



LEI Nº 377/2009, DE 22 DE DEZEMBRO DE 2009.

**DISPÕE SOBRE O SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL - (S.I.M.)
E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

MOHSEN HOJEIJE, Prefeito do Município de Juquiá, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, FAZ SABER que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte lei:

Art.1º- Fica instituído o **Selo de Inspeção Sanitária Municipal (SIM)**, para constar em rótulos ou nas embalagens de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal em todo o território do Município de Juquiá-SP, desde que, por sua especial ou superior qualidade, confirmam absoluta garantia em face do consumidor e inclusive funcione, como elemento de divulgação do nome do próprio Município, mediante o atendimento das exigências, pelos estabelecimentos, assim definidos :

I- Produtos Artesanais - Qualquer produto comestível de origem animal ou vegetal, elaborado em pequena escala e que mantenha as características tradicionais, culturais e regionais.

II - Agroindústrias Artesanais - 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 50% (cinquenta por cento) no mínimo da matéria-prima empregada na produção seja oriunda da propriedade, exceto produtos a base de farinha de trigo e outros farináceos, chocolate, bem como, carnes que necessitem de SISP ou SIF, enquanto não houver no município ou região um abatedouro com inspeção federal ou estadual, que preste serviço aos produtores.

III - Indústrias Familiares - São aquelas que produzem alimentos de forma artesanal, utilizando-se de estrutura física específica, anexa à residência, ou nas 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, produzida na propriedade ou adquiridas de outras, para elaboração, acondicionamento, armazenamento e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal, enquadrados nos seguintes parâmetros:

a) Estabelecimentos - destinados ao abate de pequenos animais, aves, coelhos, rãs e elaboração de produtos artesanais de origem animal com importância econômica, dentro dos seguintes limites mensais de produção:

- 1 - Abate de pequenos animais igual a 08 (oito) toneladas.
- 2- Embutidos, defumados e salgados igual a 2 (duas) toneladas.
- 3 - Peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos igual a 2 (duas) toneladas.
- 4 - Produtos apícolas igual a 1,5 (uma e meia) tonelada.
- 5 - Laticínios igual a 7.000 (sete mil) litros.



6 - Ovos igual a 2.000 dúzias.

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

1 - Doces, polpas e compotas de frutas e outros vegetais minimamente processados ou conservas, exceto palmito em conserva: até 02 (duas) toneladas.

2 - Massas, doces e salgados: até 02 (duas) toneladas.

3 - Produtos de cana-de-açúcar e seus derivados (açúcar mascavo, rapadura, melado, garapa e outros): até 02 (duas) toneladas.

4 - Bebidas destiladas e fermentadas (vinhos, licores, cachaça artesanal, etc): até 1.000 (mil) litros;

5 - Microorganismos (cogumelos e afins): até 01 (uma) tonelada.

V - Matéria Prima - Toda substância comestível bruta principal e essencial à fabricação de produtos comestíveis artesanais, produzida na propriedade ou adquirida de terceiros.

VI - Inspeção e fiscalização - O ato de examinar minuciosamente as condições higiênico-sanitárias das pessoas, dos estabelecimentos, 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, caberá ao S.I.M., sem qualquer custo ao produtor.

VII - Inspetores e Fiscais Sanitários - técnicos capacitados e credenciados pela Diretoria Municipal de Saúde, responsáveis pelo registro, inspeção e fiscalização do estabelecimento, das instalações, equipamentos, recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, acondicionamento, armazenamento, transporte e comercialização de produtos artesanais.

Parágrafo único. os parâmetros estabelecidos no inciso IV, alínea "a", itens "1" a "6" e alínea "b", itens "1" e "5", correspondem à produção individual.

Art. 2º- Compete à Diretoria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária (VISA), e à Diretoria Municipal de Agricultura e Abastecimento exercer ações pertinentes ao cumprimento desta Lei e regulamento na implantação do Selo de Inspeção Sanitária Municipal - SIM.

Art.3º-Considera-se passíveis de beneficiamento e de elaboração de produtos agroindustriais e artesanais comestíveis, as seguintes matérias primas:

I-Carne suína e ruminantes inspecionadas pelo SIF (Selo de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção Estadual) ou S.I.M (Serviço de Inspeção Municipal);

II-Carne de animais de pequeno porte: aves, coelhos e rãs, inspecionado pelo S.I.F. (Selo de Inspeção Federal), S.I.S.P. (Serviço de Inspeção Estadual) ou S.I.M..

III- Leite;



- IV- Ovos;
- V- Produtos apícolas desde que comestíveis;
- VI- Peixes e crustáceos;
- VII- Microorganismos, cogumelos;
- VIII- Frutos e vegetais, exceto palmito;
- IX- Cereais.

Art. 4º- Todo estabelecimento produtor de alimentos deve ser registrado e cadastrado no Departamento de Agricultura e Abastecimento de Juquiá e preencher os seguintes requisitos:

I - Localizar-se em propriedades distantes de fontes produtoras de poeira, mau-cheiro e outras contaminações, como aterros sanitários, lixões, pedreiras, currais ou instalações paracriações animais;

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;

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

V - possuir forro de material liso, de cor clara e que não seja de madeira, bom sistema de vedação, ventilação e luminosidade;

VI - possuir pisos 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 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;

VIII - possuir pé-direito de no mínimo 2,80 (dois e oitenta) metros, e que seja 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, segundo as normas da Cetesb;

X - dispor de depósito para os insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos artesanais, e quando for o caso, de câmara fria ou freezer;

XI - dispor de vestiários, quando a atividade necessitar, e instalações sanitárias compatíveis com o número de trabalhadores.

XII - dispor de fonte de energia elétrica que garanta o bom funcionamento dos equipamentos e a conservação dos produtos artesanais, e aplicando técnicas que visem o racionamento da energia utilizada.



1º- Os itens I, VIII, e XI, não se aplicam às Indústrias Familiares, pois as mesmas utilizam as dependências da própria residência ou dependências anexas, para a elaboração dos produtos artesanais, porém, devem também, cumprir o disposto no capítulo IV da Lei 36/2008-Código de Posturas do Município.

2º- Os estabelecimentos registrados receberão um número seqüencial iniciado em 000001, que os identificarão junto ao Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, os quais serão apostos no Selo de Inspeção Municipal S.I.M.

Art. 5º- O registro e cadastro de que trata o artigo anterior, deve ser formalizado instruído dos seguintes documentos:

I -Cópia de Certificado do Curso de Boas Praticas na Manipulação de Alimentos, ministrado, ministrado pela CATI, SENAR, SEBRAE, outras instituições.

II - Cópia do Alvará Sanitário de Produção emitido pelo S.I.M.;

III - Laudo Médico Veterinário dos exames de brucelose e tuberculose, para as Agroindústrias de derivados do leite;

IV - Fluxograma de Produção;

V - Cópia da carteira de identidade e cadastro de pessoa física;

VII - Parecer da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento e/ou licença ambiental expedida pela Secretaria Estadual de Meio Ambiente, quando necessário;

VIII - Nota de Produtor Rural;

IX -; Laudo para o funcionamento do estabelecimento, emitido pelo Profissional Técnico do Serviço de Inspeção Municipal;

Art. 6º- Todas as instalações, móveis, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser lavados rotineiramente e devidamente higienizados com produtos registrados no órgão competente.

Art. 7º- Os estabelecimentos deverão adotar sistema de controle integrado de pragas.

Art. 8º- É proibido o uso de recipientes de zinco, latão, ferro estanhado ou com ligas superiores a 2% de chumbo, assim como qualquer utensílio danificado (amassado, enferrujado, com furos e/ou remendos), que possa comprometer a qualidade sanitária dos produtos artesanais.

Art.9º- É proibido nas instalações de processamento e elaboração de produtos artesanais, fazer referições, fumar, depositar produtos, objetos e materiais estranhos à sua finalidade, assim como, o uso de perfumes e de quaisquer adornos (brincos, anéis, colares, unhas esmaltadas, etc);

Art.10- Nas câmaras frias ou outros equipamentos de refrigeração deve ser observado rigorosamente as condições de funcionamento e higiene.



Art.11- Poderá ser exigido para todos os manipuladores de alimentos e proprietários das agroindústrias e/ou do proprietário da residência quando a mesma for utilizada para fins de processamentos de alimentos, exame de saúde e laudo médico e/ou odontológico quando o SIM julgar necessário.

Parágrafo único. As inspeções médicas poderão ser solicitadas quantas vezes o SIM julgar necessário.

Art.12- uso do uniforme limpo e completo, como gorro, luvas, avental e calçados próprios são obrigatórios para todos os manipuladores, devendo também ser observadas todas as práticas de higiene das pessoas e das dependências.

Art.13- A fiscalização e inspeção sanitária obedecerão às normas estabelecidas nesta Lei, e todas as demais pertinentes ao assunto e serão exercidas pelos técnicos credenciados de Juquiá.

Art.14º- O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM) será exercido 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 -Médico Veterinário;

II - Nas demais atividades complementares, de acordo com atuação específica de cada profissional:

a) Médico Veterinário;

b) Nutricionista, Economista doméstico ou Tecnólogo em Alimentos;

c) Técnico Agrícola; Agrônomo;

d) Demais profissionais técnicos devidamente capacitados.

Art.15- A inspeção e fiscalização de que trata o presente regulamento abrange, sob o ponto de vista de produção e sanitário, a inspeção *ante* mortem e *post* mortem dos animais; com agendamento prévio; 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 sub-produtos, destinados a alimentação humana.

Art.16- O Serviço de Inspeção 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.17- O processamento dos produtos artesanais deverá obedecer rigorosamente todos os padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pela Legislação Federal, Estadual ou Municipal vigente.

Art.18- Cada tipo de produto deverá ter aprovação e registro de sua fórmula e de seu rótulo junto ao Serviço de Inspeção Municipal, que além das exigências previstas pela legislação específica de rotulagem exigirá que os rótulos dos produtos artesanais 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), com número de registro do produto;
- IV - Natureza do estabelecimento conforme a classificação oficial prevista nesta Lei;
- V - Localização do estabelecimento;
- VI - Espaço previsto para colocar 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 - Contém ou não contém gluten;
- XI - Lote;
- XII - Instruções para preparo e conservação do produto;
- XIII - Indicação de que o produto é artesanal.

Art.19- O Selo de Inspeção Municipal, citado no item III do artigo 18, representa a marca oficial usada unicamente nos estabelecimentos sujeitos à fiscalização do SIM, 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.

Art.20- Após a aprovação dos rótulos de cada produto artesanal, eles serão registrados no SIM, mediante um código composto pelo número de registro do estabelecimento, citado no § 2º do art. 3º, seguido pelo código do produto como separado por uma barra.

Art.21- A confecção dos rótulos pelos estabelecimentos só poderá ser realizada com autorização do SIM, 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 ao SIM, uma via ou cópia da Nota Fiscal da gráfica, acompanhada de 3 (três) exemplares de cada rótulo impresso.

Art. 22- O Selo de Inspeção Municipal deve obedecer exatamente às características e modelos descritos nesta Lei.



Art.23- São atribuições exclusivas do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM):

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, que no caso de abate de animais de pequeno porte, terão as exigências minimizadas, assim como os procedimentos, 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 industrias familiares;

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

VI - Aprovar o registro das agroindústrias artesanais, assim como, expedir e renovar os alvarás sanitários;

VII - Analisar e aprovar os memoriais descritivos ou Procedimentos Operacionais Padronizados e o Manual de Boas Práticas de Fabricação na elaboração dos produtos comestíveis artesanais, nos estabelecimentos que se julgar necessário;

Art.24- As infrações às normas previstas nesta Lei serão punidas de acordo com as legislações federal, estadual e municipal vigentes.

Art.25- As agroindústrias artesanais, assim como as indústrias familiares responderão legal e juridicamente pelos danos à saúde pública, caso se comprove a omissão ou negligência inerentes à não observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos dos produtos artesanais.

Art.26- Toda alteração, ampliação reforma ou construção no estabelecimento registrado, só poderá ser feita com a prévia aprovação e autorização da Vigilância Sanitária.

Art.27- Os ingredientes, os aditivos, embalagens e as matérias primas utilizadas nos produtos comestíveis artesanais deverão ter registro junto aos órgãos competentes.

Art.28- As agroindústrias artesanais se obrigam a manter um controle de produção cujos mapas estatísticos deverão ser encaminhados mensalmente ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art.29- Os animais destinados ao abate, aves, coelhos e rãs e os destinados ao fornecimento de matéria prima deverão ter controle sanitário junto ao Órgão Estadual de Defesa Animal ou da Diretoria Municipal de Agricultura e Abastecimento ou Serviço de Inspeção Municipal.

Art.30- Para a inspeção sanitária cuja presença do Medico Veterinário e/ou



Prefeitura Municipal de Juquiá
ESTADO DE SÃO PAULO
RUA DEZ DE ABRIL, Nº 148 - CENTRO - CEP 11800-000
TELEFAX (13) 3844-6111
atosoficiais@juquia.sp.gov.br

Auxiliar de Inspeção é obrigatória, será cobrada uma "Taxa Especial de Inspeção", proporcional a produção:

- I- até 100 kg por mês será isenta de taxa;
- II- de 101 kg até 500 kg por mês a taxa será de 01 (um) UFESP;
- III- de 501 kg até o limite mensal de produção a taxa será de 02 (duas) UFSPs.

Art. 31- O rol de produtos derivados descritos no Anexo I desta Lei, obedecida a seqüência de códigos de classificação, poderão ser acrescidos ou suprimidos a critério do Serviço de Inpeção Municipal.

Art.32- Os casos omissos serão resolvidos por um comitê gestor, constituído por representantes do Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural, Departamento Jurídico, Aciaju, VISA e CATI (indicado pelo Diretor do EDR- Registro).


Art. 33- Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, tendo carência de 36 (trinta e seis) meses para adequação dos produtores.

Art. 34- Revogam-se as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Juquiá, 22 de dezembro de 2009.


MOHSEN H. DINE
Prefeito Municipal

Registre-se e publique-se:


VANIA NEIDE DE ARAÚJO MAGALHÃES
Diretora do Departamento de Governo e Administração


ILSO LUIZ DOS SANTOS
Diretor do Departamento de Agricultura


GILBERTO MATHEUS DA VEIGA
Diretor do Departamento Jurídico