

DECRETO Nº 4184 – 12/07/2012 – CRÉDITO SUPLEMENTAR

DECRETO Nº 4185 – 23/07/2012 – CRÉDITO SUPLEMENTAR

DECRETO Nº 4186 – 27/07/2012 – CRÉDITO SUPLEMENTAR

DECRETO Nº 4187 – 31/07/2012 – CRÉDITO SUPLEMENTAR

DECRETO MUNICIPAL Nº 4188

“REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 3.830/2011, QUE INSTITUI O SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS ARTESANAIS DO MUNICÍPIO DE SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO, E DÁ OUTRA PROVIDÊNCIAS.”

MAURO LUCIO DA CUNHA ZANIN, Prefeito de São Sebastião do Paraíso – MG, no uso de suas atribuições legais que aprova e determina a regulamentação no prazo de 90 dias após sua publicação:

D E C R E T A :

Art. 1º - Para efeito das NORMAS SANITÁRIAS PARA A ELABORAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS ARTESANAIS COMESTÍVEIS NO MUNICÍPIO DE SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO, entende-se por:

I – Produtos Artesanais - Alimento artesanal, produzido com características tradicionais, culturais ou regionais e em conformidade com padrões de identidade e qualidade estabelecidos nas legislações de alimentos e aditivos;

II – Agroindústrias Artesanais Rurais – estabelecimentos instalados obrigatoriamente em propriedade rural, utilizando mãos-de-obra predominantemente familiar, que beneficia a matéria-prima de origem local, desde que 60%, (sessenta por cento), no mínimo da matéria-prima empregada nos produtos seja oriunda de sua propriedade;

III – Indústrias Familiares – São aquelas que produzem alimentos de forma artesanal, utilizando-se de estrutura física específica, anexa à residência, podendo elaborar somente produtos artesanais de menor risco à saúde dos consumidores e em pequena escala, observados rigorosamente todos os parâmetros higiênicos/sanitários, descritos em legislação específica;

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

vegetal, enquadrados nos seguintes parâmetros:

a) Estabelecimentos - São os locais destinados à elaboração de produtos artesanais com matéria prima proveniente da propriedade rural e/ou outro local, nos seguintes limites mensais de produção:

a.1- Frutas e outros vegetais = ate 500 (quinhentos) quilograma (doces, polpas e conservas);

b.2- Massas: doces e salgados = ate 500 (quinhentos) quilograma;

b.3- Produtos de cana-de-açúcar = ate 500 (quinhentos) quilograma (açúcar mascavo, rapadura, melado);

b.4- cafés, cereais e derivados como chás, erva mate, composto de erva mate = 250 (duzentos e cinquenta) quilogramas;

b.5- produtos de panificação em geral = ate 250 (duzentos e cinquenta) quilogramas;

b.6- Bombons, balas, maça do amor, cocadas, etc= ate 250 (duzentos e cinquenta) quilogramas;

b.7- especiarias, tempero, condimentos preparados, coloríficos, preparações e produtos para tempero a base de sal= ate 100 (cem) quilogramas;

IV – Matéria Prima – Toda substancia comestível bruta principal e essencial à fabricação de produtos comestíveis artesanais, produzida na propriedade ou adquirida de terceiros.

V - Inspeção e fiscalização – O ato de averiguação das 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, acondicionamento, armazenamento, transporte e comercialização dos produtos artesanais comestíveis.

VI – Fiscal Sanitário – técnicos capacitados e credenciados pela Secretaria Municipal de Saúde e Ação Social ou pessoa designada para a função, responsáveis pelo registro, inspeção e fiscalização do estabelecimento, das instalações e equipamentos, recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, acondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos artesanais.

Parágrafo único - Os parâmetros estabelecidos nos itens b.1 a b.7, 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 neste regulamento.

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

I- Frutos e vegetais

II- Grãos e cereais

Art. 3º - Todo estabelecimento produtor de alimentos deve ser registrado e cadastrado na Divisão de Vigilância Sanitária municipal sendo que para tal o mesmo deve preencher os seguintes requisitos:

I – Localizar-se na propriedade rural e/ou na área urbana, 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 com barreira físicas que impeçam a entrada de insetos, roedores e/ou qualquer animal sinantrópico;

IV – Possuir paredes lisas, impermeáveis, de cores claras e de fácil limpeza;

V – possuir forro de material liso, de cor clara não sendo permitido forros de madeira, bom sistema de vedação, ventilação e luminosidade;

VI – possuir sistema de ventilação e iluminação adequados;

VII– possuir pisos antiderrapantes, impermeáveis e com inclinação que permita um perfeito escoamento das águas residuais e facilite a limpeza e higienização;

VIII – 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;

IX – possuir pé-direito compatível com os equipamentos e que proporcione boa ventilação e climatização;

X – possuir sistema de escoamento de águas servidas, interligados a um eficiente sistema de tratamento sem prejuízo para o meio ambiente;

XI – 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;

XII – dispor de vestiários e instalações sanitários compatíveis com o número de trabalhadores, quando o Serviço de Inspeção Sanitária Municipal julgar necessário;

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

§ 1º - Os estabelecimentos registrados receberão um número sequencial iniciado em 001, que os identificarão junto a Divisão de Vigilância Sanitária Municipal, os quais serão apostos no Carimbo Oficial do SIVISA.

Art. 4º - O registro e cadastro de que trata o artigo anterior, deve ser formalizado e instruído dos seguintes documentos:

I - Requerimento padronizado disponibilizado pela Divisão de Vigilância Sanitária Municipal solicitando o registro e o serviço de inspeção;

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 Planejamento Urbano e/ou licença ambiental expedida pela Secretaria Estadual de Meio Ambiente, quando necessário;

IV - Planta baixa descritivo das instalações, quando julgado necessário;

V - Laudo de exame microbiológico e físico-químico da água de abastecimento atestando sua potabilidade quando se tratar de fonte alternativa de abastecimento.

Art. 5º - Todas as instalações, móveis, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser lavados rotineiramente e devidamente higienizados com produtos registrados no órgão competente.

Art. 6º - Os estabelecimentos deverão adotar sistema de controle integrado de pragas.

Art. 7º - É proibido o uso de recipientes de cobre, 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. 8º - 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. 9º - Nas câmaras frias ou outros equipamentos de refrigeração deve ser observado rigorosamente as condições de funcionamento e higiene.

Art. 10 - Serão exigidos para todos os manipuladores de alimentos e proprietários das agroindústrias e indústrias familiares, atestados de saúde expedidas por profissional médico habilitado, as quais deverão ser renovadas anualmente.

Parágrafo único – As inspeções médicas poderão ser solicitadas quantas vezes a Vigilância Sanitária julgar necessário.

Art. 11 - 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. 12 - A fiscalização e inspeção sanitária obedecerão às normas estabelecidas neste regulamento, Resolução – RDC Nº 216 de 15 de Setembro de 2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação);

Art. 13 – A VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL 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. 14 - 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. 15 - Cada tipo de produto deverá ter aprovação e registro de sua fórmula e de seu rótulo junto à Vigilância Sanitária Municipal.

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

I - Nome do produto em caracteres destacados e uniformes;

II - Nome e identificação do estabelecimento responsável;

III - Carimbo oficial da Divisão de Vigilância Sanitária Municipal (DVISA);

IV - Natureza do estabelecimento conforme a classificação oficial prevista neste regulamento;

V - Localização do estabelecimento;

VI - Espaço previsto para se apor 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 SIVISA, 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. 16 - O carimbo oficial de inspeção sanitária municipal, citado no item III do parágrafo único do artigo 15, 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 e sob a supervisão e fiscalização da Divisão de Vigilância Sanitária Municipal (DVISA).

Art. 17 – Após a aprovação dos rótulos de cada produto artesanal estes serão registrados no SIVISA, mediante um código composto pelo número de registro do estabelecimento, citado no § 1º do art. 3º, seguido pelo código do produto como identificado no ANEXO I, separados por uma barra.

Art. 18 – 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. 19 – O Carimbo de inspeção sanitária municipal deve obedecer exatamente às características e modelos descritos no ANEXO II deste Decreto.

Art. 20 – São atribuições exclusivas da Divisão de Vigilância Sanitária Municipal:

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 - Inspeccionar e fiscalizar o estabelecimento, as instalações, os equipamentos, a matéria prima, os ingredientes e os produtos elaborados artesanalmente.

III - Analisar formulas, 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 os atestados 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. 21 - As infrações às normas previstas neste regulamento serão punidas de acordo com as legislações federal, estadual e municipal vigentes.

Art. 22 - 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.

Art. 23 - Toda alteração, ampliação reforma ou construção no estabelecimento registrado, só poderá ser feita com a prévia aprovação e autorização da Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 24 - 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).

Art. 25 - As agroindústrias artesanais rurais se obrigam a manter um controle de produção cujos mapas estatísticos deverão ser encaminhados mensalmente à Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 26 - Para a inspeção sanitária será cobrada Taxa de Fiscalização Sanitária equivalente a 1,5 VRM (Valor de Referência Municipal).

Art. 27 - Os produtos artesanais rurais devidamente cadastrados e registrados na Divisão de Vigilância Sanitária Municipal (DVISA) deverão receber em suas embalagens, em local visível, um selo identificador de produto artesanal, cuja finalidade é a de funcionar como elemento de divulgação das tradições culturais e do agroturismo do município de São Sebastião do Paraíso e terão modelo e características conforme ANEXO III.

Art. 28 - A Secretaria Municipal de Saúde e Ação Social, disponibilizará os selos para a Vigilância Sanitária, no qual as despesas de confecção serão subsidiadas pelo Fundo Municipal de Saúde

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

Art. 29 - Os casos omissos serão resolvidos pela Secretaria Municipal de Saúde e Ação Social conjuntamente com a Divisão de Vigilância Sanitária e Assessoria Jurídica da Prefeitura Municipal de São Sebastião do Paraíso.

Art. 30 - Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Registre-se, Publique-se e Cumpra-se.

Prefeitura Municipal de São Sebastião do Paraíso, 31 de julho de 2012

MAURO LUCIO DA CUNHA ZANIN

Prefeito Municipal

ANEXO I

RELAÇÃO E CÓDIGOS PARA REGISTRO DE PRODUTOS ARTESANAIS

| Descrição do produto | Código |
|---|---------------|
| A- Massas e produtos de panificação | |
| Pães e afins | A-01 |
| Bolos | A-02 |
| Biscoitos | A-03 |
| Macarrão e afins | A-04 |
| Pizzas | A-05 |
| | |
| B- Derivado de frutas, legumes e hortaliças | |
| Compotas | B-01 |
| Geléias | B-02 |
| Polpas (todos os tipos) | B-03 |
| Frutas desidratadas | B-04 |
| Frutas Oleaginosas | B-05 |
| Sucos | B-06 |
| Conservas | B-07 |
| Doces cristalizados | B-08 |
| Doces pastosos | B-09 |
| Doces em barras | B-10 |
| | |
| C- Derivados de cana-de-açúcar | |
| Açúcar mascavo | C-01 |
| Melado | C-02 |
| Rapadura | C-03 |
| Bala | C-04 |
| | |
| D- Temperos e afins | |
| Temperos caseiros | D-01 |
| | |
| E- Grãos e Derivados | |
| Café | E-01 |

| | |
|----------------------|------|
| Fubá | E-02 |
| Canjica | E-03 |
| Milho de pipoca | E-04 |
| F – Chás e Similares | |
| Erva mate | F-01 |
| Chá | F-02 |

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

ANEXO II

CARIMBO OFICIAL DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA

MUNICIPAL

a) MODELOS:



- a) FORMA : Triangular
- b) COR: Preta
- c) DIMENSÕES :

Modelo 01 – 3,0 (três) cm de comprimento por 3,0 (três) cm de altura

Modelo 02 – 2,0 (dois) cm de comprimento por 2,0 (dois) cm de altura.

d) USO:

Modelo 01 - Para embalagens de produtos com peso superior a 1 kg.

Modelo 02 - Para embalagem de produtos com peso inferior a 1 kg.

DIZERES: Acompanhando a margem laterais externas as palavras em negrito **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E AÇÃO SOCIAL**, na margem externa inferior as palavras em negrito **SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO MG**, no centro e em negrito as iniciais **S.I.VISA** e o número de registro do estabelecimento (em negrito e destacados). E na margem inferior interna escrito as palavras em negrito **SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL**, abaixo desta as iniciais **S.I.VISA** e o número de registro do estabelecimento (em negrito e destacados) e palavras **DIVISÃO VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL**

ANEXO III

SELO – PRODUTO ARTESANAL DE QUALIDADE

a) MODELO:

b) FORMA, DIMENSÕES E CORES: retângulo de 4,0 (quatro) cm de altura por 3,0 (três) cm de largura, nas cores azul, vermelho e amarelo apresentando em seu interior e ao fundo imagem que remeta a ideia da cultura artesanal (MODELO EM ANEXO)

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

d) DIZERES: na margem inferior interna a palavras **SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO/MG** e no centro na área interna, as palavras **PRODUTO ARTESANAL DE QUALIDADE**.

