LEI MUNICIPAL Nº 952/2011, DE 17 DE MARÇO DE 2011

DISPÕE SOBRE O SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL - (S.I.M.) E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ESPERA FELIZ-MG, ESTADO DE MINAS GERAIS, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte LEI:

Art. 1º Fica instituído o Selo de Inspeção Sanitária Municipal (SIM), para produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Espera Feliz-MG, mediante o atendimento das exigências, pelos estabelecimentos, assim definidos:

I - Produtos Artesanais - Qualquer produto comestível de origem animal ou vegetal, elaborado em pequena escala e que mantenha as características tradicionais, culturais e regionais.

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 nos produtos seja oriunda da propriedade, exceto produtos a base de farinha de trigo e outros farináceos e chocolate.

III - Indústrias Familiares - São aquelas que produzem alimentos de forma artesanal, utilizando-se de estrutura física específica, anexa à residência, ou as próprias dependências comuns à família, podendo 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), elaboração, acondicionamento, armazenamento e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal, enquadrados nos seguintes parâmetros:

a) Estabelecimentos - destinados ao abate de pequenos animais (aves e coelhos) e elaboração de produtos artesanais de origem animal com importância econômica, dentro dos seguintes limites mensais de produção:

1 - Abate de pequenos animais igual a 16 (dezesseis) toneladas.

2 - Embutidos, defumados e salgados igual a 4 (quatro) toneladas.

3 - Peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos igual a 2 (duas) toneladas.

4 - Produtos apícolas igual a 1,5 (uma e meia) tonelada.

5 - Laticínios igual a 4.000 (quatro mil) litros.

6 - Ovos igual a 2.000 dúzias.

b) Estabelecimentos de produtos vegetais, destinadas à elaboração de produtos artesanais, nos seguintes limites mensais de produção:

1 - Frutas e outros vegetais (com restrições ao palmito) igual a 02 (duas) toneladas (doces, polpas e conservas).

2 - Massas, doces e salgados igual a (duas) toneladas.

3 - Produtos de cana-de-açúcar igual a 04 (quatro) toneladas (açúcar mascavo, rapadura, melado);

4 - Bebidas destiladas e fermentadas igual a 2.000 (duas mil) litros (vinhos, licores, cachaça artesanal, etc.);

5 - Microorganismos igual a 01 (uma) toneladas (cogumelos e afins).

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 examinar minuciosamente as condições higiênico-sanitárias das pessoas, do estabelecimento, das instalações e dos equipamentos; os padrões físicos, químicos e microbiológicos da matéria-prima e ingredientes assim como os procedimentos operacionais adotados nas fases de recepção, depósito, processamento, acondicionamento, recondicionamento, armazenamento, transporte e comercialização dos produtos artesanais comestíveis.

VII - Inspetores e Fiscais Sanitários - técnicos capacitados e credenciados pela Secretaria Municipal de Saúde, responsáveis pelo registro, inspeção e fiscalização do estabelecimento, das instalações e equipamentos, recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, recondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos artesanais.

Parágrafo Único - Os parâmetros estabelecidos no inciso IV, alínea a, itens "1" a "6" e alínea b, itens "1" e "5", correspondem à produção individual. Para grupo, associação ou cooperativa o limite de produção corresponde ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda o limite estabelecido nesta Lei.

Art. 2º Compete à Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária (VISA), e à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente exercer ações pertinentes ao cumprimento desta Lei e regulamento na implantação do Selo de Inspeção Sanitária Municipal - SIM.

Art. 3º Considera-se passíveis de beneficiamento e de elaboração de produtos agroindustriais e artesanais comestíveis, as seguintes matérias - primas:

I - Carne suína ou bovina inspecionadas pelo SIF (Selo de Inspeção Federal) ou SIE (Selo de Inspeção Estadual);

II - Carne de animais de pequeno porte: aves e coelhos, inspecionado pelo S.I.F. (Selo de Inspeção Federal), S.I.E. (Selo de Inspeção Estadual) ou VISA (Vigilância Sanitária Municipal).

III - Leite;

IV - Ovos;

V - Produtos apícolas (comestíveis);

VI - Peixes e crustáceos;

VII - Microorganismos (cogumelos);

VIII - Frutos e vegetais (com restrições técnicas ao palmito);

IX - Cereais.

Art. 4º Todo estabelecimento produtor de alimentos deve ser registrado e cadastrado na Vigilância Sanitária de Espera Feliz-MG e preencher os seguintes requisitos:

I - Localizar-se na propriedade rural, 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 encanada e com pressão, que permita a perfeita remoção dos resíduos cuja fonte, assim como a tubulação e reservatório, sejam protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

VIII - possuir pé-direito de no mínimo 2,60 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 elaboração dos produtos artesanais, e quando for o caso, de câmara fria ou outro equipamento de refrigeração;

XI - dispor de vestiários e instalações sanitários compatíveis com o número de trabalhadores, quando a Vigilância Sanitária Municipal (VISA) julgar necessário;

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

§ 1º Os itens I, VIII, IX E XI, não se aplicam às Indústrias Familiares, pois as mesmas utilizam as dependências da própria residência ou dependências anexas, para a elaboração dos produtos artesanais.

§ 2º Os estabelecimentos registrados receberão um número seqüencial iniciado em A000001, que os identificarão junto ao Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, os quais serão apostos Selo de Inspeção Municipal S.I.M..

Art. 5º O registro e cadastro de que trata o artigo anterior, deve ser formalizado instruído dos seguintes documentos:

I - Copia do Certificado do Curso de Manipulação de Alimentos, ministrado por órgão competente, Assistência Técnica e Extensão Rural - EMATER ou pela Vigilância Sanitária Municipal;

II - Cópia do Alvará Sanitário de Produção;

III - Laudo Médico Veterinário dos 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 - Parecer da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e/ou licença ambiental expedida pela Secretaria Estadual de Meio Ambiente - SEAMA, quando necessário;

VIII - Planta baixa e memorial descritivo das instalações;

IX - Laudo de exame microbiológico e físico-químico da água de abastecimento atestando sua potabilidade;

X - Nota do Produtor Rural;

XI - Laudo para o funcionamento do Profissional Técnico da Vigilância Sanitária.

Art. 6º Todas as instalações, móveis, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser lavados rotineiramente e devidamente higienizados com produtos registrados no órgão competente.

Art. 7º Os estabelecimentos deverão adotar sistema de controle integrado de pragas.

Art. 8º É proibido o uso de recipientes de zinco, latão ferro estanhado ou com ligas superiores a 2% de chumbo, assim como qualquer utensílio danificado que possa comprometer a qualidade sanitária dos produtos artesanais.

Art. 9º 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.

Art. 10 Nas câmaras frias ou outros equipamentos de refrigeração deve ser observado rigorosamente as condições de funcionamento e higiene.

Art. 11 Serão exigidos para todos os manipuladores de alimentos e proprietários das agroindústrias e industrias familiares, exame de saúde e laudo médico e/ou odontológico quando a Vigilância Sanitária, julgar necessário.

Parágrafo Único - As inspeções médicas poderão ser solicitadas quantas vezes a Vigilância Sanitária julgar necessário.

Art. 12 O uso do uniforme limpo e completo (gorro, luvas, avental e calçado próprio) é obrigatório para todos os manipuladores, devendo também ser observadas todas as práticas de higiene das pessoas e das dependências.

Art. 13 A fiscalização e inspeção sanitária obedecerão às normas estabelecidas nesta Lei, 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) e serão exercidas pelos técnicos credenciados de Espera Feliz-MG.

Art. 14 A VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL (VISA) será exercida exclusivamente por profissionais habilitados, segundo o ramo de atividade específico 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) Demais profissionais técnicos devidamente capacitados.

Art. 15 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 sub-produtos, destinados a alimentação humana.

Art. 16 A Vigilância Sanitária 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.

Art. 17 O processamento dos produtos artesanais deverá obedecer rigorosamente todos os padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pela legislação Federal, Estadual e Municipal vigente.

Art. 18 Cada tipo de produto deverá ter aprovação e registro de sua fórmula e de seu rótulo junto à Vigilância Sanitária, 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 Inspeção Sanitária Municipal (SIM);

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. 19 O Selo de Inspeção Municipal, citado no item III do artigo 17, representa a marca oficial usada unicamente nos estabelecimentos sujeitos à fiscalização da VISA, conforme definidos no art. 1º, itens II e III e constitui a garantia que o produto foi elaborado dentro das normas e padrões higiênico-sanitários.

Art. 20 Após a aprovação dos rótulos de cada produto artesanal, eles serão registrados na VISA, mediante um código composto pelo número de registro do estabelecimento, citado no § 2º do art. 3º, seguido pelo código do produto como identificado no ANEXO I, separados por uma barra.

Art. 21 A confecção dos rótulos pelos estabelecimentos só poderá ser realizada com autorização da VISA, em formulário próprio e endereçada 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 VISA, uma via ou cópia da Nota Fiscal da gráfica, acompanhada de 3 (três) exemplares de cada rótulo impresso.

Art. 22 O Selo de Inspeção Municipal deve obedecer exatamente as características e modelos descritos no ANEXO II desta Lei.

Art. 23 São atribuições exclusivas 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 estabelecimento, as instalações, os equipamentos, a matéria prima, os ingredientes e os produtos elaborados artesanalmente;

III - Analisar fórmulas, rótulos e embalagens a serem utilizadas na elaboração e embalagem dos produtos;

IV - Analisar e aprovar as plantas e os fluxogramas de produção dos estabelecimentos, assim como as instalações das industrias familiares;

V - 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;

VI - Aprovar o registro das agroindústrias artesanais rurais assim como expedir e renovar os alvarás sanitários;

VII - Analisar e aprovar os memoriais descritivos ou Procedimentos Operacionais Padronizados (POP`s) e o Manual de Boas Práticas de Fabricação na elaboração dos produtos comestíveis artesanais, nos estabelecimentos que se julgar necessário;

Art. 24 As infrações às normas previstas nesta Lei serão punidas de acordo com as legislações federal, estadual e municipal vigentes.

Art. 25 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 inerentes à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos dos produtos artesanais. Citado por 1

Art. 26 Toda alteração, ampliação reforma ou construção no estabelecimento registrado, só poderá ser feita com a prévia aprovação e autorização da Vigilância Sanitária.

Art. 27 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 VISA).

Art. 28 As agroindústrias artesanais rurais se obrigam a manter um controle de produção cujos mapas estatísticos deverão ser encaminhados mensalmente à Vigilância Sanitária.

Art. 29 Os animais destinados ao abate (aves e coelhos) e os destinados ao fornecimento de matéria prima deverão ter controle sanitário junto a Secretaria Municipal de Agricultura e, Secretaria Municipal de Saúde através da Vigilância Sanitária (VISA).

Art. 30 Para a inspeção sanitária cuja presença do Médico Veterinário e/ou Auxiliar de Inspeção é obrigatória, será cobrada uma "Taxa Especial de Inspeção", cujo valor será o equivalente a R$ 30,00 (trinta reais).

§ 1º O valor definido neste artigo será atualizado anualmente de acordo com o Índice de Preço ao Consumidor Amplo Especial (IPCA-E), apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), acumulado no exercício imediatamente anterior.

§ 2º No caso de extinção do IPCA-E ou que ele de alguma forma não possa ser mais aplicado, o Poder Executivo Municipal poderá adotar outro índice do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) que reflita a perda do Poder Aquisitivo da Moeda e venha substituir o IPCA-E.

Art. 31 O rol de produtos derivados descritos no Anexo I desta Lei, obedecida a seqüência de códigos de classificação, poderão ser acrescidos ou suprimidos a critério da Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 32 A Secretaria Municipal de Saúde, disponibilizará os selos para a Vigilância Sanitária, arcando com as despesas de confecção.

Parágrafo Único - O selo será repassado as agroindústrias artesanais rurais e indústrias familiares a preço de custo.

Art. 33 Os casos omissos serão resolvidos pela Secretaria Municipal de Saúde, Vigilância Sanitária e Assessoria Jurídica.

Art. 34 Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 35 Revogam-se as disposições em contrário Gabinete do Prefeito, Espera Feliz-MG, 17 de março de 2011.

ALOÍSIO BARBOSA

Prefeito Municipal

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

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 Compotas.....H-01
Geléias.....H-02 Polpas (todos os tipos).....H-03
Frutas desidratas.....H-04 Oleaginosas (amendoim, macadâmia,
castanhas,.....H-05 entre outras.....

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) Bebidas destiladas e fermentadas Vinho.....J-01
Licor.....J-02 Cachaça Artesanal.....J-03
Vinho de Jabuticaba.....J-04

k) Microrganismos (cogumelo e afins)

"In natura".....K-01 Conservas.....K-02
Seco.....K-03

l) Temperos e afins Vinagre.....L-01 Temperos
caseiros.....L-02

m) Grãos e derivados Café.....M-01
Fubá.....M-02 Canjica.....M-03 Milho de pipoca.....M-04 Farinha de Mandioca.....M-05
Polvilho.....M-06

n) Gelado comestíveis Sorvete.....N-01
Picolé.....N-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) MODELOS:

Modelo 01 Modelo 02 Modelo 03

b) FORMA: Elíptica no sentido horizontal.

c) COR: Preta

d) DIMENSÕES:

a. Modelo 01 - 5,0 (cinco) cm de comprimento por 3 (três) cm de altura.

b. Modelo 02 - 4,0 (quatro) cm de comprimento por 2,5 (dois virgula cinco) cm c. Modelo 03 - 3,0 (três) cm de comprimento por 1,8 (um virgula oito) cm de altura.

e) USO:

Modelo 01- Para embalagens de aves e coelhos abatidos (inteiros);

Modelo 02 - Para embalagens de produtos com peso superior a 1 kg.

Modelo 03 - Para embalagem de produtos com peso inferior a 1 kg.

f) DIZERES: Acompanhando a margem externa superior as palavras SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, na margem interna superior as palavras Espera Feliz-MG, no centro e em negrito as palavras SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL, abaixo desta as iniciais S.I.M e o número de registro do estabelecimento (em negrito e destacados) e na margem inferior externa as palavras SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE.

g) Este selo deve estar impresso no rotulo do produto.

ANEXO III

Selo - PRODUTO ARTESANAL DE QUALIDADE – ESPERA FELIZ PRODUZ

a) MODELO:

b) FORMA, DIMENSÕES E CORES: retângulo de 3,697 cm de altura por 3,0 (três) cm de largura, nas cores azul, vermelho e amarelo apresentando em seu interior e ao fundo uma paisagem do município com ilustrações de produtos artesanais sobrepostos a esta.

c) NUMERAÇÃO: o selo deverá ser numerado de 1 (um) a infinito, ficando a cargo da VISA à distribuição mediante controle numérico para cada estabelecimento.

d) DIZERES: abaixo a caracterização do município - "Industria Familiar, Agroindústria Artesanal Rural e Espera Feliz Produz"..