



AUTÓGRAFO N.º 098/2017, DE PROJETO DE LEI ORDINÁRIA APROVADO.

Dispõe sobre as normas sanitárias para elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Formosa-GO.

A CÂMARA MUNICIPAL DE FORMOSA, Estado de Goiás, **aprovou**, e eu, **sanciono a seguinte Lei:**

Art. 1º Ficam estabelecidas as normas de segurança alimentar para produtos alimentícios artesanais de origem animal e vegetal no Município de Formosa.

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 ou regionais, produzidos em pequena escala, obedecendo a parâmetros de higiene e segurança alimentar.

Parágrafo Único. Os produtos poderão ser comercializados no Município de Formosa desde que obrigatoriamente identificados como artesanais e com identificação do produto junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 3º São considerados passíveis 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 -mel;

II -leite;

III -aves e derivados;

IV -frutas e hortaliças;

V -raízes e tubérculos;

VI -cana-de-açúcar;

VII -doces e polpas;

VIII -outros produtos de origem animal e vegetal comestíveis.

Parágrafo Único. Serão considerados artesãos 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.



AUTÓGRAFO N.º 098/2017, DE PROJETO DE LEI ORDINÁRIA APROVADO.

Art. 4º Aos produtores rurais que utilizem matéria prima de produção própria, ou, aquisição de matéria prima de terceiros em 50% deverão ter comprovação de inspeção higiênico-sanitária por órgão oficial, bem como apresentar Relatório atualizado do fornecedor e encaminhar ao Serviço de Inspeção Municipal- SIM.

Art. 5º A Mão de obra predominantemente familiar, limitará-se as contratações a 50% da quantidade total de pessoas envolvidas na produção.

Art. 6º É considerada pequena escala a produção artesanal que se enquadra dentro dos seguintes limites, por produtor:

I - carnes: até 500 (quinhentos) quilogramas mensal de carne, como matéria-prima para produtos cárneos;

II - leite: até 100 (cem) litros de leite diários, como matéria-prima para produtos lácteos;

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

IV-mel: até 2000 (dois mil) quilogramas por ano para mel e produtos apícolas;

V - frutas hortaliças: até 50 (cinquenta) quilogramas de frutas ou até 50 (cinquenta) quilogramas de hortaliças;

VI - outros produtos de origem animal e vegetal comestível, a critério de análise prévia e parecer do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Parágrafo Único. Leite deve ser pasteurizado, passando por todo processo técnico.

Art. 7º Compete a Secretaria Municipal de Assuntos Econômicos e Meio Ambiente, através do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, a inspeção e 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. 8º O estabelecimento que processará os produtos alimentícios artesanais deverá registrar-se no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, mediante formalização do pedido.



AUTÓGRAFO N.º 098/2017, DE PROJETO DE LEI ORDINÁRIA APROVADO.

Art. 9º Os animais destinados à elaboração de produtos cárneos deverão ser abatidos em estabelecimentos sob inspeção higiênico-sanitária oficial.

Art. 10. O controle sanitário do rebanho e demais criações que geram matéria prima para a produção artesanal de alimentos é obrigatório.

Art. 11. O estabelecimento que processará os produtos alimentícios artesanais deverá registrar-se no órgão competente, no caso, Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

§1º Terá uma taxa a pagar para renovação anual do certificado.

§2º Registro valerá por 01 (um) ano.

Art. 12. O estabelecimento deverá ter um livro oficial, onde serão registradas informações de orientações, vistorias do serviço de inspeção, para controle.

Art. 13. O responsável operacional será obrigado a ter o certificado de capacitação específica em segurança alimentar, a saber: Curso de Boas Práticas de Fabricação –BPF, com ênfase em Procedimento Padrão de Higiene Operacional- PPHO, ou curso superior em área de produção, ficando assim dispensado a contratação do responsável técnico.

Art. 14. As instalações para estabelecimentos processadores de alimentos de origem animal e vegetal serão diferenciais e obedecerão a preceitos mínimos de construção e/ou adaptação, equipamentos, higiene, escala de produção e número de pessoas envolvidas diretamente na atividade, sendo que os parâmetros referenciais serão estabelecidos em regulamento pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Parágrafo Único. Quando solicitado pelo Serviço de Inspeção Municipal- SIM, deverá ser feita análise física-química e microbiológica da água, e a mesma deverá estar dentro dos padrões mínimos exigidos.

Art. 15. As embalagens dos produtos artesanais comestíveis devem ser produzidas por empresas idôneas e recomendadas para tal uso.

§ 1º As embalagens dos produtos artesanais, quando forem elaboradas com matérias-primas naturais, devem ser produzidas em condições de higiene, conforme boas práticas de produção.

§ 2º As embalagens e os rótulos dos produtos artesanais devem conter:

I- as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor;

II- a indicação de que é produto artesanal;

III- o seu número de registro, conforme estabelecido no art. 6º desta Lei.



AUTÓGRAFO N.º 098/2017, DE PROJETO DE LEI ORDINÁRIA APROVADO.

§ 3º Os produtos artesanais orgânicos somente podem conter em sua embalagem esta qualificação quando devidamente fiscalizados e certificados.

§ 4º Os selos de qualidade somente podem ser utilizados quando devidamente aprovados e disciplinados no regulamento desta Lei.

Art. 16. Os infratores desta Lei, de seus regulamentos e demais normas delas decorrentes, ficam sujeitos as seguintes penalidades, sem prejuízo de outras sanções cabíveis:

I- advertência;

II- multa de R\$200,00 a R\$1.000,00 conforme a gravidade;

III- apreensão ou condenação de matérias-primas produtos, subprodutos e derivados adulterados ou que representem risco à saúde pública;

IV- suspensão das atividades, nas hipóteses de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou de embaraço a ação fiscalizadora;

V- interdição total ou parcial do estabelecimento, na hipótese de adulteração ou falsificação do produto ou da 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.

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

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

Art. 17. O empreendedor responsável pelo estabelecimento processador de produto alimentício artesanal, responderá legal e judicialmente pelas consequências sobre a saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere a aspectos higiênicos-sanitários, à 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.



ESTADO DE GOIÁS

PODER LEGISLATIVO

CÂMARA MUNICIPAL DE FORMOSA

5

AUTÓGRAFO N.º 098/2017, DE PROJETO DE LEI ORDINÁRIA APROVADO.

Art. 18. Os produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal devem ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua qualidade, conforme estabelecido no regulamento desta Lei.

Art. 19. Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Câmara Municipal de Formosa, 26 de dezembro de 2017.



LUZIANO MARTINS DE ARAUJO

Presidente da Câmara

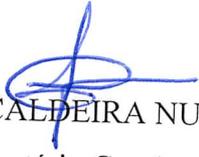


ROBERTA SOARES DE BRITO

1ª Secretária

Publicado no Placard da Câmara.

Data supra.



EDSONEY CALDEIRA NUNES

Secretário Geral