

**DISPÕE SOBRE AS NORMAS SANITÁRIAS
PARA A ELABORAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO
DE PRODUTOS ARTESANAIS COMESTÍVEIS
DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL NO
MUNICÍPIO DE VARGEM GRANDE, ESTADO
DO MARANHÃO, E ADOTA OUTRAS
PROVIDÊNCIAS.**

O PREFEITO MUNICIPAL DE VARGEM GRANDE, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e eu, no uso das atribuições que me foram conferidas por lei, sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art.1º. Ficam estabelecidas as normas sanitárias para a elaboração e comercialização de produtos alimentícios artesanais de origem animal e vegetal no Município Vargem Grande, Estado do Maranhão, em consonância com o disposto na lei municipal Nº 545/2013.

Art. 2º. Entende-se por elaboração de produtos alimentícios artesanais de origem animal e vegetal, o processo utilizado na obtenção de produtos que mantenham suas características tradicionais, culturais ou regionais, produzidos em pequena escala, obedecidos os parâmetros de higiene e segurança alimentar, fixados em regulamento.

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:

- I – leite;
- II – ovos;
- III – produtos apícolas;
- IV – peixes;
- V – frutas e hortaliças;
- VI – cereais;
- VII – aves;
- VIII – palmáceas;
- IX – frutas silvícolas;
- X – outros produtos de origem animal e vegetal comestíveis.

Art. 4º. Os produtos de que trata este artigo poderão ser comercializados em todo o Município de Vargem Grande, cumpridos os requisitos desta Lei.

Art. 5º. Serão considerados artesãos de produtos alimentícios, pequenos produtores rurais e demais cidadãos que tenham comprovadamente residência fixa no Município, cujos produtos sejam fabricados por eles, seus

familiares ou empregados com vínculo comprovado, a fim de servirem de complementação de renda familiar.

Art. 6º. Compete à Secretaria Municipal de Agricultura, indústria e Comércio – SEMAC, a execução de ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, orientação, inspeção e fiscalização dos estabelecimentos e dos produtos alimentícios artesanais, em seu local de processamento (recepção, transformação, estocagem e expedição), bem como a orientação e treinamento de técnicos e auxiliares.

Art. 7º. O estabelecimento processador de alimentos artesanais de origem animal e vegetal deverá registrar-se no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, mediante formalização de pedido, instruído com os seguintes documentos:

I - requerimento dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, solicitando o laudo prévio de instalação, o registro e a inspeção;

II - registro no Cadastro de Contribuinte do ICMS ou Inscrição de Produtor Rural na Secretaria Municipal de Agricultura, indústria e Comércio – SEMAC;

III - Alvará sanitário, expedido pela Vigilância Sanitária Municipal;

IV - Plantas ou croquis do estabelecimento, aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal e pelo Engenheiro da Prefeitura;

V - Prova de estar assistido por profissional habilitado ou prova de realização e conclusão de curso profissionalizante em sua área específica.

VI - outros atestados ou exames exigidos pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 8º. O Serviço de Inspeção Municipal dará tratamento diferenciado e específico para artesãos de produtos alimentícios e agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e regime artesanal, e que desenvolvam as suas atividades de acordo com as normas estabelecidas nesta Lei.

Art. 9º. Incumbe ao Serviço de Inspeção Municipal ter em seus quadros profissionais com a capacitação técnica e habilitação específica, para o atendimento de estabelecimentos processadores de alimentos artesanais, e terá como objetivos:

I – agilizar e orientar os procedimentos para inspeção sanitária de empreendimento de pequeno porte, que produzam em pequena escala e/ou regime artesanal;

II – resguardar a saúde da população de doenças veiculadas em produtos artesanais de origem animal e vegetal, nos termos desta lei;

III – inspecionar as agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala ou regime artesanal, sob o aspecto industrial, higiênico e sanitário, realizando a inspeção, recebimento, acondicionamento, processamento, embalagem, rotulagem, resfriamento ou congelamento, estocagem e expedição dos produtos e subprodutos destinados à alimentação humana.

IV – realizar a inspeção e fiscalização higiênica sanitária de produtos de origem vegetal e animal;

V – expedir relatórios de inspeção ou de vistoria de produtos oriundos das agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala ou regime artesanal;

VI – aprovar o número de registro do estabelecimento, bem como, o uso de rótulos e carimbos nos produtos e subprodutos com origem nas agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e/ou regime artesanal;

VII – registrar estatisticamente dados de abate, condenações, inutilização, produção e outros que se tornarem necessários.

Art. 10. O estabelecimento credenciado a processar produtos alimentícios de origem animal e vegetal, manterá livro oficial onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, objetivando o controle sanitário da produção, a melhoria na qualidade da produção e a segurança alimentar.

PARÁGRAFO ÚNICO. O Serviço de Inspeção 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. 11. O estabelecimento de processamento artesanal de alimentos de origem animal e vegetal manterá sistema próprio de registro de controle que permita confrontar, em quantidade e qualidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem.

Art. 12. Os estabelecimentos que comercializarem os produtos de que trata esta lei, deverão depositar a fórmula e a descrição do processo de industrialização, em separado, junto ao Serviço de Inspeção Municipal-SIM.

PARÁGRAFO ÚNICO - Para os produtos de origem vegetal, os procedimentos de que tratam o caput serão objeto de norma específica a ser editada, e para os produtos de origem animal, esta será previamente estabelecida com os produtores, respeitada a legislação vigente.

Art. 13. As instalações para estabelecimento processador artesanal de alimentos de origem animal e vegetal serão diferenciadas e obedecerão a preceitos mínimos de construção, equipamentos, higiene e escala de produção, e sua especificação será estabelecida em regulamento próprio.

Art. 14. O controle sanitário dos rebanhos que geram a matéria-prima para a produção artesanal de alimentos é obrigatório e deverá seguir orientação dos órgãos oficiais de defesa sanitária animal do Estado e do Município.

PARÁGRAFO ÚNICO. O controle de que trata o caput deste artigo compreende também a inspeção "ante" e "pós" abate dos animais e das demais matérias-primas.

Art. 15. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para preservação de sua qualidade.

Art. 16. A embalagem e o rótulo do produto artesanal de origem animal ou vegetal deverão conter todas as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor, indicando que é produto artesanal, com a inscrição do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

PARÁGRAFO ÚNICO. Quando a comercialização for a granel, os produtos de origem vegetal serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos e cartazes, contendo as informações previstas no caput deste artigo.

Art. 17. O responsável pela agroindústria de pequeno porte ou estabelecimento processador de produto alimentício artesanal, responderá legal e judicialmente pelas conseqüências sobre a saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere a aspectos higiênico-sanitários, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de técnicas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização.

Art. 18. A caracterização de qualquer tipo de fraude, infração ou descumprimento desta Lei, sujeitará o infrator às sanções previstas em Lei e no Regulamento.

Art. 19. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE VARGEM GRANDE, ESTADO DO MARANHÃO, AOS VINTE SEIS DIAS DO MÊS DE JANEIRO DO ANO DE DOIS MIL E VINTE E UM.

JOSÉ CARLOS DE OLIVEIRA BARROS
Prefeito Municipal