ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNCIPAL DE SÃO VALÉRIO DA NATIVIDADE

Lei 669/2006, 10 de março de 2006.

"Dispõe sobre as normas sanitárias para elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Município de São Valério da Natividade e da outras providencias."

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO DA NATIVIDADE, Estado do Tocantins, aprovou e eu Prefeito, sanciono a seguinte Lei.

Art. 1º Ficam estabelecidas as normas de segurança alimentar para produtos alimentícios de origem animal e vegetal no município de São Valério / TO.

Art. 2º - Entende-se por elaboração de produto alimentício artesanal de origem animal e vegetal, o processo utilizado na obtenção de produtos que mantenham suas características tradicionais, culturais, produzindo em pequena escala, obedecendo a parâmetros de higiênico e segurança alimentar.

§ - 1º Para os fins dessa Lei consideram-se

I- Características tradicionais – os processos de elaboração de produtos comestíveis de origem animal e vegetal que se transmitem de idade ou de geração em geração;

II- Características regionais- os processos de elaboração de produtos comestíveis de origem animal e vegetal, próprios ou relativos a uma região.

§ - 2º - Os produtos poderão ser comercializados no Município de São Valério, desde que obrigatoriamente identificados como artesanais e com identificação produto/produto junto ao Serviço de Inspeção Municipal- SIM

§ - 3º São considerados passiveis de beneficiamento e elaboração de produtos alimentícios artesanais, de origem animal e vegetal, as seguintes matérias-primas, seus derivados e subprodutos, nos termos desta Lei:

I- Carnes
II- Leite
III- Ovos
IV- Mel
V- Peixes e produtos oriundos da aqüicultura;
VI- Frutas e hortaliças;
VII- Outros produtos origem animal e vegetal comestíveis,

§º- 4º. Serão considerados artesão de produtos alimentícios artesanais, pequenos produtores rurais e demais cidadãos que tenham comprovadamente residência fixa no Município, cujos produtos sejam fabricados por eles, seus familiares e/ou empregados com vínculo comprovado, a fim de servirem de complementação de renda familiar

Art. 3º É considerada pequena escala a produção artesanal que se enquadra dentro dos seguintes limites, por produtor.

I- Carnes: até 80 (oitenta) quilogramas diárias de carnes, como meteria prima para produtos cárneos

II- Leite até 100 (cem) litros de leite diários de carnes, como matéria prima pra produtos lácteos.

III- Peixes: até 50 (cinqüenta) quilogramas diários de peixes, moluscos e crustáceos, como matéria-prima para produtos oriundos do pescado;

IV- Ovos: até 50 (cinqüenta) dúzias diárias de ovos, como matéria- prima para produtos oriundos de ovos;

V- Mel: até 1000 (um mil) quilogramas Por ano para mel e produtos apícolas;;

VI- Frutas hortaliças ate 50 (cinqüenta) quilogramas de frutas ou até 50 (cinqüenta) quilogramas de hortaliças;

VII- Outros produtos de origem animal e vegetal comestível, a critério de análises prévias parecer do SIM.

Art. 4º Compete a Secretaria Municipal da Agricultura e do desenvolvimento Rural, através do Serviço Inspeção Municipal - SIM, a Inspeção é fiscalização em seu local de processamento (recepção, transformação, estocagem e expedição), bem como a orientação fundamentada nas Boas Práticas de Fabricação e na capacitação dos manipuladores e empreendedores responsáveis.

Art. 5º O estabelecimento credenciado a processa artesanalmente produtos alimentícios, manterá livro oficial, onde serão registrados as informações, recomendações e visitas do serviços de Inspeção Municipal- SIM, objetivando o controle de produtos e a segurança alimentar.

§- 1° Independente do exposto acima, o estabelecimento deverá manter sistema próprio de registro de controle, para acompanhamento qualitativo e quantitativo da produção, que permita confrontar o produto processado com a matéria- prima que lhe deu origem.

Art. 7º Cada estabelecimento deverá ter um responsável operacional, que receberá capacitação específica em segurança alimentar.

Art.8º Para obtenção do certificado de Registro Artesanal, o responsável operacional deverá ser aprovado em cursos de capacitação em Boas Práticas de Fabricação, com ~ênfase nos Procedimentos Padrões de Higiene Operacional. O local de trabalho deverá ser vistoriado e aprovado pelo SIM.

Art. 9º As instalações para estabelecimentos processadores de alimentos de origem animal e vegetal serão diferenciais e obedecendo a preceitos mínimos de construção e/ou adaptação, equipamentos, higiene, escala de produção e numero de pessoas envolvidas diretamente na atividade, sendo que os parâmetros referências serão estabelecidos em regulamento próprio da Secretaria Municipal de Agricultura e do Conselho do Desenvolvimento Rural.

Art. 10º Os animais destinados á elaboração de produtos cárneos deverão ser adquiridos em estabelecimentos sob inspeção higiênica- sanitária oficial, podendo ser

realizados abates no caso do produtor possuir estrutura adequada, a qual deverá ser inspecionada e aprovada pelo SIM.

Art. 11° Os infratores desta Lei, de seus regulamentos e demais normas delas decorrentes, ficam sujeitos as seguintes penalidades, prejuízos de outras sanções cabíveis.

I – advertência;

II- multa de 200 a 1000 UFIR;

III- Apreensão ou condenação de matérias-primas produtos, subprodutos e derivados adulterados ou que representem riscos á saúde publica

IV- Suspensão das atividades, nas hipóteses de riscos ou ameaçada natureza higiênico- sanitários ou de embaraço a ação fiscalizadora

V- interdição total ou parcial do estabelecimento, na hipótese de adulteração ou falsificação do produto ou na inexistência de condições de segurança alimentar;

VI- cancelamento do registro quando o motivo da interdição previsto no inciso V deste artigo não for sanado em tempo hábil.

§ 1° A suspensão de atividade de que trata o inciso IV deste artigo, cessara quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico- sanitária, ou no caso de facilitação do exercício da ação fiscalizadora.

§ 2° a interdição do estabelecimento, de que trata o inciso V poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

Art. 12° O empreendedor responsável pelo estabelecimento processador de produtos alimentício artesanal responderá legal e judicialmente pelas conseqüências sobre a saúde pública, caso se comprove omissão ou negligencia no que se refere a aspectos higiênicos- sanitários, a adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de técnicas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização, conforme comprovação da responsabilidade do mesmo.

Art. 13° O Poder Executivo regulamentara esta Lei no prazo de 90 dias da data de sua publicação.

Art. 14° Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO DA NATIVIDADE / TO, aos dez dias do mês de março de dois mil e seis.

DR. JOÃO JAIME CASSOLI
Prefeito Municipal.