

DECRETO NORMATIVO Nº1.375/2007

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº719/2007, QUE INSTITUI O SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL – (S.I.M.) E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE VENDA NOVA DO IMIGRANTE, Estado do Espírito Santo, no uso de suas atribuições legais e nos termos da Lei Municipal nº719/2007

DECRETA:

Art. 1º - Para efeito das NORMAS SANITÁRIAS PARA A ELABORAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS ARTESANAIS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL NO MUNICÍPIO DE VENDA NOVA DO IMIGRANTE, entende-se por:

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 Rurais – 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 60% (sessenta por cento) no mínimo da matéria-prima empregada nos produtos seja oriunda da propriedade, exceto farinha de trigo, outros farináceos e chocolate;

III – Indústrias Familiares – São aquelas que produzem alimentos de forma artesanal, utilizando-se de estrutura física específica, anexa à residência, ou as 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 neste regulamento;

IV – Estabelecimentos – Estruturas físicas destinadas à recepção e depósito de matéria prima (produzida na propriedade ou adquiridas de outras), elaboração, acondicionamento, armazenamento e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal, enquadrados nos seguintes parâmetros:



- a.1- Abate de pequenos animais = 2 (duas) toneladas;
- a.2- Embutidos, defumados e salgados = 2 (duas) toneladas;
- a.3 - Peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos = 2 (duas) toneladas;
- a.4 - Produtos apícolas = 1,5 (uma e meia) tonelada;
- a.5 - Laticínios = 13.500 (treze mil e quinhentos mil) litros;
- a.6 - Ovos = 2.000 dúzias.

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

- b.1- Frutas e outros vegetais (exceto palmito em conserva) = 02 (duas) toneladas (doces, polpas e conservas);
- b.2- Massas, doces e salgados = 02 (duas) toneladas;
- b.3- Produtos de cana-de-açúcar = 02 (duas) toneladas (açúcar mascavo, rapadura, melado);
- b.4- Microorganismos = 01 (uma) toneladas (cogumelos e afins).

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

V - Inspeção e fiscalização - O ato de examinar minuciosamente as condições higiênico-sanitárias das pessoas, do estabelecimento, 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;

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

Parágrafo único - Os parâmetros estabelecidos nos itens a.1 a a.6 e b.1 a b.4, correspondem à produção individual. Para grupo, associação ou cooperativa o limite de produção corresponde ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda o limite estabelecido neste regulamento.

Art. 2º - Considera-se passíveis de beneficiamento e de elaboração de produtos agroindustriais e artesanais comestíveis, as seguintes matérias - primas:

- I- Carne suína ou bovina inspecionadas pelo SIF ou SIE;
- II- Carne de animais de pequeno porte: aves e coelhos, inspecionado pelo S.I.F., S.I.E. ou S.I.M;
- III- Leite;
- IV- Ovos;
- V- Produtos apícolas (comestíveis);



Art. 3º - Todo estabelecimento produtor de alimentos deve ser registrado e cadastrado na VIGILÂNCIA SANITÁRIA (VISA) de Venda Nova do Imigrante sendo que para tal o mesmo deve preencher os seguintes requisitos:

I - Localizar-se na propriedade rural, em local afastado de fontes produtoras de poeira, mau-cheiro e outras contaminações;

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, área suja, separadas da área limpa;

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 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;

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

XI - Dispor de vestiários e instalações sanitários compatíveis com o número de trabalhadores, quando o Serviço de Inspeção Sanitária Municipal julgar necessário;

XII - Dispor de fonte de energia elétrica que garanta o bom funcionamento dos equipamentos e a conservação dos produtos artesanais.

§ 1º - Os itens I, VIII, IX E XI, não se aplicam às Indústrias Familiares.

§ 2º - Os estabelecimentos registrados receberão um número seqüencial iniciado em 001, que os identificarão junto ao Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, os quais serão apostos no Carimbo Oficial do S.I.M.

Art. 4º - O registro e cadastro de que trata o artigo anterior, deve ser formalizado instruído dos seguintes documentos:



II - Registro de cadastro de contribuinte do ICMS ou inscrição de produtor rural na Secretaria de Estado da Fazenda, (no caso de agroindústrias);

III - Parecer da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e/ou licença ambiental expedida pela Secretaria Estadual de Meio Ambiente – SEAMA, quando necessário;

IV - Planta baixa e memorial descritivo das instalações, quando julgado necessário;

V - Laudo de exame microbiológico e físico-químico da água de abastecimento atestando sua potabilidade.

Art. 5º - Todas as instalações, móveis, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser lavados rotineiramente e devidamente higienizados com produtos registrados no órgão competente.

Art. 6º - Os estabelecimentos deverão adotar sistema de controle integrado de pragas.

Art. 7º - É proibido o uso de recipientes de cobre, zinco, latão ferro estanhado ou com ligas superiores a 2% de chumbo, assim como qualquer utensílio danificado que possa comprometer a qualidade sanitária dos produtos artesanais.

Art. 8º - É proibido nas instalações de processamento e elaboração de produtos artesanais, fazer refeições, fumar, depositar produtos, objetos e materiais estranhos à sua finalidade, assim como, o uso de perfume e de quaisquer adornos.

Art. 9º - Nas câmaras frias ou outros equipamentos de refrigeração deve ser observado rigorosamente as condições de funcionamento e higiene.

Art. 10 - Serão exigidos para todos os manipuladores de alimentos e proprietários das agroindústrias e indústrias familiares, carteira de vacinação atualizada e atestado de saúde expedido por médico do trabalho que deverá ser renovado anualmente.

Parágrafo único – As inspeções médicas poderão ser solicitadas quantas vezes a Vigilância Sanitária julgar necessário.

Art. 11 - O uso do uniforme limpo e completo (gorro, luvas, avental e calçado próprio) é obrigatório para todos os manipuladores, devendo também ser observadas todas as práticas de higiene das pessoas e das dependências.

Art. 12 - A fiscalização e inspeção sanitária obedecerão às normas estabelecidas neste regulamento, no Regulamento da Prévia Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, (Decreto Nº 3999-N DE 24/07/96) da Secretaria de Estado da Agricultura, do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, (Decreto 30691 DE 29/03/52) do Ministério da Agricultura, Resolução – RDC Nº216 de 15 de Setembro de 2004, (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e serão



Art. 13 - A Inspeção Sanitária Municipal será exercida 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- Tecnólogo em Alimentos;

c- Demais profissionais da área devidamente capacitados.

Art. 14 - A inspeção e fiscalização de que trata o presente regulamento abrange, sob o ponto de vista de produção e sanitário, a inspeção “ante” e “post mortem” dos animais; 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.

Parágrafo único - Os aditivos afins, incorporados aos produtos, tais como: condimentos, corantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e outros, também são abrangidos pela inspeção de que trata o art. 14.

Art. 15 – A VIGILÂNCIA SANITÁRIA 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. 16 - O processamento dos produtos artesanais deverão obedecer rigorosamente todos os padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pelas legislações Federal, Estadual e Municipal vigente.

Art. 17 - Cada tipo de produto deverá ter aprovação e registro de sua fórmula e de seu rótulo junto à Vigilância Sanitária Municipal.

Parágrafo Único – Além das exigências previstas pela legislação específica de rotulagem, os rótulos dos produtos artesanais devem ter obrigatoriamente as seguintes indicações:

I - Nome do produto em caracteres destacados e uniformes;

II - Nome e identificação do estabelecimento responsável;

III - Carimbo oficial do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal (SIM);

IV - Natureza do estabelecimento conforme a classificação oficial prevista neste regulamento;

V - Localização do estabelecimento;

VI - Espaço previsto para se colocar a data de fabricação disposto em sentido horizontal ou vertical;



em ordem decrescente da respectiva proporção;

IX - Prazo de validade do produto;

X - Número de registro do produto no SIM, conforme relação de códigos do ANEXO I;

XI - Lote;

XII - Instruções para preparo e conservação do produto;

XIII - Indicação de que o produto é artesanal.

Art. 18 - O carimbo oficial de inspeção sanitária municipal, citado no item III do parágrafo único do artigo 17, representa a marca oficial, usada unicamente nos estabelecimentos sujeitos à fiscalização da VISA, conforme definido no art. 1º, itens II e III, constituindo a garantia que o produto foi elaborado dentro das normas e padrões higiênico-sanitários e sob a supervisão e fiscalização do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal (S.I.M.).

Art. 19 - Após a aprovação dos rótulos de cada produto artesanal estes serão registrados no S.I.M./VISA, mediante um código composto pelo número de registro do estabelecimento, citado no § 2º do art. 3º, seguido pelo código do produto como identificado no ANEXO I, separados por uma barra.

Art. 20 - A confecção dos rótulos pelos estabelecimentos só poderá ser realizada com autorização da VISA, 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 à VISA, uma via ou cópia da Nota Fiscal da gráfica, acompanhada de 3 (três) exemplares de cada rótulo impresso.

Art. 21 - O Carimbo de inspeção sanitária municipal deve obedecer exatamente às características e modelos descritos no ANEXO II deste Decreto.

Art. 22 - São atribuições exclusivas do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal:

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, a matéria prima, os ingredientes e os produtos elaborados artesanalmente;

III - Analisar formulas, 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 de exame de água e outros atestados ou exames que se julgar necessário para a garantia sanitária dos produtos elaborados;

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



elaboração dos produtos comestíveis artesanais, nos estabelecimentos que se julgar necessário.

Art. 23 - As infrações às normas previstas neste regulamento serão punidas de acordo com as legislações federal, estadual e municipal vigentes.

Art. 24 - As agroindústrias artesanais rurais, assim como as indústrias familiares responderão legal e juridicamente pelos danos à saúde pública caso se comprove a omissão ou negligência inerentes à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos dos produtos artesanais.

Art. 25 - Toda alteração, ampliação reforma ou construção no estabelecimento registrado, só poderá ser feita com a prévia aprovação e autorização da Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 26 - Os ingredientes, os aditivos, embalagens e as matérias primas utilizadas nos produtos comestíveis artesanais deverão ter registro junto aos órgãos competentes (Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, SIF, SIE ou SIM).

Art. 27 - As agroindústrias artesanais rurais se obrigam a manter um controle de produção cujos mapas estatísticos deverão ser encaminhados mensalmente à Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 28 - Os animais destinados ao abate (aves e coelhos) e os destinados ao fornecimento de matéria prima deverão ter controle sanitário junto ao Órgão Estadual de Defesa Animal (IDAF) ou da Secretaria Municipal de Agricultura.


Art. 29 - Para a inspeção sanitária cuja presença do Médico Veterinário e/ou Auxiliar de Inspeção é obrigatória, será cobrada uma "**Taxa Especial de Inspeção**", cujo valor será o equivalente a 1,0 VRM (Valor de Referência Municipal).

Art. 30 - Os produtos artesanais rurais e os de indústrias familiares, devidamente cadastrados e registrados no Serviço de Inspeção Sanitária Municipal (S.I.M), poderão receber em suas embalagens, em local visível, um selo identificador de produto artesanal, cuja finalidade é de atuar como elemento de divulgação das tradições culturais e do agroturismo do município de Venda Nova do Imigrante e terão modelo e características conforme ANEXO III.

Art. 31 - A Secretaria Municipal de Saúde, disponibilizará os selos para a Vigilância Sanitária, arcando com as despesas de confecção.

Parágrafo Único: O selo será repassado as agroindústrias artesanais rurais e indústrias familiares a preço de custo.

Art. 32 - Os casos omissos serão resolvidos pela Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Agricultura, Vigilância Sanitária e Assessoria Jurídica.



Art. 33 - Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

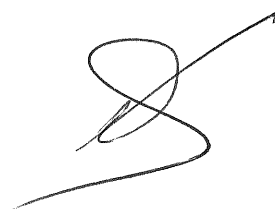
Venda Nova do Imigrante – ES, 12 de julho de 2007


BRAZ DELPUPO
Prefeito Municipal

Descrição do produto	Código
A - Pequena Animais (aves e coelhos)	
Aves Abatidas	A-01
Cortes de aves	A-02
Miúdos de aves	A-03
Coelho abatido	A-04
B - Embutidos, Defumados e Salgados	
Embutidos	B-01
Defumados	B-02
Salgados	B-03
C - Peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos	
Peixes (aquicultura)	C-01
Moluscos	C-02
Anfíbios	C-03
Crustáceos	C-04
D - Produtos apícolas	
Mel e derivados	D-01
E - Laticínios	
Leite "in natura"	E-01
Queijo frescal	E-02
Queijo maturado	E-03
Ricota	E-04
Requeijão	E-05
Puína, coalhada, nata e "ximia"	E-06
Iogurte e fermentados	E-07
Crema de leite	E-08
Manteiga	E-09
Doce de leite	E-10
Queijo provolone	E-11
F - Ovos	
Ovos frescos	F-01
Ovos em conserva	F-02
G- Massas	
Pães e afins	G-01
Bolos	G-02
Biscoitos	G-03
Macarrão e afins	G-04
Pizzas	G-05
Lasanha	G-06

H - Derivado de frutas, legumes e hortaliças	
Compotas	H-01
Geléias	H-02
Polpas (todos os tipos)	H-03
Frutas desidratadas	H-04
Frutas Oleaginosas	H-05
Sucos	H-06
Conservas	H-07
Doces cristalizados	H-08
Doces pastosos	H-09
Doces em barras	H-10
I - Derivados de cana-de-açúcar	
Açúcar mascavo	I-01
Melado	I-02
Rapadura	I-03
Bala	I-04
K - Microrganismos (cogumelo e afins)	
“In natura”	K-01
Conservas	K-02
Seco	K-03
L - Temperos e afins	
Vinagre	L-01
Temperos caseiros	L-02
M - Grãos e Derivados	
Café	M-01
Fubá	M-02
Canjica	M-03
Milho de pipoca	M-04

OBS.: Produtos derivados, não constantes nesta lista, serão acrescentados, obedecendo à mesma seqüência de códigos de classificação.



ANEXO II

CARIMBO OFICIAL DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL

a) MODELOS:



Modelo 01



Modelo 02



Modelo 03

b) FORMA : Elíptica no sentido horizontal.

c) COR: Preta

d) DIMENSÕES :

- a. Modelo 01 – 5,0 (cinco) cm de comprimento por 3 (três) cm de altura;
- b. Modelo 02 - 4,0 (quatro) cm de comprimento por 2,5 (dois virgula cinco) cm;
- c. Modelo 03 - 3,0 (três) cm de comprimento por 1,8 (um virgula oito) cm de altura.

e) USO:

Modelo 01- Para embalagens de aves e coelhos abatidos (inteiros);

Modelo 02 - Para embalagens de produtos com peso superior a 1 kg;

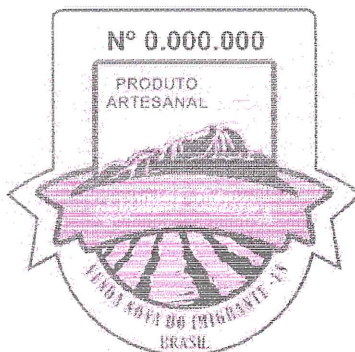
Modelo 03 - Para embalagem de produtos com peso inferior a 1 kg.

f) DIZERES: Acompanhando a margem externa superior as palavras SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, na margem interna superior as palavras VENDA NOVA DO IMIGRANTE - ES, no centro e em negrito as palavras **SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL**, abaixo desta as iniciais **S.I.M** e o número de registro do estabelecimento (em negrito e destacados) e na margem inferior externa as palavras SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA.

ANEXO III

Selo – PRODUTO ARTESANAL DE QUALIDADE

a) MODELO:



b) FORMA, DIMENSÕES E CORES: retângulo de 4,0 (quatro) cm de altura por 4,0 (três) cm de largura. As margens do retângulo externo e interno serão na cor verde, apresentando em seu interior e ao fundo a paisagem da pedra do rego. Uma faixa vermelha transpassa o selo no sentido horizontal ultrapassando o limite do selo, nela está escrito em branco "QUALIDADE TURÍSTICA". No canto superior esquerdo do quadrado menor está escrito "PRODUTO ARTESANAL". Na margem superior, entre o quadrado do meio e a borda externa será aposto a seqüência numérica. Na margem inferior, contornando a imagem do centro será escrito "VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES, e abaixo no centro "BRASIL".

c) NUMERAÇÃO: o selo deverá ser numerado de 1 (um) a infinito, ficando a cargo da Vigilância Sanitária Municipal a distribuição mediante controle numérico para cada estabelecimento.