



MUNICÍPIO DE DESTERRO DO MELO
ESTADO DE MINAS GERAIS

Ofício nº. 170/2016/GAB

Desterro do Melo, 12 de agosto de 2016

A Sua Excelência o Senhor
Presidente Jerônimo Francisco de Melo
Câmara Municipal de Desterro do Melo
Desterro do Melo – MG

Senhor Presidente,

Com meus cumprimentos, venho encaminhar a essa Edilidade o projeto de lei em anexo, **em caráter substitutivo ao projeto de lei anteriormente encaminhado**, que dispõe sobre a Constituição do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, para a apreciação e análise dos nobres vereadores.

O projeto de lei substitutivo em anexo altera substancialmente o projeto de lei anteriormente encaminhado, que trata da mesma matéria, já que neste fizemos, também, a inclusão dos produtos vegetais no serviço de inspeção municipal.

Certa de poder contar com o apoio e colaboração dos nobres vereadores em sua aprovação, e, desde já, antecipadamente grata, subscrevo-me.

Atenciosamente.


Márcia Cristina Machado Amaral
Prefeita Municipal

Protocolo Nº: 107/2016
Data: 15/08/16 h 14:20
Ass. Rep.: [Assinatura]
CÂMARA MUN. DESTERRO DO ME



MUNICÍPIO DE DESTERRO DO MELO
ESTADO DE MINAS GERAIS

PROJETO DE LEI SUBSTITUTIVO Nº 001/2016

“DISPÕE SOBRE A CONSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS, NO MUNICÍPIO DE DESTERRO DO MELO/ MG”.

A PREFEITA MUNICIPAL DE DESTERRO DO MELO.

Faço saber que o Povo de Desterro do Melo, por seus representantes legais aprovou, e eu, Prefeita Municipal, em seu nome, sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Artigo 1º - Esta Lei fixa as normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Desterro do Melo (MG), para a industrialização, o beneficiamento, comercialização de produtos de origem animal e vegetal, e cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e de outras providências.

Parágrafo único – Esta Lei está em conformidade à Lei Federal nº 9.712/1998, ao Decreto Federal nº 5.741/2006 e ao Decreto nº 7.216/2010, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

Artigo 2º - A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º - A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais e vegetais.

§2º - Para efeito da presente lei são adotadas as seguintes definições:

I – Produtos Artesanais: qualquer produto comestível de origem animal ou vegetal, elaborado em pequena escala e que mantenha as características tradicionais, culturais e religiosas;

II – Agroindústrias Artesanais: estabelecimentos instalados preferencialmente 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, elaboração, acondicionamento, armazenamento e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal, enquadrados nos seguintes parâmetros:

Almeida
Almeida



MUNICÍPIO DE DESTERRO DO MELO
ESTADO DE MINAS GERAIS

A) – Estabelecimentos: destinados ao abate de animais e elaboração de produtos artesanais de origem animal com importância econômica:

- 1- Abate de pequenos animais;
- 2- Embutidos, defumados e salgados;
- 3- Peixes, anfíbios e crustáceos;
- 4- Produtos apícolas;
- 5- Laticínios;
- 6- Ovos;
- 7- Abate de grandes animais (bovinos e suínos)

B) – Estabelecimentos de produtos vegetais, destinadas à elaboração de produtos artesanais:

- 1- Frutas e outros vegetais, exceto o palmito, destinados à produção de doces, polpas e conservas;
- 2- Massas, doces e salgados;
- 3- Produtos de cana-de-açúcar(açúcar mascavo, rapadura e melado);
- 4- Bebidas destiladas e fermentadas (vinhos, licores, cachaça artesanal, etc);
- 5- Microorganismos (cogumelos e afins)

V - Entendem-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável;

VI – Inspeção e fiscalização: o ato de examinar 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 de produtos.

VII – Matéria-Prima: toda substância comestível bruta principal e essencial à fabricação de produtos comestíveis, produzida na propriedade ou adquirida de terceiros;

VIII – Fiscais Sanitários: técnicos capacitados e credenciados, 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.

Artigo 3º. Compete ao Chefe do Serviço de Agropecuária e Meio Ambiente e de forma suplementar, a Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária (VISA), exercer as ações pertinentes ao cumprimento desta Lei e regulamento na implantação do Selo de Inspeção Sanitária Municipal – SIM.

Artigo 4º. Todo estabelecimento produtor de alimentos deve ser registrado e cadastrado na Vigilância Sanitária de Desterro do Melo e preencher os seguintes requisitos:

I – localizar-se afastado de fontes produtoras de poeira, mau cheiro, e outras contaminações;



MUNICÍPIO DE DESTERRO DO MELO

ESTADO DE MINAS GERAIS

- II – possui ambiente interno a prova de insetos e animais, área suja, separadas da área limpa;
- III – possuir paredes lisas, impermeáveis, de cores claras e de fácil limpeza;
- IV – possuir pisos com inclinação que permita um perfeito escoamento das águas residuais e facilite limpeza e higienização;
- V – dispor de água potável 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;
- VI – possui ambiente propício a boa ventilação;
- VII – dispor de depósito para os insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos artesanais, e quando for o caso, dispor de equipamento de refrigeração;
- VIII – dispor de fonte de energia elétrica que garanta o bom funcionamento dos equipamentos e a conservação dos produtos comestíveis, sempre que julgar necessário.

§1º. Os itens I e VII, 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 sequencial iniciado em A00001, que os identificarão junto ao Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, os quais serão apostos Selo de Inspeção Municipal SIM.

Artigo 5º. Para obter o registro e cadastro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído com os seguintes documentos:

- I – requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;
- II – Licença Ambiental prévia emitida pelo órgão ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução CONAMA nº. 385/2006.
- III - Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competentes que não se opõem à instalação do estabelecimento.
- IV - apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;
- V - planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;
- VI - memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;
- VII – laudo do exame microbiológico e físico-químico da água de abastecimento atestando sua potabilidade.



MUNICÍPIO DE DESTERRO DO MELO

ESTADO DE MINAS GERAIS

§1º. Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

§2º. Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

§3º. Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

Artigo 6º. É proibido o uso de recipientes de zinco, latão de ferro estanhado, assim como qualquer utensílio danificado que possa comprometer a qualidade sanitária dos produtos.

Artigo 7º. É proibido nas instalações de processamento e elaboração de produtos comestíveis, fazer refeições, fumar, depositar produtos, objetos e materiais estranhos à sua finalidade, assim como, o uso de perfume e de quaisquer adornos.

Artigo 8º. Nos equipamentos de refrigeração deve ser observado rigorosamente as condições de funcionamento e higiene.

Artigo 9º. Serão exigidos para todos os manipuladores de alimentos e proprietários das agroindústrias e industriais familiares, exame de saúde e laudo médico e/ou odontológico, quando a Vigilância Sanitária julgar necessário.

Artigo 10. 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.

Artigo 11. A fiscalização e inspeção sanitária obedecerão às normas estabelecidas nesta Lei, no Regulamento da Prévia Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal – Decreto nº. 30.691, 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.

Artigo 12. A inspeção sanitária será exercida exclusivamente por profissionais habilitados, segundo o ramo de atividade específico a que se destina cada estabelecimento inspecionado, ou seja:

I – na previa inspeção e fiscalização de produtos de origem animal – Médico Veterinário;

II – nas demais atividades complementares, de acordo com a atuação específica de cada profissional:

- a) – Nutricionista ou Técnico de Alimentos;
- b) – Técnico Agrícola ou Engenheiro Agrônomo;
- c) – Demais profissionais técnicos devidamente capacitados.



MUNICÍPIO DE DESTERRO DO MELO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Artigo 13. A inspeção e fiscalização de que trata a presente Lei 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 à alimentação humana.

Artigo 14. O Chefe do Serviço de Agricultura e Meio Ambiente e a Vigilância Sanitária 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.

Artigo 15. O processamento dos produtos artesanais deverá obedecer rigorosamente a todos os padrões higiênico-sanitários e microbiológicos estabelecidos pela legislação federal, estadual e municipal vigente.

Artigo 16. 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 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 – localização do estabelecimento;
- V – espaço previsto para colocar a data de fabricação disposto em sentido horizontal e vertical;
- VI – peso ou conteúdo líquido e peso da embalagem;
- VII – informação nutricional ou lista de ingredientes da composição em ordem descendente da respectiva proporção;
- VIII – prazo de validade do produto;
- IX – número de registro do produto no SIM;
- X – lote;
- XI – instruções para preparo e conservação do produto;
- XII- indicação de que o produto é ou não artesanal.

Artigo 17. O Selo de Inspeção Municipal, citado no item III, do artigo 16, representa a marca oficial usada unicamente nos estabelecimentos sujeitos à fiscalização do Chefe do Serviço de Agricultura e Meio Ambiente ou da Vigilância Sanitária Municipal, e constitui garantia que o produto foi elaborado dentro das normas e padrões higiênico-sanitários.

Artigo 18. Após a aprovação dos rótulos de cada produto artesanal, eles serão registrados na Vigilância Sanitária Municipal (VISA), mediante um código pelo número de registro do estabelecimento, seguido pelo código do produto como identificado no Anexo I, separados por barra.

Artigo 19. A confecção dos rótulos pelos estabelecimentos só poderá ser realizada com autorização da Vigilância Sanitária Municipal, em formulário próprio, onde se fará constar a tiragem da impressão de cada modelo.

Artigo 20. O Selo de Inspeção Municipal deve obedecer exatamente as características e modelos descritos no Anexo II desta Lei.



MUNICÍPIO DE DESTERRO DO MELO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Artigo 21. São atribuições 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 indústrias familiares;
- V – aprovar o registro das agroindústrias artesanais, assim como expedir e renovar os alvarás sanitários.

Artigo 22. As infrações às normas previstas nesta Lei serão punidas de acordo com as legislações federal, estadual e municipal vigentes.

Artigo 23. As agroindústrias artesanais, assim como as indústrias familiares e demais estabelecimentos, responderão civil e criminalmente pelos danos causados à saúde pública, caso se comprove a omissão ou negligência inerentes a inobservância dos padrões higiênicos-sanitários e microbiológicos dos produtos.

Artigo 24. Toda alteração, ampliação, reforma ou construção no estabelecimento registrado só poderá ser feita mediante a prévia aprovação e autorização da Vigilância Sanitária Municipal – VISA.

Artigo 25. Os ingredientes, os aditivos, embalagens e as matérias primas utilizadas nos produtos comestíveis deverão ter registro junto aos órgãos competentes (Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, SIF, SIE ou VISA).

Artigo 26. Para a inspeção sanitária haverá a presença obrigatória de Profissional habilitado e/ou Auxiliar de Inspeção e será cobrada uma Taxa Especial de Inspeção, cujo valor será fixado por Decreto.

§1º. O valor da taxa 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 anterior, ou outro índice que venha a substituí-lo.

§2º. O valor referenciado no *caput* deste artigo deverá ser pago diretamente ao Tesouro Municipal, devendo ser apresentado comprovante do pagamento em questão à Vigilância Sanitária Municipal.

Artigo 27. O rol dos produtos derivados descritos no Anexo I desta Lei, obedecida à sequência de códigos de classificação, poderão ser acrescidos ou suprimidos a critério da Vigilância Sanitária Municipal, mediante ato próprio desta.

Artigo 28. Os casos omissos nesta Lei serão resolvidos pelo Chefe do Serviço de Agricultura e Meio Ambiente, Vigilância Sanitária ou Procuradoria Municipal.

W. Amaral
J. M. Silva



MUNICÍPIO DE DESTERRO DO MELO
ESTADO DE MINAS GERAIS

Artigo 29. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Desterro do Melo, 12 de agosto de 2016.


Márcia Cristina Machado Amaral
Prefeita Municipal





MUNICÍPIO DE DESTERRO DO MELO
ESTADO DE MINAS GERAIS

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
B-Embutidos, Defumados e Salgados	
Embutidos	B-01
Defumados	B-02
Salgados	B-03
C-Peixes, anfíbios e crustáceos	
Peixes (agricultura)	C-01
Anfíbios	C-02
Crustáceos	C-03
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
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
Torta salgadas e afins	G-06
H – Derivados frutas e legumes	
Compostas	H-01
Geleias	H-02
Polpas (todos os tipos)	H-03
Frutas desidratadas	H-04

Alfonso

[Handwritten signature]



MUNICÍPIO DE DESTERRO DO MELO
ESTADO DE MINAS GERAIS

Oleaginosas (amedoiim, castanhas, etc)	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 e doces afins	H-12
I – Derivados da 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 (cogumelos 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
Chupe-chupe	N-03

OBS: Os produtos derivados, não constantes nesta lista, serão acrescentados, obedecendo à mesma sequência de códigos de classificação prevista neste Anexo I.

Assinado

Assinado



MUNICÍPIO DE DESTERRO DO MELO
ESTADO DE MINAS GERAIS

ANEXO II

SELO OFICIAL DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL

1. **MODELOS:**

Modelo 1

Modelo 2

Modelo 03

2. **FORMA:** Elíptica no sentido horizontal

3. **COR:** preta

4. **DIMENSÕES**

Modelo 1 – 5,0 (cinco) cm de comprimento por 3 (três) cm de altura.

Modelo 2- 4,0 (quatro) cm de comprimento por 2,5 cm de altura;

Modelo 3- 3,0 (três) cm de comprimento por 1,8 cm de altura.

5. **USO:**

Modelo 01 – para embalagens de aves e coelhos abatidos (inteiros);

Modelo 02 – para embalagens de produtos com peso superior a 1Kg;

Modelo 03 – para embalagens de produtos com peso inferior a 1 Kg

6. **DIZERES:** Acompanhando a margem externa superior as palavras SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, na margem interna superior as palavras "DESTERRO DO MELO – 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 "SERVIÇO DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE".

Este selo deve estar impresso no rótulo do produto

Assinatura

Assinatura



MUNICÍPIO DE DESTERRO DO MELO
ESTADO DE MINAS GERAIS

ANEXO III

SELO – PRODUTO ARTESANAL DE QUALIDADE

1. MODELO:

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.

2. NUMERAÇÃO: O selo deverá ser numerado de 01 (um) a infinito, ficando a cargo da Vigilância Sanitária Municipal –VISA à distribuição mediante controle numérico para cada estabelecimento.

3. DIZERES: Abaixo a caracterização do Município – “Indústria Familiar, Agroindústria Artesanal de Desterro do Melo – MG”.

Artesanal

[Handwritten signature]



MUNICÍPIO DE DESTERRO DO MELO
ESTADO DE MINAS GERAIS

ANEXO III

SELO – PRODUTO ARTESANAL DE QUALIDADE

1. MODELO:

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.

2. NUMERAÇÃO: O selo deverá ser numerado de 01 (um) a infinito, ficando a cargo da Vigilância Sanitária Municipal –VISA à distribuição mediante controle numérico para cada estabelecimento.

3. DIZERES: Abaixo a caracterização do Município – “Indústria Familiar, Agroindústria Artesanal de Desterro do Melo – MG”.

Artisanal

[Handwritten signature]