

LEI Nº. 0190/2002 de 14/10/2002.

DISPÕE SOBRE AS NORMAS SANITÁRIAS PARA A ELABORAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS ARTESANAIS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL NO MUNICÍPIO DE JUPIÁ, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

HONORATO PEDRO ACCORSI, Prefeito Municipal de Jupiá, Estado de Santa Catarina. FAÇO SABER que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art.1º. - Ficam estabelecidas as normas sanitárias para elaboração e comercialização de Produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Jupiá.

Parágrafo único - Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, específico para agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, o qual atuará de acordo com as normas estabelecidas nesta Lei.

Art.2º. - São considerados passíveis de beneficiamento e elaboração de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal, as seguintes matérias primas, seus derivados e subprodutos:

- I - produtos apícolas;
- II - ovos;
- III - frutas;
- IV - cereais;
- V - leite;
- VI - carnes;
- VII - peixes, crustáceos e moluscos;
- VIII - microorganismos;
- IX - outros produtos de origem animal e vegetal;

Parágrafo único - Os produtos que trata este artigo poderão ser comercializados no Município de Jupiá, cumpridos os requisitos desta Lei.

Art. 3º. - Compete ao Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente (DMA), através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, a inspeção e fiscalização dos Produtos de origem animal e vegetal.

Art. 4º. - O poder Executivo Municipal poderá conveniar-se com a Secretária de Estado do Desenvolvimento Rural e da Agricultura, nos termos previstos na Lei Estadual nº. 10.610, de 01 de dezembro de 1997.

Art. 5º. - O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, para agroindústria de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, será composto por médicos veterinários, engenheiros agrônomos e auxiliares técnicos com habilitação específica prevista curricularmente, tantos quantos se fizerem necessários, devendo ser médico veterinário ou engenheiro agrônomo o Inspetor-Chefe responsável pelos trabalhos de fiscalização.

Parágrafo Único – Os membros do SIM, serão nomeados por Decreto pelo Executivo Municipal.

Art. 6º. - O estabelecimento processador de alimentos de origem animal e vegetal deverá registrar-se no órgão Municipal de Agricultura, mediante formalização de pedido Instruído com os seguintes documentos:

I - requerimento, dirigido ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, solicitando o

Registro e o serviço de inspeção;

II - alvará sanitário, expedido pelo Departamento Municipal de Saúde;

III - plantas ou croqui do estabelecimento aprovado pelo SIM e pelo Departamento Competente da Prefeitura Municipal;

IV - Registro no Cadastro Geral de Contribuinte do ICMS ou Inscrição de Produtor Rural na Secretaria de Estado da Fazenda;

V - outros atestados ou exames a critério do Serviço de inspeção Municipal – SIM;

Art. 7º. - O estabelecimento processador de alimentos manterá livro próprio, onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Municipal, objetivando ao controle sanitário da produção.

Parágrafo único - O Serviço de Inspeção Municipal 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. 8º. - 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. 9º. - Cada tipo de produto deverá ter registro de fórmula em separado junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, e opcionalmente à Secretaria de Estado do Desenvolvimento Rural e Agrícola e ao Ministério da Agricultura, respeitada a Legislação vigente.

Art. 10 - O controle sanitário dos rebanhos que geram matéria-prima para produção artesanal de alimentos é obrigatório e deverá seguir orientação dos órgãos oficiais de defesa sanitária animal.

Art.11 - As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos deverão portar carteira de saúde e usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros.

Art. 12 - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação da sua qualidade.

Art. 13 - A embalagem do produto artesanal de origem animal ou vegetal, quando necessário, deverá ser produzida por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde e conter as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor, indicando, quando for o caso, que é produto artesanal e inscrição no Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º. - Quando comercializados a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes, contendo as informações previstas no “caput” deste artigo.

§ 2º. - Quando se tratar de convênio com a Secretaria de Estado de Desenvolvimento Rural e da Agricultura, através do SIE, a embalagem deverá vir acrescida das informações previstas em lei e no regulamento.

Art. 14 - A comprovação de qualquer tipo de fraude, infração ou descumprimento desta Lei sujeitará o infrator às sanções previstas em lei e no regulamento.

Art. 15 - O poder Executivo regulamentará através de Decreto, esta Lei no prazo de 30 (trinta) dias a contar da data de sua publicação.

Art. 16 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 17 - Revogam-se as disposições em contrário.

Centro Administrativo Municipal de Jupiá SC. 14 de Outubro de 2002.

HONORATO PEDRO ACCORSI
Prefeito Municipal