LEI Nº 924/99.

Dispõe sobre elaboração, beneficiamento e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal no município de Luís Alves e da outras providências.

O Prefeito Municipal de Luís Alves, Estado de Santa Catarina, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,
Faz saber a todos os habitantes deste Município, que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou e ele sanciona a seguinte Lei:

CAPITULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º - Ficam estabelecidas as normas sanitárias para elaboração e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal no município de Luís Alves.

Parágrafo Único – O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, será responsável pelo serviço de inspeção para agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e ou regime artesanal, e que atuará de acordo com as normas estabelecidas nesta lei.

Art. 2º - Entende-se por elaboração de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal, o processo utilizado na obtenção de produtos que mantenham características tradicionais, culturais ou regionais, produzidos em pequena escala, obedecidos os parâmetros fixados na Lei estadual n.º 10.610/97.

Art. 3º - São considerados passíveis de beneficiamento e elaboração as seguintes matérias-primas , seus derivados e subprodutos.

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 que trata este artigo, poderão ser comercializados no Município de Luís Alves, Blumenau, Ilhota, Gaspar, Pomerode, Indaial, Timbó,

Apiúna, Brusque, Botuverá, Guabiruba, Rodeio, Ascurra cumpridos nos requisitos desta lei.

Art. 4º - O serviço de Inspeção Municipal – SIM, para agroindústrias de pequeno porte, que produzem em pequena escala e em regime artesanal, terá como objetivo:

a) Agilizar e orientar os procedimentos para inspeção Sanitária de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal.

b) Resguardar a saúde da população de doenças veiculadas em produtos ou não, de origem animal ou 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 realizado a inspeção e reinspeção, o recebimento, acondicionamento, processamento, embalagem, rotulagem, resfriamento ou congelamento, estocagem e expedição dos produtos e subprodutos destinados ou não a alimentação humana.

d) Expedir os competentes relatórios de inspeção e/ou vistoria dos produtos oriundos das agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala ou em regime artesanal;

e) Aprovar o número de registro do estabelecimento, bem como o uso de rótulos e carimbos nos produtos e subprodutos com origem nas agroindústria de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal;

f) Registrar estatisticamente dados de abate, condenações, inutilização, produção e outros que se tornarem necessários.

g) Solicitar laudos técnicos de qualidade a identidade de produto de origem animal e vegetal

Art. 5º - O Serviço de Inspeção Municipal - SIM para agroindústria de pequeno porte, que produzam em pequena escala e regime artesanal, fica a Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente – SAMA.

Art. 6º - O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, para agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e regime artesanal será composta por Profissionais com capacitação técnica, habilidades.

Art. 7º - Compete ao órgão Municipal competente a execução de ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, orientação, inspeção e fiscalização dos estabelecimentos.

Art. 8º - O órgão municipal competente poderá afirmar convênio com a Secretaria do Estado do Desenvolvimento Rural e Agricultura, possibilitando assim a comercialização dos produtos de que se trata o artigo 3º, quando produzidos em Agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, em todo o Estado de Santa Catarina.

Art. 9º - O estabelecimento processador de alimentos de origem animal e vegetal deverá registrar – se no órgão Municipal competente, mediante formalização de pedido instruído pelos documentos:

a) Requerimento dirigido à autoridade competente do Município, solicitando o laudo prévio de instalação, o registro e inspeção no Serviço de Inspeção Municipal;

b) Deverá apresentar Alvará Sanitário, expedidos pela Secretaria Municipal de Saúde.

c) Ter as plantas ou croquis do estabelecimentos aprovadas pelo SIM e pela Secretaria Municipal de Obras;

d) Registro no Cadastro Geral de Contribuintes ICMS ou inscrição de produtor Rural na Secretaria de Estado da Fazenda.

e) Atestados ou exames a critério do Serviço de Inspeção Municipal;

f) Ter suas atividades assistidas por técnicos habilitados.

g) Ter cursos profissionalizantes na área afim;

Art. 10 – O estabelecimento processador de alimentos manterá livro oficial, onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Municipal objetivando o controle sanitário e a melhoria na qualidade da produção.

Parágrafo Único – O serviço de Inspeção Municipal – SIM, 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. 11 – 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. 12 – Cada tipo de produto deverá ter fórmula e descrição do processo de industrialização registrado em separado junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, e opcionalmente ao Ministério da Agricultura ou Saúde respeitada a legislação vigente.

PREFEITURA MUNICIPAL DE LUIS ALVES
CGC/MF 83.102.319/0001-55

Art. 13 – O controle sanitário dos rebanhos que geram matéria – prima para produção artesanal de alimentos é obrigatório e deverá seguir orientação do médico veterinário e dos órgãos oficiais de defesa sanitária animal.

Art. 14 – As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos deverão portar carteira de saúde renovável a cada 6 meses e usar uniformes próprios e para as atividades afins.

Art. 15 – Os produtos deverão ser transportados e armazenados com condições adequadas para preservação de sua qualidade.

CAPÍTULO II
DAS INSTALAÇÕES

Art. 16 – As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão preceitos mínimos de construção recomendadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, preservando os aspectos como:

a) Adequada aeração e luminosidade;

b) Adequada destinação de resíduos e rejeitos seguindo a legislação Municipal sobre saneamento ou as normas técnicas da ABNT;

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, observada a legislação ambiental;

e) A localização das agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala, ou 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 preferência, no centro de terreno, devidamente cercado e com área 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 resistente e antiderrapante, 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 a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção;

j) Dispor de equipamentos e mesas com tampas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para manipulação de produtos comestíveis, e que permita uma perfeita lavagem e desinfecção;

k) Dispor de telas em todas as janelas e outras aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos, e dispositivos contra roedores;

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

m) Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílio usados nas Agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala, e em regime artesanal, devem ser lavados sempre que utilizados e convenientemente desinfetados, neste caso pelo emprego de substâncias aprovadas pelo Ministério da Saúde.

n) Dispor, obrigatoriamente, de laboratório de uso exclusivo dos manipuladores de alimentos, na área de elaboração, funcionamento e acondicionamento;

o) É obrigatório a instalação e utilização de Pédeluvio.

Art. 17 – A embalagem, de produto deve ser produzida por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde, e deve conter informações preconizadas no código de defesa do consumidor, indicando no rótulo quando for o caso que é produto artesanal e com inscrição no serviço de inspeção municipal.

Parágrafo Primeiro – Quando comercializados a granel, os produtos, serão expostos ao consumo acompanhado de folhetos ou cartazes, contendo informações previstas no " CAPUT " deste artigo.

Parágrafo Segundo – Quando se trata de convênio com a Secretária de Estado de Desenvolvimento Rural e da Agricultura, através do SIE, deverá ser acrescida desta informação.

Parágrafo Terceiro – O SIM Determinará o tamanho padrão dos carimbos e das letras nele contidas.

CAPÍTULO III

DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DOS MINI-ABATEDOUROS DE AVES

Art. 18 – Entende-se como Mini – abatedouro de aves, o estabelecimento voltado a industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que abate até o máximo 2000 Kg por mês, mas que apresenta obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de um modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 19 – 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.

Art. 20 – No que se refere a Inspeção Ante e Post Mortem, observa – se – à o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RISPOA, segundo Lei municipal número 800/95.

Art. 21 – A critério do SIM, no Mini – Abatedouro de aves poderão ser abatidos coelhos.

CAPÍTULO IV

DAS CARACTERÍSTICAS DOS MINI- ABATEDOUROS SUÍNOS

Art. 22 – Entende-se como Mini – Abatedouro de suínos, o estabelecimento voltado a industrialização artesanal de construção, na área física pequena e que abate até o máximo 2500 Kg de carcaça por mês, mas que apresenta obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização;

Art. 23 – O Mini – Abatedouro de suínos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área suja, limpa, miúdos, depósitos, estocagem, banheiro / vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência para o abate de suínos ANEXO II .

Art. 24 – No que se refere a Inspeção Ante e Post Mortem, observar –se – à o Regulamento da Inspeção Individual e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RISPOA, segundo lei municipal número 800/95.

Art. 25 – A critério do SIM, nos Mini Abatedouros de suínos poderão ser abatidos ovinos, caprinos e produzidos embutidos.

CAPÍTULO V

DAS CARACTERÍSTICAS DAS UNIDADES DE PRODUÇÃO DE EMBUTIDOS

Art. 26 – Entende-se como Unidade de Embutidos, o estabelecimento voltado a industrialização artesanal de construção simples, área física pequena e que industrialize até 2500 Kg por mês , mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 27 – 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.

CAPÍTULO VI

DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE MINI – ABATEDOUROS DE BOVINOS

Art.. 28 – Entende-se como Mini – Abatedouro de Bovinos o estabelecimento voltado à industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que o abate até no máximo 2500 Kg de carcaça por mês, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 29 – O Mini–Abatedouro de bovino deverá contar obrigatoriamente, com áreas separadas entre áreas sujas, miúdos, depósitos, estocagem, banheiro / vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência para o abate de bovinos o ANEXO IV.

Parágrafo Único – O Mini – Abatedouro de bovinos deverá obrigatoriamente possuir um pé – direito de no mínimo 6 metros na área da sangria e de 5 metros na área de processamento.

Art. 30 – No que se refere a Inspeção e Ante e Post Mortem, observar – se – à o Regulamento da Inspeção Individual e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RISPOA e segundo lei municipal número 800/95.

Art. 31 – A critério do SIM, nos Mini – Abatedouro de bovinos poderão ser abatidos suínos, caprinos e ovinos.

CAPITULO VII

PREFEITURA MUNICIPAL DE LUIS ALVES
CGC/MF 83.102.319/0001-55

DAS CARACTERISTICAS ESPECÍFICAS DAS UNIDADES DE PRODUÇÃO DE DOCES, DOCES EM PASTA, GELÉIAS, VERDURAS PRÉ – PREPARADAS, POLPA E CONSERVAS DOCES E SALGADAS

Art. 32 – Entende – se como Unidade de Produção de Doces, Doces em Pasta, Verduras pré – preparadas, Polpas e Conservas, Doces Salgados o estabelecimento voltado à industrialização artesanal de construção simples, área física pequena e que produza até 55000 Kg por ano, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional 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 " caput " do Artigo 33. No entanto, quanto estiver processando produtos de origem animal não poderá processar produtos de origem vegetal e vice – versa.

Art. 33 – A Unidade de Produção de Doces, inclusive de leite, Geléias, Verduras pré - preparadas, Polpas e Conservas Doces e Salgados deverá obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção e classificação, sala de processamento, depósito, expedição, banheiro / vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência o ANEXO V .

CAPÍTULO VIII

DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DAS UNIDADES DE PRODUÇÃO DE MASSAS DOCES E SALGADOS

ART. 34 – Entende-se como Unidade de Produção de massa e salgados o estabelecimento voltado à industrialização artesanal de construção simples, área física pequena e que produza até 20000 Kg por ano, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 35 – A unidade de Produção de Massas Doces e Salgadas deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre depósitos de matéria – prima, sala de processamento, expedição, banheiro / vestiário tendo como padrão o ANEXO V .

Parágrafo Único – Nas unidades que utilizarão forno a lenha, o mesmo deverá ser instalado em dependências separada e ventilada.

CAPÍTULO IX

DAS CARACTERÍSTICAS AGROINDÚSTRIAS DE PEIXES, MOLUSCOS, ANFÍBIOS E CRUSTÁCEOS

PREFEITURA MUNICIPAL DE LUIS ALVES
CGC/MF 83.102.319/0001-55

Art. 36 – Entende-se como Agroindústria de processamento artesanal de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal de construção simples, área física pequena e que produza até no máximo 30.000 Kg por ano, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 37 – 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 / vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência para o processamento de peixes moluscos, anfíbios e crustáceos o ANEXO VII.

CAPÍTULO X

DAS CARACTERÍSTICAS DAS UNIDADES DE RECEPÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE OVOS

Art. 38 – Entende-se como Unidade de Recepção e acondicionamento de Ovos o estabelecimento de construção simples, podendo se de madeira e que acondicione até 4300 dúzias por mês, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Parágrafo Primeiro – Em caso de construção em madeira, não se aplicam para as unidades de recepção e acondicionamento de ovos a letra " h " do Artigo 16 desta lei.

Parágrafo Segundo – No que se refere a letra " l " do artigo 16 desta lei, o forro das unidades de recepção e acondicionamento de ovos podem ser de material resistente e proporcionar uma perfeita vedação.

Art. 39 – 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.

CAPÍTULO XI

DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DAS UNIDADES DE RECEPÇÃO E PROCESSAMENTO PRODUTOS APÍCOLAS

Art. 40 – Entende-se como Unidade de Recepção e processamento de Produtos Apícolas o estabelecimento de construção simples podendo ser de madeira e que processe até 12000 Kg por ano, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Parágrafo Primeiro – Em caso de construção em madeira, não se aplicam para as unidades de recepção e processamento de produtos apícolas a letra " h " do artigo 16, desta lei.

Parágrafo Segundo – No que se refere a letra " l " do artigo 16 desta lei, o forro das unidades de recepção e processamento de produtos apícolas devem ser de material resistente e proporcionar uma perfeita vedação.

Art. 41 – A unidade de recepção e processamento de produtos apícolas, deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, processamento, armazenagem, expedição tendo como padrão mínimo ANEXO IX .

CAPÍTULO XII

DAS CARACTEÍSTICAS ESPECÍFICAS DAS UNIDADES DE PRODUÇÃO DE RAPADURA, MELADO, AÇÚCAR MASCAVO E CACHAÇA COLONIAL

Art. 42 – Entende-se como Unidade de Produção de Rapadura, Melado, Açúcar Mascavo e Cachaça Colonial o estabelecimento voltado a industrialização artesanal , de construção simples área física pequena e que produza até 25000 quilos/litros por ano, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 43 – A Unidade de Produção de Rapadura, Melado, Açúcar Mascavo e Cachaça Colonial deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre moagem, sala de processamento, depósito / embalagem, banheiro / vestiário, tendo como padrão mínimo o ANEXO X .

CAPÍTULO XIII
DAS CARACTERÍSTICAS DAS UNIDADES DE PRODUÇÃO DE DERIVADOS DE LEITE

ART. 44 – Entende-se como Unidade de Produção de Derivados de Leite o estabelecimento voltado a industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que produza até 25000 litros mês, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 45 – A Unidade de Produção de Derivados do Leite deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, sala de processamento, sala de cura, expedição, banheiro / vestiário, tendo como padrão mínimo o ANEXO XI .

Parágrafo Único – O leite para produção de queijo e seus derivados deverá sofrer processo de pasteurização lente ou industrial.

CAPÍTULO XIV
DAS CONSIDERAÇÕES LEGAIS

Art. 46 – O estabelecimento processador de produtos comestíveis de origem animal e vegetal de origem artesanal, responsável legal e juridicamente pelas conseqüências sobre a saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere aos aspectos higiênicos – sanitários, à adição de produtos químicos e biológicos, a uso impróprio de práticas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização

Art. 47 – A caracterização de qualquer tipo de fraude ou descumprimento desta lei, sujeitará o infrator as sanções previstas na legislação vigente.

Art. 48 – Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Luís Alves(SC) 21 de Dezembro de 1999.

Valdir Schappo
Prefeito Municipal

Esta Lei foi devidamente registrada e publicada nesta Secretaria em data supra.

Túlio Márcio da Silva
Secretário Municipal