raticidas e inseticidas, separado da área de fabricação e manipulação dos produtos.
XII - Dispor de vestiários e instalações sanitárias compatíveis com o número de trabalhadores, conforme as exigências da Vigilância Sanitária Municipal (VISA);
XIII – Dispor de fonte de energia elétrica que garanta o bom funcionamento dos equipamentos e a conservação dos produtos artesanais.
XIV – Dispor quando for o caso de água acima de 83°C, para esterilização de facas e serras, mantendo estes por tempo mínimo de 10 (dez) minutos e armazenando –os em recipientes esterilizados e tampados para evitar contaminações dos mesmos.
XV – Dispor de água a 140°C, quando for o caso de vidros para conservas, esterilizando estes por tempo mínimo de 10 (dez) minutos, armazenando-os em recipientes esterilizados e tampados para evitar contaminações dos mesmos.
XVI – As embalagens devem ser esterilizadas e quando utilizadas havendo sobras, estas para serem utilizadas devem ser lacradas e armazenadas em local seco, arejado para evitar contaminação.
***Parágrafo único*. No caso de Indústrias Familiares em residências, a permissão para a fabricação e manipulação de produtos artesanais descrito nesta lei depende de Parecer favorável da Vigilância Sanitária do Município de Rolim de Moura -RO.**

Art. 7° Os estabelecimentos registrados receberão um número seqüencial iniciado em A000001, que identificará o produto, junto a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, os quais serão apostos Selo de Qualidade Sanitária Municipal - S.Q.S.M.

Art. 8º Para os efeitos desta Lei considera-se:
I - Alimento: toda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinadas a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento;
II – Matéria - prima alimentar: toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;
III - Alimento in natura: todo alimento de origem vegetal ou animal, para cujo consumo imediato se exija apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação;
IV - Alimento enriquecido: todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutriente com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo;
V - Alimento dietético: todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais destinados a ser ingerido por pessoas sãs e tecnicamente elaborado para atender as necessidades dietéticas de pessoas em condições fisiológicas especiais;
VI - Alimento artificial: todo alimento industrializado preparado com o objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado;
VII - Alimento irradiado: todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiações ionizantes, com a finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecidas as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente do Ministério da Saúde;
VIII – Alimento Diet: É aquele produzido industrialmente e que apresenta ausência ou quantidades bem reduzidas de determinados nutrientes (carboidratos, açúcar, sal, lactose, gordura).
IX – Alimento light: É aquele produzido com redução de, no mínimo, 25% do valor calórico em comparação ao produto tradicional
X - Aditivo intencional: toda substância ou mistura de substâncias, dotadas, ou não, de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral, ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento;
XI - Aditivo incidental: Toda substância residual ou migrada presente no alimento em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos à matéria-prima aumentar e o alimento in natura e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, transporte ou venda;
XII - Produto alimentício: Todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado;
XIII - Padrão de identidade e qualidade: É estabelecido pelo órgão competente do Município de Rolim de Moura - RO dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos in natura e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem medidos de amostragem e análise;
XIV - Rótulo: qualquer identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação aplicados sobre o recipiente, vasilhame envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente;
XV - Embalagem: qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;
XVI - Propaganda: a difusão, por quaisquer meios, de indicações e a distribuição de alimentos relacionados com a venda, e o emprego de matéria-prima alimentar, alimento in natura, materiais utilizados no seu fabrico ou preservação objetivando promover ou incrementar o seu consumo;
XVII - Órgão competente: O órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como os órgãos federais, estadual, municipal e do Distrito Federal, congêneres, devidamente credenciados;
XVIII - Laboratório oficial: o órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como os órgãos congêneres federais,

estadual, municipal e do Distrito Federal, devidamente credenciados;
XIV - Autoridade fiscalizadora competente: o funcionário do órgão competente do Ministério da Saúde ou dos demais órgãos fiscalizadores federais, estaduais, municipais e do Distrito Federal;
XV - Análise de controle: É efetuada imediatamente após o registro do alimento, quando da sua entrega ao consumo, e que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade;
XVI - Análise fiscal: É efetuada sobre o alimento apreendido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos deste Decreto e de seus Regulamentos;
XVII - Estabelecimento: Local de produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito para venda, distribuição ou venda de alimento, matéria-prima alimentar, alimento in natura, aditivos intencionais, materiais, artigos e guarda de equipamentos destinados a industrialização dos produtos.

Art. 9° Para liberação do S.Q.S.M, será exigido os seguintes documentos ao requerente:
I – Cópia do Certificado do Curso de Manipulação de Alimentos, ministrado por Instituição de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural – EMATER, SEBRAE, SENAR, Escolas Técnicas, Instituições Universitárias, Escolas autorizadas por órgãos oficiais ou pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal;
II – Cópia do Alvará Sanitário;
III – Laudo Técnico do Médico Veterinário referentes a exames de brucelose e tuberculose, para as Agroindústrias de derivados do leite;
IV – Fluxograma de Produção;
V – Cópia da carteira de identidade e cadastro de pessoa física;
VII – Laudo técnico da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e/ou licença ambiental expedida pela Secretaria Estadual de Meio Ambiente – SEDAM, quando necessário;
VIII - Planta baixa e memorial descritivo quando necessário das instalações;
IX - Laudo de exame microbiológico e físico-químico da água de abastecimento atestando sua portabilidade;
X – Nota do Produtor Rural;
XI - CNPJ quando for o caso;

Art.10 Todas as instalações, móveis, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser de cores claras sendo lavados rotineiramente e devidamente higienizados com produtos registrados no órgão competente.

Art. 11 Os estabelecimentos deverão adotar sistema de controle integrado de pragas.

Art. 12 É proibido o uso de recipientes de zinco, latão, ferro estanhado ou com ligas superiores a 2% de chumbo, assim como qualquer utensílio que possa comprometer a qualidade sanitária dos produtos artesanais.

Art. 13 É proibido nas instalações de processamento e elaboração de produtos artesanais, fazer refeições, fumar, depositar produtos, objetos e materiais estranhos à sua finalidade, assim como, o uso de perfume, e de quaisquer adornos (brincos, pulseiras, relógio, anel e alianças).

Art. 14 Nas câmaras frias ou outros equipamentos de refrigeração deve ser observado rigorosamente às condições de funcionamento e higiene.

Art. 15 Serão exigidos para todos os manipuladores de alimentos e proprietários das agroindústrias e indústrias familiares, exame de saúde e laudo médico e/ou odontológico quando a Vigilância Sanitária, julgar necessário.
***Parágrafo único.* Os exames médicas poderão ser solicitadas quantas vezes a Vigilância Sanitária julgar necessário.**

Art. 16 O uso do uniforme limpo e completo (gorro, luvas, mascará, avental e calçado devidamente higienizado para adentrar na área de produção e manipulação) é obrigatório para todos os manipuladores, devendo também ser observadas todas as práticas de higiene das pessoas e das dependências.

Art. 17 A fiscalização e inspeção sanitária obedecerão às normas estabelecidas nesta Lei, no Código de Postura, na Lei Complementar nº 057/2009, que criou o Serviço de Inspeção Municipal, no Regulamento da Prévia Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Decreto Nº 3999-N DE 24/07/96) da Secretaria da Agricultura, no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Decreto 30691 DE 29/03/52) do Ministério da Agricultura, Resolução – RDC Nº 216 de 15 de Setembro de 2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), Lei nº 2412 de 18 de fevereiro de 2011. **E serão exercidas pelos técnicos credenciados de Rolim de Moura-RO.**

Art. 18 A inspeção dos Produtos de Origem Animal e Vegetal no estabelecimento de fabricação e manipulação será exercida pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente através de profissionais devidamente habilitados e capacitados, segundo o ramo de atividade específica a que se destina cada estabelecimento inspecionado, ou seja:
I - Na prévia inspeção e fiscalização de produtos de origem animal – Médico Veterinário;
II - Nas demais atividades complementares, de acordo com atuação específica de cada profissional:
a) Médico Veterinário;
b) Nutricionista, Economista doméstico ou Tecnólogo em Alimentos;
c) Técnico Agrícola;
d) Biólogos;
e) Demais profissionais devidamente habilitados.

Art. 19 A inspeção e fiscalização de que trata o presente regulamento abrange, sob o ponto de vista de produção e sanitário, a inspeção ante mortem e post mortem dos animais; o recebimento, a manipulação, o beneficiamento, a transformação, a elaboração, o preparo, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, o depósito, a rotulagem, a armazenagem e o trânsito de quaisquer produtos e subprodutos, destinados a alimentação humana.

Art. 20 A Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, poderá baixar Normas Técnicas (NT) e Instruções Adicionais (IA) para o exercício da inspeção e fiscalização, do processamento, elaboração e comercialização dos produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal na medida que for necessário.

Art. 21 O processamento dos produtos artesanais deverá obedecer rigorosamente todos os padrões higiênico-sanitários, físico-químico e microbiológico estabelecidos pela legislação Federal, Estadual e Municipal vigente.

Art. 22 Cada tipo de produto deverá ter aprovação e registro de sua fórmula e de seu rótulo junto à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, que além das exigências previstas pela legislação específica de rotulagem exigirá que os rótulos dos produtos artesanais contenham obrigatoriamente as seguintes indicações:
I - Nome do produto em caracteres destacados e uniformes;
II - Nome e identificação do estabelecimento responsável;
III – Selo de Qualidade Sanitária Municipal (S.Q.S.M);
IV - Natureza do estabelecimento conforme a classificação oficial prevista nesta Lei;
V - Localização do estabelecimento;
VI - Espaço previsto para colocar a data de fabricação disposto em sentido horizontal ou vertical;
VII - Peso ou conteúdo líquido e peso da embalagem;
VIII - Informação Nutricional e lista de ingredientes da composição em ordem decrescente da respectiva proporção;
IX - Prazo de validade do produto;

X - Número de registro do produto no SIM, conforme relação de códigos do ANEXO I;
XI – Lote;
XII - Instruções para preparo e conservação do produto;
XIII - Indicação de que o produto é artesanal.

Art. 23 O Selo de Qualidade Sanitária Municipal - SQSM, é marca oficial e usada unicamente nos estabelecimentos sujeitos à fiscalização da VISA, e constitui a garantia que o produto foi elaborado dentro das normas e padrões higiênico-sanitários.

Art. 24 Após a aprovação dos rótulos de cada produto artesanal, eles serão registrados na Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, mediante um código composto pelo número de registro do estabelecimento, citado no § 2° do art. 3°, seguido pelo código do produto como identificado no anexo I, separados por uma barra.

Art. 25 A confecção dos rótulos pelos estabelecimentos só poderá ser realizada com autorização da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, em formulário próprio e endereçado à gráfica indicada pelo requerente, onde se fará constar a tiragem da impressão de cada modelo.
***Parágrafo único.* Após a confecção dos rótulos, o estabelecimento deverá encaminhar à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, uma via ou cópia da Nota Fiscal da gráfica, acompanhada de 3 (três) exemplares de cada rótulo impresso.**

Art. 26 O Selo de Inspeção Municipal deve obedecer exatamente às características e modelo descritos no ANEXO II desta Lei.

Art. 27 São atribuições exclusivas da Secretaria Municipal de Saúde através da VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL (VISA):
I - Definir os produtos passíveis de serem elaborados artesanalmente, conforme o risco à saúde do consumidor, à natureza e origem da matéria prima, ingredientes e volume de produção de cada produto;
II - Inspecionar e fiscalizar, o produto, o estabelecimento, as instalações, os equipamentos, a origem da matéria prima, os ingredientes e os produtos elaborados artesanalmente,na sua comercialização;
III - Analisar e dar parecer sobre as plantas e os fluxogramas de produção dos estabelecimentos, quando estas não atenderem as exigências contidas nos anexos dessa Lei Complementar assim como as instalações onde se procede a manipulação e fabricação dos produtos artesanais;
IV - Verificar as carteiras de saúde, os laudos de exame de água e outros atestados ou exames que se julgar necessário para a garantia sanitária dos produtos elaborados;
V - Expedir e renovar os alvarás sanitários;

Art. 28 São as atribuições da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente:
I- Aprovação da área a ser construída;
II- Aprovação da planta baixa, após parecer da Vigilância Sanitária do Município;
III- Aprovação do rotulo;
IV- Exigir a documentação de licença ambiental;
V- Exigir a documentação sanitária;
VI- Exigir as analise físico – química da água a ser utilizada no estabelecimento;
VII- Exigir que a água usada no estabelecimento, seja clorada através de dosador de cloro automático;
VIII- A exigência constante no VII desse artigo, poderá ser substituída por outra, mediante parecer favorável da Vigilância Sanitária Municipal.
IX- Relatório das condições de uso e funcionamento do estabelecimento para liberação deste;

Art. 29 As infrações às normas previstas nesta Lei serão punidas de acordo com as legislações federal, estadual e municipal vigentes.

Art. 30 As agroindústrias artesanais rurais, assim como as indústrias familiares responderão legal e juridicamente pelos danos à saúde pública, caso se comprove a omissão ou negligência, inerente à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químico e microbiológicos dos produtos artesanais constantes nesta lei.
Art. 31 Toda alteração, ampliação reforma ou construção no estabelecimento registrado, só poderá ser feita com a prévia aprovação e autorização da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 32 Os ingredientes, os aditivos, embalagens e as matérias primas utilizadas nos produtos comestíveis artesanais deverão ter registro junto aos órgãos competentes (Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, SIF, SIE ou S.I.M).

Art. 33 As agroindústrias artesanais rurais se obrigam a manter um controle de produção cujos mapas estatísticos deverão ser encaminhados mensalmente à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 34 Os animais destinados ao abate e os destinados ao fornecimento de matéria prima deverão ter controle sanitário junto ao Órgão Estadual de Defesa Sanitária Agrosilvopastoril-IDARON ou da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente SEMAM.

Art. 35 Para a inspeção sanitária cuja presença do Médico Veterinário e/ou Auxiliar de Inspeção é obrigatória a cobrança de uma "Taxa Especial de Inspeção", cujo valor será o equivalente a meia UPF do município de Rolim de Moura.
Parágrafo único. **No caso de extinção da UPF o Poder Executivo Municipal poderá adotar outro índice que venha substituir a UPF municipal.**

Art. 36 O rol de produtos derivados descritos no Anexo I desta Lei, obedecida à seqüência de códigos de classificação, poderão ser acrescidos ou suprimidos a critério da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 37 O Selo de Qualidade Sanitária Municipal (S.Q.S.M) será confeccionado pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, sendo repassado a preço de custo para a agroindústria e indústria familiar.

Art. 38 As dúvidas e divergências e casos omissos serão sanados junto a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente

Art. 39 Será cobrado uma taxa de meia UPF do município de Rolim de Moura para cada rótula aprovado.

Art. 40 Os estabelecimentos que tiverem seus registros aprovados pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente do município de Rolim de Moura/RO, são responsáveis pela confecção de todos os documentos sanitários exigidos nessa Lei Complementar usados para liberação do S. Q. S. M.

Art. 41 Para que a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente aprove a planta requerida, esta deverá ter padrão mínimo de construção conforme os anexos.
Art. 42 Esta Lei entra em vigor nesta data, revogando-se a Lei Complementar nº 58 de 1 de julho de 2009.

Rolim de Moura, RO, 14 de março de 2012.

SEBASTIÃO DIAS FERRAZ
Prefeito do Município

ANEXO I

RELAÇÃO E CÓDIGOS PARA REGISTRO DE PRODUTOS ARTESANAIS

Descrição do produto	Código

A- Pequenos Animais (aves e coelhos)	
Aves Abatidas	**A-01**
Cortes de aves	**A-02**
Miúdos de aves	**A-03**
Coelho abatido	**A-04**
Rãs abatidas	**A-05**
B- Embutidos, Defumados e Salgados	
Embutidos	**B-01**
Defumados	**B-02**
Salgados	**B-03**
C- Peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos	
Peixes (aqüicultura)	**C-01**
Moluscos	**C-02**
Anfíbios	**C-03**
Crustáceos	**C-04**
D- Produtos apícolas	
Mel e derivados	**D-01**
E- Laticínios	
Leite “in natura”	**E-01**
Queijo frescal	**E-02**
Queijo maturado	**E-03**
Ricota	**E-04**
Requeijão	**E-05**
Puína, coalhada, nata e “ximia”	**E-06**
Iogurte e fermentados	**E-07**
Creme de leite	**E-08**
Manteiga	**E-09**
Doce de leite	**E-10**
Provolone	**E-11**
Mussarela	**E-12**
Bebidas lácteas	**E-13**
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**
H- Derivado de frutas, legumes e hortaliças	
Geléias	**H-02**
Polpas (todos os tipos)	**H-03**
Frutas desidratas	**H-04**
Oleaginosas (amendoim, macadâmia, castanhas, entre outras)	**H-05**
Sucos	**H-06**
Conservas	**H-07**
Doces cristalizados	**H-08**
Doces pastosos	**H-09**
Doces em barras	**H-10**
Suspiro	**H-11**
Tortas doces e afins	**H-12**
I- Derivados de cana-de-açúcar	
Açúcar mascavo	**I-01**
Melado	**I-02**
Rapadura	**I-03**
Bala	**I-04**
j- Microrganismos (cogumelo e afins) “In natura”	**j-01**
Conservas	**j-02**
Seco	**j-03**

k- Temperos e afins	
Vinagre k-01	**K-01**
Temperos caseiros	**k-02**
L- Grãos e derivados	
Café	**L-01**
Fubá	**L-02**
Canjica	**L-03**
Milho de pipoca	**L-04**
Farinha de Mandioca	**L-05**
Polvilho	**L-06**
M- Gelado comestíveis	
Sorvete	**M-01**
Picolé	**M-02**

OBS: Produtos derivados, não constantes nesta lista, serão acrescentados, obedecendo à mesma seqüência de códigos de classificação.

ANEXO II

SELO OFICIAL DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL
A) MODELO:

B) CORES: AZUL, VERMELHA E PRETO (e o Brasão com suas cores padrão)
C) DIMENSÕES :
I- Modelo 01 – 5,0 (cinco) cm de altura por 3,5 (três virgula cinco) cm de altura largura, com borda e fundo em marca d'agua com a inscrição "inspeção sanitária".
II -O retângulo é composto de um circulo, na parte externa do circulo com a inscrição: Prefeitura Municipal de Rolim de Moura e na parte interna, a inscrição selo inspeção sanitária municipal e o brasão do Município. Logo abaixo um retângulo com a inscrição: Secretaria Municipal de Saúde – Departamento de Vigilância Sanitária.

ANEXO III

REQUERIMENTO SOLICITANDO VISTORIA DO TERRENO

Ilmo Sr. Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Rolim de Moura/RO_____, abaixo assinado, desejando construir um (a)_____localizado no município,_____, vem mui respeitosamente requerer a V. Sª, se digne autorizar o setor competente desta Secretaria, vistoriar o terreno e autorizar a preparação dos documentos necessários para a construção do referido estabelecimento.
Nestes Termos,
Pede Deferimento.

Local e data

_____
Assinatura do requerente

Entrar em contato com o Sr (a)
NOME:
ENDEREÇO:
CEP:
FONE:
FAX:

ANEXO - IV

REQUERIMENTO SOLICITADO APROVAÇÃO PRÉVIA DO PROJETO DE CONSTRUÇÃO

Exmº. Sr. Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Rolim de Moura/RO_____ (nome do proprietário ou representante legal) representando o estabelecimento denominado ,

que se localizará à_____. vem respeitosamente requerer de V. Sª, aprovação das plantas, memorial descritivo da construção e memorial econômico - sanitário, anexos, de um (a) _____visando o registro do mesmo nesse Órgão, para tanto, anexas demais documentos necessários.

Nestes termos,

Pede Deferimento.

Local e data

_____
Assinatura do requerente

ANEXO V

TERMO DE COMPROMISSO

Quem faz a firma _____ com sede em _____, perante a Secretaria municipal de Agricultura e Meio Ambiente seu Secretário, CONCORDA EM ACATAR TODAS AS EXIGÊNCIAS contidas na **LEI COMPLEMENTAR Nº. ,** Lei n° 888 de 21 de março de 2000 e Decreto 9807 de 07 de janeiro de 2002, Lei Municipal **n° 1072/2003 Código Sanitário do Município de Rolim de Moura e seu Regulamento, Decreto n° 607/2003**.
Ficando ainda ciente que quaisquer obras a serem construídas só poderão ser realizadas após aprovação prévia do projeto, pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, setor competente no Município de Rolim de Moura, Estado de Rondônia, para tal função.

(local e data)

_____
Assinatura

ANEXO VI

MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO

Nome da firma interessada no projeto, CNPJ.

a) Localização do futuro estabelecimento; rua, CEP, telefone e FAX.
b) Natureza do estabelecimento. (classificação e categoria)
c) Responsável pelo projeto.
d) Área do terreno.
e) Área a ser construída.
f) Área útil.
g) Pé - direito
h) Cobertura
i) Forros.
j) Portas (dimensões e material).
k) Revestimento geral.
l) Esquadrias.
m) Impermeabilização (discriminar o material a ser empregado no piso e nas paredes das diferentes dependências).
n) Instalações de água.
o) Sistema de esgoto (detalhe sobre o modo e processo de depuração antes de ser lançado na corrente d'água).
p) Pintura Geral.
q) Custo provável da obra.

_____,_____/_____/ 20_____
(cidade)

_____
Assinatura do Engenheiro responsável

CREA nº_____

OBS: Deverá ser detalhado cada item, bem com acrescido de outros, quando necessários.

ANEXO VII

MEMORIAL ECONÔMICO - SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO
CARNES E DERIVADOS

1. Nome do proprietário ou da firma do arrendatário.
2. Denominação (classificação) do estabelecimento.
3. Localização do estabelecimento.
4. Categoria (classificação) do estabelecimento.
5. Capacidade máxima diária do estabelecimento de manipular e fabricar o(s) produto(s):
6. Produtos que pretende fabricar.
7. Procedência da matéria - prima.
8. Mercado de consumo.
9. Número aproximado de empregados.
10. Maquinismo e aparelhos a serem instalados e meio de transportes a serem empregados.
11. Água de abastecimento:
12. a) procedência e volume de vazão:
13. b) processo de captação:
14. c) sistema de tratamento:
15. d) depósitos e sua capacidade:
16. Destino dado às águas servidas: antes de serem lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.
17. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências.
18. Separação entre as dependências de elaboração dos produtos comestíveis e não-comestíveis.
19. Telas à prova de insetos nas janelas e molas vai-e-vem nas portas das dependências de elaboração e dos depósitos de produtos comestíveis.
20. Natureza do piso, material de impermeabilização das paredes.
21. Teto das salas de elaboração dos produtos comestíveis.
22. Natureza e revestimento das mesas, processo de limpeza .
23. Vestiários e banheiros para operários.

NOTA: Os itens deste formulário deverão ser preenchidos detalhadamente pela empresa requerente, destinando-se a qualquer estabelecimentos de abrangência dessa Lei. Podendo ser complementado de acordo com as exigências legais vigentes.

(Local e data)

_____
Assinatura e firma

ANEXO VIII

MEMORIAL ECONÔMICO - SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO
DE OVOS E DERIVADOS.

1. Nome do proprietário ou da firma do arrendatário.
2. Denominação do estabelecimento.
3. Localização do estabelecimento.
4. Categoria do estabelecimento
5. Capacidade máxima diária de produção do produtos.
6. Procedência dos ovos.
7. Mercado de consumo.
8. Maquinismo e aparelhos a serem instalados: (ovoscópio, classificador, etc...).
9. Água de abastecimento.
10. Destino das águas servidas e do esgoto.
11. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas dependências.
12. Telas à prova de insetos nas janelas e molas vai-e-vem nas portas.
13. Natureza do piso, material de impermeabilização das paredes.
14. Teto das dependências.
15. Vestiários, sanitários para operários.

NOTA: Os itens destes formulários deverão ser respondidos detalhadamente pela firma requerente, destinando-se a qualquer dos estabelecimentos de ovos e derivados, podendo ser complementado de acordo com a legislação vigente.

(Local e data)

_____
Assinatura do proprietário/responsável

ANEXO IX

MEMORIAL ECONÔMICO - SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE MEL E CERA DE ABELHAS.

1- Nome do proprietário ou da firma do arrendatário.
2- Denominação do estabelecimento.
3- Localização do estabelecimento.
4- Categoria do estabelecimento.
5- Capacidade máxima diária de produção do produto pelo estabelecimento .
6- Procedência da matéria-prima.
7- Mercado de consumo.
8- Maquinismo e aparelhos a serem instalados: (centrífugas, desoperculadores, etc..).
9- Água de abastecimento.
10- Destino das águas servidas e do esgoto.
11- Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas dependências.
12- Telas à prova de insetos nas janelas e portas.
13- Natureza do piso; material de impermeabilização das paredes.
14- Teto das dependências.
15- Laboratório de controle.
16- Natureza e revestimento das mesas.
17- Vestuários e sanitários para operários.

NOTA: Os itens desse formulário deverão ser respondidos detalhadamente pela firma requerente, destinando-se a qualquer dos estabelecimentos de mel e cera de abelhas, podendo ser complementado de acordo com a legislação vigente.

(Local e data)

_____
Assinatura da firma

ANEXO X

REQUERIMENTO SOLICITANDO APROVAÇÃO PRÉVIA PARA ROTULAGEM.

Ilmº Sr. Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Rolim de Moura/RO_____, registrado(a) no CNPJ o nº _____, estabelecida à _____ vem mui respeitosamente solicitar o estudo e a provação prévia do croquis e memorial descritivo da fabricação e identificação do produto _____, de marca _____, em embalagem de _____ quilogramas.

Nestes Termos

Pede Deferimento

Local e data

_____
Assinatura do requerente

OBS: Anexar cópias modelo em tamanho e cores reais, 02 (duas) vias.

ANEXO XI

MEMORIAL DESCRITIVO DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO.

1- Matéria-prima
2- Ingredientes
3- Tecnologia de elaboração/fabricação
4- Embalagem (volume / peso e material)
5- Rotulagem
6- Temperatura de conservação, período de validade e data de fabricação

(Local e data)

_____
Assinatura do requerente

OBS: TODA INFORMAÇÃO SOBRE A FABRICAÇÃO DO PRODUTO DEVERÁ SER DETALHADA.

ANEXO XII

REQUERIMENTO SOLICITANDO VISTORIA FINAL.

Ilmo Sr. Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Rolim de Moura/RO_____ registrado(a) no C.N.P.J sob o nº _____ , estabelecido(a) à _____ vem mui respeitosamente solicitar vistoria final das obras, instalações e equipamentos objetivando a instalação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM
Nestes Termos,

Pede Deferimento

(Local e data)

_____
Assinatura do requerente

Publicado por:
Luciani Fernandes
Código Identificador:5E4A5BDC

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Estado de Rondônia no dia 15/03/2012. Edição 0653
A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:
https://www.diariomunicipal.com.br/arom/