

LEI Nº 1.062/2000, DE 11 DE MAIO DE 2000.**“DISPÕE SOBRE ELABORAÇÃO, BENEFICIAMENTO E
COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E
VEGETAL NO MUNICÍPIO DE LUZ, CRIA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO
MUNICIPAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.”**

A Câmara Municipal de Luz, com a Graça de Deus, decreta e eu, Prefeito Municipal, sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º . Esta Lei estabelece normas sanitárias para elaboração e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Luz e cria o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, o qual atuará de acordo com as normas estabelecidas nesta Lei.

Art. 2º . Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, que tem a incumbência de inspecionar e controlar a produção, beneficiamento e comercialização de produtos de origem vegetal e animal no âmbito do Município.

Parágrafo Único - O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, fica vinculado à Secretaria Municipal de Saúde e será executado pela Serviço de Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 3º . São considerados passíveis de beneficiamento e elaboração 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 de que trata este artigo, poderão ser comercializados no Município de Luz cumpridos os requisitos da Lei.

Art. 4º . O Órgão Municipal de Agricultura poderá firmar convênio com a Secretaria de Estado de Agricultura (IMA) para possibilitar a comercialização dos produtos de que trata o artigo 2º, quando produzidos em todo o Estado.

Parágrafo Único: Para fins desta Lei, entende-se por elaboração de produtos comestíveis de origem animal e vegetal, o processo utilizado na obtenção de produtos que mantenham características tradicionais, culturais ou regionais, e/ou produzidos em pequena escala, obedecidos os parâmetros fixados em regulamento.

Art. 5º . O estabelecimento processador de alimentos de origem animal e vegetal deverá registrar-se no Órgão Municipal de Agricultura, mediante formalização de pedidos instruído pelos seguintes documentos:

I - requerimento, dirigido a autoridade de agricultura do Município, solicitando o registro e inspeção no Serviço de Inspeção Municipal;

II - registro no Cadastro Geral de Contribuintes do ICMS ou Inscrição de Produtor Rural na Secretaria de Estado da Fazenda;

III - Outros atestados ou exames a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 6º . O estabelecimento produtor de alimentos manterá livro oficial, onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Municipal objetivando o 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 análises que julgar convenientes.

Art. 7º . 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. 8º . Cada tipo de produto deverá ter registro de uma fórmula em separado junto ao Órgão Municipal de Agricultura, sendo cada qual objeto de norma específica a ser ditada, previamente estabelecida com os produtores, respeitada a legislação vigente.

Art. 9º . As instalações de estabelecimento processador de alimentos obedecerão preceitos mínimos de construção recomendados pelo Serviço de Inspeção Municipal, observando aspectos como:

I - ser composto de uma sala para preparo e armazenagem, local para recepção da matéria-prima e lavagem de equipamentos e utensílios e um banheiro/vestiário, todos estes, com altura e dimensões compatíveis com a capacidade de produção e necessidades de instalação dos equipamentos;

II - adequada aeração e luminosidade;

III - vedação contra insetos e animais;

IV - desinfecção de equipamentos e utensílios;

V - adequada destinação de resíduos e rejeitos;

VI - água potável encanada e sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento;

VII - distância mínima de fontes de contaminação e mau cheiro, rios, fontes de água e esgoto.

- Art. 10** . O controle sanitário dos rabanhos que geram matéria-prima para a produção artesanal de alimentos é obrigatório e deverá seguir orientação dos órgãos de defesa sanitária animal.
- Art. 11** . Compete ao órgão Municipal de Agricultura através do Serviço de Inspeção Municipal, a execução de ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, orientação, inspeção e fiscalização dos estabelecimentos.
- Art. 12** . Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para preservação de sua qualidade.
- Art. 13** . As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos deverão portar carteira de saúde e usar uniformes próprios e limpos, inclusive botas impermeáveis e gorros.
- Art. 14** . A embalagem do produto quando necessário, deverá ser produzida por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde e conter todas as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor, indicando, quando for o caso, que é produto industrializado ou semi-industrializado na propriedade rural e com a inscrição do Serviço de Inspeção Municipal.
- § 1º - Quando comercializados a granel, os produtos, serão exposto ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes, contendo informações previstas no "caput" deste artigo.
- § 2º - Quando se tratar de convênio com a Secretaria de Estado da Agricultura, através do Serviço de Inspeção Estadual deverá vir acrescida desta informação.
- Art. 15** . Os estabelecimentos já instalados, se precisarem fazer alterações nas instalações existentes, serão comunicados através de memorial descritivo e terão prazo de cento e vinte dias - prorrogável para metade, na situação sujeita à liberação de recursos financeiros - para fazer as devidas adequações.
- Art. 16** . A caracterização de qualquer tipo de fraude, infração ou descumprimento desta Lei, sujeitará o infrator às sanções previstas em Lei.

Art. 17 . O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 90 (noventa) dias a contar da data de sua publicação.

Art. 18 . Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Luz, 11 de maio de 2000.



AGOSTINHO CARLOS OLIVEIRA
Prefeito Municipal



LUIZ ANTÔNIO GARCIA DE CARVALHO
Secretário Municipal de Agricultura, Desenvolvimento
Econômico e Meio Ambiente