



CÂMARA MUNICIPAL DE AFONSO CLÁUDIO - ES

Parlamento: JOMAR CLÁUDIO CORRÊA

AUTÓGRAFO DE LEI Nº. 1.829/09.

DISPÕE SOBRE A CONSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM BEBIDAS E ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL NO MUNICÍPIO DE AFONSO CLÁUDIO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A CÂMARA MUNICIPAL DE AFONSO CLÁUDIO, ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, usando das atribuições que lhes são conferidas por Lei, tendo aprovada a Lei Municipal nº. 1.829, de 29 de MAIO de 2009, resolve encaminhá-la ao Senhor Prefeito Municipal para sanção e promulgação.

A CÂMARA MUNICIPAL DE AFONSO CLÁUDIO

DECRETA:

Art. 1º - Para efeito de aplicação desta Lei, no que tange à elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Afonso Cláudio, entende-se por:

I - Produtos Artesanais – Qualquer produto comestível de origem animal ou vegetal, elaborado em pequena escala e que contenha 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 farinha de trigo.

III - Indústrias Familiares – São aquelas que produzem alimentos para consumo humano de forma artesanal, utilizando-se de estrutura física específica, anexa à residência, ou as próprias dependências comuns à família, podendo elaborar os produtos artesanais em pequena escala, observados rigorosamente todos os parâmetros higiênico-sanitários, descritos nesta Lei.

IV - Estabelecimentos – 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 à elaboração de produtos artesanais de origem animal com importância econômica, dentro dos seguintes limites mensais de produção:

- a.1) Embutidos, defumados e salgados= 1 (uma) tonelada;
- a.2) Peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos= 1 (uma) tonelada;
- a.3) Produtos apícolas= 1 (uma) tonelada;
- a.4) Laticínios:



CÂMARA MUNICIPAL DE AFONSO CLÁUDIO - ES

Parlamento: JOMAR CLÁUDIO CORRÊA

- a.4.1) Leite = 3000 (três mil) litros;
- a.4.2) Queijos = 1500 (mil e quinhentos) quilos;
- a.4.3) Demais (manteiga, requeijão, etc) = 600 (seiscentos) quilos;
- a.5) Ovos = 1.000 (mil) dúzias;

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

- b.1) Frutas e outros vegetais (exceto palmito);
- b.1.2) Doces, polpas e conservas = 02 (duas) toneladas;
- b.2) Massas, doces e salgados = 02 (duas) toneladas;
- b.3) Produtos de cana-de-açúcar = 02 (duas) toneladas (açúcar mascavo, rapadura, melado);
- b.4) Bebidas destiladas e fermentadas (exceto aguardente):
 - b.4.1) Vinhos e licores = 500 (quinhentos) litros;
 - b.5) Microorganismos = 01 (uma) tonelada (cogumelos e afins).

Art. 2º - Consideram-se passíveis de beneficiamento e de elaboração de produtos agroindustriais e artesanais comestíveis, as seguintes matérias - primas:

- I. Carne suína, bovina, caprina e ovina inspecionadas pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE);
- II. Carne de animais de pequeno porte: aves, coelhos e outros, inspecionado pelo S.I.F. ou S.I.E;
- III. Leite;
- IV. Ovos;
- V. Produtos apícolas (comestíveis);
- VI. Peixes e crustáceos;
- VII. Microorganismos (cogumelos);
- VIII. Frutos e vegetais (exceto palmito);
- IX. Grãos e cereais.

Art. 3º - São atribuições do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal (S.I.M.), através da Vigilância Sanitária:

- I - Inspecionar, fiscalizar, conceder licença sanitária, proceder a coleta de amostras para exames de controle de qualidade;
- II - Notificar, emitir auto de infração, apreender produtos, interditar ou embargar estabelecimentos, cassar a licença, quando forem verificadas irregularidades que comprometam a saúde do consumidor.

Art. 4º - É atribuição da Secretaria Municipal de Agricultura cadastrar as agroindústrias artesanais rurais e as indústrias familiares.

Art. 5º - Compete a Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária e à Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Econômico, exercer ações pertinentes ao cumprimento desta lei, no que diz respeito à implantação e funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.



CÂMARA MUNICIPAL DE AFONSO CLÁUDIO - ES

Parlamento: JOMAR CLÁUDIO CORRÊA

Art. 6º - Todo estabelecimento produtor de alimentos deve ser cadastrado na Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Econômico de Afonso Cláudio, bem como no cadastro econômico municipal, sendo que para tal o mesmo deve 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, com área suja separada da área limpa;

IV – Possuir paredes lisas, impermeáveis, de cores claras e de fácil limpeza, até uma altura de no mínimo 2 metros;

V – Possuir forro de material liso, de cor clara e que não seja de madeira, bom sistema de vedação, ventilação e luminosidade, natural e artificial;

VI – Possuir pisos de cor clara, 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 pressurizada, que permita a perfeita remoção dos resíduos cuja fonte, assim como a tubulação e reservatório, sejam protegidas para evitar qualquer tipo de contaminação;

VIII – Possuir pé-direito 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 o Serviço de Inspeção Sanitária Municipal julgar necessário;

XII – Dispor de fonte de energia elétrica que garanta o bom funcionamento dos equipamentos e a conservação dos produtos artesanais;

XIII – Possuir Cadastro como Produtor Rural e o respectivo bloco de Produtor Rural.

Parágrafo único - Os estabelecimentos registrados receberão um número seqüencial iniciado em 001, que os identificarão junto ao Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, os quais serão apostos no Selo Oficial do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 7º - O registro e cadastro de que trata o artigo anterior, deve ser formalizado e instruído dos seguintes documentos:



CÂMARA MUNICIPAL DE AFONSO CLÁUDIO - ES

Parlamento: JOMAR CLÁUDIO CORRÊA

I - Requerimento protocolado dirigido ao Prefeito Municipal solicitando o registro e o serviço de inspeção, em modelo padrão, à Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Econômico (conforme anexo III);

II - Registro de cadastro de contribuinte do ICMS ou inscrição de produtor rural na Secretaria de Estado da Fazenda, (no caso de agroindústrias);

III - Parecer da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e/ou licença ambiental expedida pela Secretaria Estadual de Meio Ambiente – SEAMA, quando necessário;

IV - Croqui ou planta baixa e memorial descritivo das instalações, quando julgado necessário;

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

VI - Relação dos produtos a serem fabricados e suas respectivas formas de produção;

Art. 8º - Todas as instalações, móveis, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser lavados rotineiramente e devidamente higienizados com produtos registrados no órgão competente.

Art. 9º - Os estabelecimentos deverão adotar sistema de controle integrado de pragas, conforme legislação específica.

Art. 10 - É proibido o uso de recipientes de cobre, zinco, latão, ferro estanhado ou com ligas superiores a 2% (dois por cento) de chumbo, assim como qualquer utensílio danificado que possa comprometer a qualidade sanitária dos produtos artesanais.

Art. 11 - 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. 12 - Nas câmaras frias ou outros equipamentos de refrigeração deve ser observado rigorosamente as condições de funcionamento e higiene.

Art. 13 - Serão exigidas para todos os manipuladores de alimentos e proprietários das agroindústrias e indústrias familiares, carteiras de saúde expedidas por órgão oficial, as quais deverão obedecer à legislação aplicável.

Parágrafo único – As inspeções médicas poderão ser solicitadas para averiguação, pela Vigilância Sanitária quando julgar necessário.

Art. 14 - O uso do uniforme de cor clara, limpo e completo (gorro, máscara, luvas, avental, calça, calçado próprio, entre outros) é obrigatório para todos os manipuladores de alimentos, devendo também ser observadas todas as práticas de higiene das pessoas e das dependências.

Art. 15 - A fiscalização e inspeção sanitária obedecerão às normas estabelecidas neste regulamento, 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 de Estado 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



CÂMARA MUNICIPAL DE AFONSO CLÁUDIO - ES

Parlamento: JOMAR CLÁUDIO CORRÊA

(Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e serão exercidas pelos técnicos credenciados pela Prefeitura Municipal de Afonso Cláudio.

Art. 16 - Fica terminantemente proibida no município de Afonso Cláudio, a comercialização do leite "IN NATURA", sem o seu devido processamento, de acordo com o que estabelece a Instrução Normativa 51/2002 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 17 - A Inspeção Sanitária Municipal 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;
II - Nas demais atividades complementares, de acordo com atuação específica de cada profissional:

- a) Médico Veterinário;
- b) Fiscais da VISA devidamente habilitados;
- c) Demais profissionais da área devidamente capacitados.

Art. 18 - A inspeção e fiscalização de que trata o presente regulamento abrange, sob o ponto de vista de produção e sanitário, 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 à alimentação humana.

Parágrafo único - Os aditivos afins, incorporados aos produtos, tais como: condimentos, corantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e outros, também são abrangidos pela inspeção de que trata o art. 15.

Art. 19 - A Vigilância Sanitária Municipal e a Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Econômico poderão 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. 20 - O processamento dos produtos artesanais deverá obedecer rigorosamente todos os padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pelas legislações Federal, Estadual e Municipal vigente.

Art. 21 - Cada produto deverá ter aprovação e registro de sua fórmula e de seu rótulo junto à Vigilância Sanitária Municipal e/ou Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Econômico.

Parágrafo Único - Além das exigências previstas pela legislação específica de rotulagem, os rótulos dos produtos devem ter obrigatoriamente as seguintes indicações:

- I - Nome do produto em caracteres destacados e uniformes;
- II - Nome e identificação do estabelecimento responsável;
- III - Natureza do estabelecimento conforme a classificação oficial prevista neste regulamento;
- IV - Localização do estabelecimento;



CÂMARA MUNICIPAL DE AFONSO CLÁUDIO - ES

Parlamento: JOMAR CLÁUDIO CORRÊA

V - Espaço previsto para se apor a data de fabricação disposto em sentido horizontal ou vertical;

VI - Peso ou conteúdo líquido e peso da embalagem;

VII - Informação Nutricional e lista de ingredientes da composição em ordem decrescente da respectiva proporção;

VIII - Prazo de validade do produto;

IX - Número de registro do produto no SIM, conforme relação de códigos do ANEXO I;

X - Lote;

Art. 22 - A confecção dos rótulos e selos pelos estabelecimentos só poderá ser realizada com autorização da VISA, em formulário próprio e endereçada a gráfica indicada pelo requerente, onde se fará constar a tiragem da impressão de cada modelo.

Art. 23 - O Selo de Inspeção Sanitária Municipal deve obedecer exatamente às características e modelos descritos no ANEXOII desta Lei.

Art. 24 - São atribuições exclusivas do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal:

I - Definir os produtos passíveis de serem elaborados artesanalmente, de acordo com a natureza da matéria prima, ingredientes e volume de produção;

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 os projetos arquitetônicos ou croquis, e os fluxogramas de produção dos estabelecimentos, assim como as instalações das agroindústrias familiares;

V - Verificar as carteiras de saúde, os laudos de exame de água e outros atestados ou exames que se julgar necessário, visando a garantia sanitária dos produtos elaborados;

VI - 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. 25 - O Alvará Sanitário deverá ser renovado a cada ano.

Art. 26 - 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.



CÂMARA MUNICIPAL DE AFONSO CLÁUDIO - ES

Parlamento: JOMAR CLÁUDIO CORRÊA

Art. 27 - Qualquer alteração, ampliação, reforma ou construção no estabelecimento registrado, só poderá ser feita com a prévia aprovação e autorização da Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 28 - 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 (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

Art. 29 - O selo de Inspeção Municipal deverá ser afixado no rótulo ou em local visível na embalagem do produto.

Art. 30 - Os estabelecimentos deverão arcar com as despesas de confecção dos selos.

Art. 31 - A verificação de qualquer tipo de fraude, infração ou descumprimento desta lei sujeitará o infrator às sanções previstas na legislação vigente sobre alimentos, instalações e congêneres, incorporadas a esta Lei.

Art. 32 - Os estabelecimentos já existentes no município terão um prazo máximo de 240 (duzentos e quarenta) dias, a partir da publicação da presente Lei, para serem cadastrados na Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Econômico.

Art. 33 - Fica dispensado da obrigatoriedade do SIM o estabelecimento que contiver o SIE ou SIF.

Art. 34 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, ficando assim revogada toda e qualquer disposição em contrário.

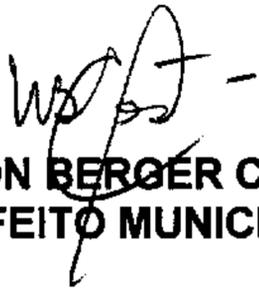
Plenário Monsenhor Paulo de Tarso Rautenstrauch
Afonso Cláudio/ES, 29 de maio de 2009.

MILTON LUCIANO DE OLIVEIRA
Presidente

O Prefeito Municipal de Afonso Cláudio, Estado do Espírito Santo,

Faz saber que a Câmara Municipal de Afonso Cláudio aprovou e Eu sanciono a presente Lei.

Prefeitura Municipal de Afonso Cláudio-ES, em 18 de junho de 2009.


WILSON BERGER COSTA
PREFEITO MUNICIPAL



CÂMARA MUNICIPAL DE AFONSO CLÁUDIO - ES

Parlamento: JOMAR CLÁUDIO CORRÊA

ANEXO I

RELAÇÃO E CÓDIGOS PARA REGISTRO DE PRODUTOS ARTESANAIS

Descrição do produto

Código

01 – DERIVADOS DE LEITE:

LETRA A:

Leite "in natura"	A-101
Queijo fresco	A-102
Queijo mussarela	A-103
Ricota	A-104
Queijo de cabra	A-105
logurte e fermentados	A-106
Manteiga	A-107
Requeijão cremoso	A-108
Requeijão em barra	A-109
Doce de leite em barra	A-110
Doce de leite pastoso	A-111

02- DERIVADO DE FRUTAS:

LETRA B:

Polpas (todos os tipos)	B-201
Geléias	B-202
Doces cristalizados	B-203
Sucos	B-204
Doces em barras	B-205
Conservas	B-206
Compotas	B-207
Licor	B-208
Vinhos	B-209

03 – MASSAS:

LETRA C:

Pães e afins	C-301
Brote	C-302
Pão de batata	C-303
Pão de cebola/alho	C-304
Rosca doce	C-305
Rosca salgada	C-306
Bolos (broas)	C-307
Biscoitos	C-308
Macarrão caseiro	C-309
Pizza	C-310

04 - DERIVADOS DE CANA-DE-AÇÚCAR:

LETRA D:

Açúcar mascavo	D-401
Melado	D-402
Rapadura	D-403
Bala	D-404



CÂMARA MUNICIPAL DE AFONSO CLÁUDIO - ES

Parlamento: JOMAR CLÁUDIO CORRÊA

Bala	D-404
05 – DERIVADOS DE MEL DE ABELHA	LETRA E:
Mel e derivados	E-501
06 – DERIVADOS DE CARNE:	LETRA F:
Defumados (porco/boi)	F-601
Embutidos (porco/Boi)	F-602
Salgados	F-603
Outros	F-604
07- DERIVADOS DE AVES:	LETRA G:
Frango "in natura"	G-701
Frango defumado	G-702
Frango desossado	G-703
Cortes	G-704
Miúdos	G-705
08- TEMPEROS E AFINS:	LETRA H:
Vinagre	H-801
Temperos caseiros	H-802
09- GRÃOS E DERIVADOS:	LETRA I:
Café	I-901
Fubá	I-902
Canjica	I-903
Milho de pipoca	I-904
Farinha de mandioca	I-905
10 – PEIXES, MOLUSCOS, ANFÍBIOS E CRUSTÁCEOS:	LETRA J:
Peixes (aqüicultura)	JA-01
Moluscos	JA-02
Anfíbios	JA-03
Crustáceos	JA-04
11- DERIVADOS DE HORTALIÇAS :	LETRA K:
Picles	KA-01

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



CÂMARA MUNICIPAL DE AFONSO CLÁUDIO - ES

Parlamento: JOMAR CLÁUDIO CORRÊA

ANEXO II

SELO OFICIAL DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL:

Modelo:



- A) Forma: retângulo dividido em 05 (cinco) partes em sentido horizontal, sendo a parte superior na cor branca, contendo o número de inscrição do produtor no Serviço de Inspeção Municipal do lado esquerdo, do lado direito a letra de controle da numeração, nas cores pretas. A segunda em cor verde, contendo os dizeres: **SIM - AC** em cor vermelha, a terceira em cor branca, com os dizeres **Prefeitura Municipal de Afonso Cláudio** em cor preta, a quarta na cor vermelha, com as abreviaturas (**SMS** - Secretaria Municipal de Saúde e **SEMADE** - Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Econômico) na cor branca, e a quinta parte na cor branca, contendo o nº do Selo de Inspeção Municipal, do lado direito, e o código correspondente ao produto, do lado esquerdo, na cor preta.
- B) Dimensões: 4,0 (quatro) cm de comprimento por 3,0 (três) cm de largura.



CÂMARA MUNICIPAL DE AFONSO CLÁUDIO - ES

Parlamento: JOMAR CLÁUDIO CORRÊA

ANEXO III

MODELO DE REQUERIMENTO PARA ALVARÁ SANITÁRIO E INSCRIÇÃO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL:

EXMO. SR. PREFEITO MUNICIPAL DE AFONSO CLÁUDIO – ES

REQUERIMENTO

REQUERENTE:	
ENDEREÇO:	
BAIRRO:	MUNICÍPIO:
CEP:	TEL:
PROPRIETÁRIO:	
CPF:	
<u>EMPRESA</u>	
NOME:	
ATIVIDADE:	
ENDEREÇO:	
LOCALIDADE:	MUNICÍPIO:
PONTO DE REFERÊNCIA:	
REQUERER: () INSCRIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL () ALVARÁ SANITÁRIO	

NESTES TERMOS

PEDE-SE DEFERIMENTO

AFONSO CLÁUDIO – ES, _____ DE _____ DE _____.

ASSINATURA DO REQUERENTE