



DECRETO N.º 1.788, DE 11 DE NOVEMBRO DE 2013.

“Regulamenta a Lei Municipal n.º 1.127 de 26 de Junho de 2009 e dá outras providências.”

SERGIO YASUSHI MIYASHIRO, Prefeito Municipal de Pedro de Toledo, usando das atribuições que lhe são conferidas por Lei;

DECRETA:

Art. 1º - Fica instituído o Selo de Inspeção Sanitária Municipal (S.I.M), para constar em rótulos ou nas embalagens de produtos comestíveis de origem animal e vegetal em todo o território do Município de Pedro de Toledo-SP, desde que, por sua especial ou superior qualidade, confirmam absoluta garantia em face do consumidor e inclusive funcione, como elemento de divulgação do nome próprio município, mediante o atendimento das exigências, pelos estabelecimentos, assim definidos:

I – Produtos Artesanais – Qualquer produto comestível de origem animal e vegetal, elaborado em pequena escala e que mantenha as características tradicionais, culturais e regionais.

II – Agroindústrias Artesanais – 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 50% (cinquenta por cento) no mínimo da matéria prima empregada na produção seja oriunda da propriedade, exceto produtos a base de farinha de trigo e outros farináceos, chocolate, bem como, carnes que necessitem de SISP ou SIF, enquanto não houver no município ou região um abatedouro com inspeção federal ou estadual, que preste serviço aos produtores.

III – Indústrias Familiares – São aquelas que produzem alimentos de forma artesanal, utilizando-se de estrutura física específica, anexa à residência, ou nas próprias dependências comuns à família, podendo elaborar somente produtos artesanais de menor risco à saúde dos consumidores e em pequena escala, com ovos, massas, derivados de frutas, legumes e hortaliças, derivados de cana-de-açúcar, bebidas destiladas e fermentadas, temperos e afins, grãos e derivados, gelado comestíveis e microrganismos, observados rigorosamente todos os parâmetros higiênico-sanitários, descritos neste Decreto.

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



DECRETO N.º 1.788, DE 11 DE NOVEMBRO DE 2013.

(FLS 02)

a) Estabelecimentos – destinados ao abate de pequenos animais, aves, coelhos, rãs e elaboração de produtos artesanais de origem animal com importância econômica, dentro dos seguintes limites mensais de produção:

- 1 – Abate de pequenos animais: até 8 (oito) toneladas.
- 2 – Embutidos, defumados e salgados: até 2 (duas) toneladas.
- 3 – Peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos: até 2 (duas) toneladas.
- 4 – Produtos apícolas: até 1,5 (uma e meia) tonelada.
- 5 – Laticínios: 30.000 (trinta mil) litros.
- 6 – Ovos: até 2.000 dúzias.

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

- 1 – Doces, polpas, conservas de frutas e outros vegetais, exceto palmito: até 05 (cinco) toneladas.
- 2 – Massas, doces e salgados: até 02 (duas) toneladas.
- 3 – Produtos de cana-de-açúcar e seus derivados (açúcar mascavo, rapadura, melado, garapa e outros): até 02 (duas) toneladas.
- 4 – Bebidas destiladas e fermentadas (vinhos, licores, cachaça artesanal, etc): até 1.000 (mil) litros.
- 5 – Microorganismos (cogumelos e afins): até 01 (uma) tonelada.

V – Matéria Prima – Toda substância comestível bruta principal e essencial à fabricação de produtos comestíveis artesanais, produzida na propriedade ou adquirida de terceiros.

VI – Inspeção e Fiscalização – O ato de examinar minuciosamente as condições higiênico-sanitárias das pessoas, dos estabelecimentos, 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, caberá à VISA, com custo para o produtor de 1/6 do salário mínimo vigente.

VII – Inspectores e Fiscais Sanitários – Técnicos capacitados e credenciados pela Diretoria Municipal de Saúde, responsáveis pelo registro, inspeção e fiscalização do estabelecimento, das instalações, equipamentos, recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, acondicionamento, armazenamento, transporte e comercialização de produtos artesanais.

Parágrafo Único – Os parâmetros estabelecidos no inciso IV, alínea “a”, itens “1” a “6” e alínea “b”, itens “1” e “5”, correspondem à produção individual.

Art. 2º - Compete à Diretoria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária (VISA), e à Diretoria Municipal de Agricultura e Abastecimento



DECRETO N.º 1.788, DE 11 DE NOVEMBRO DE 2013.

(FLS 03)

exercer ações pertinentes ao cumprimento deste Decreto e regulamento na implantação do Selo de Inspeção Sanitária Municipal – SIM

Art. 3º - Considera-se possíveis de beneficiamento e de elaboração de produtos agroindustriais e artesanais comestíveis, as seguintes matérias primas:

I – Carne suína e ruminantes inspecionadas pelo SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

II – Carne de animais pequeno porte: aves, coelhos e rãs, inspecionado pelo S.I.F (Selo de Inspeção Federal), S.I.S.P (Serviço de Inspeção Estadual) ou S.I.M.

III – Leite;

IV – Ovos;

V – Peixes e crustáceos;

VII – Microorganismos, cogumelos;

VIII – Frutos e vegetais, incluindo palmito, minimamente processado;

IX – Cereais.

Art. 4º - Todo estabelecimento produtor de alimentos deve ser registrado e cadastrado na Vigilância Sanitária de Pedro de Toledo e preencher os seguintes requisitos:

I – Localizar-se em propriedade a distante de fontes produtoras de poeira, mau-cheiro e outras contaminações, como aterro sanitários, lixões, pedreiras, currais ou instalações para criações animais;

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;

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 que facilite a limpeza e higienização;



DECRETO N.º 1.788, DE 11 DE NOVEMBRO DE 2013.

(FLS 04)

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 de no mínimo 2,80 (dois e oitenta) metros, e que seja compatível com os equipamentos e que proporcione boa ventilação e climatização;

IX – Possuir sistema de escoamento de água servida, 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 freezer;

XI – Dispor de vestiários, quando a atividade necessitar, e instalações sanitárias compatíveis com o número de trabalhadores, e ainda, quando a Vigilância Sanitária Municipal (VISA) julgar necessário;

XII – Dispor de fonte de energia elétrica que garanta o bom funcionamento dos equipamentos e a conservação dos produtos artesanais, aplicando técnicas que visam ao racionamento de energia utilizada.

1º - Os itens I, VIII, IX e XI, não se aplicam as Indústrias Familiares, pois as mesmas utilizam as dependências da própria residência ou dependências anexas, para a elaboração dos produtos artesanais.

2º - Os estabelecimentos registrados receberão um número sequencial iniciado em 000001, que os identificarão junto ao Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, os quais serão apostos no Selo de Inspeção Municipal S.I.M.

Art. 5º - O registro e cadastro de que trata o artigo anterior, deve ser formalizado instruído dos seguintes documentos:

I - Cópia de Certificado do Curso de Manipulação de Alimentos, ministrado pela CATI, SENAR ou pela Vigilância Sanitária Municipal;

II - Cópia do Alvará Sanitário de Produção;

III - Laudo Médico Veterinário dos exames de brucelose e tuberculose, para as Agroindústrias de derivados leite;

IV - Fluxograma de Produção;

V - Cópia da Carteira de Identidade e Cadastro de Pessoa Física;



DECRETO N.º 1.788, DE 11 DE NOVEMBRO DE 2013.

(FLS 05)

VI - Parecer da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento e/ou licença ambiental expedida pela Secretaria Estadual do Meio Ambiente, quando necessário;

VII - Nota de Produtor Rural;

VIII - Laudo para o funcionamento do estabelecimento, emitido pelo Profissional Técnico da Vigilância Sanitária;

Art. 6º - Todas as instalações, móveis, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser lavados rotineiramente e devidamente higienizados com produtos registrados no órgão competente.

Art. 7º - Os estabelecimentos deverão adotar sistema de controle integrado de pragas.

Art. 8º - É proibido o uso de recipientes de zinco, latão, ferro estanhado ou com ligas superiores a 2% (dois por cento) de chumbo, assim como qualquer utensílio danificado (amassado, enferrujado, com furos e/ou remendos) que possa comprometer a qualidade sanitária dos produtos artesanais.

Art. 9º - 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 perfumes e de quaisquer adornos (brincos, anéis, colares, unhas esmaltadas, etc.).

Art. 10 - Nas câmeras frias ou outros equipamentos de refrigeração deve ser observado rigorosamente as condições de funcionamento e higiene.

Art. 11 - Poderá ser exigido para todos os manipuladores de alimentos e proprietários das agroindústrias e indústrias familiares, exame de saúde e laudo médico e/ou odontológico quando a Vigilância Sanitária, julgar necessário.

Parágrafo Único - As inspeções médicas poderão ser solicitadas quantas vezes a Vigilância Sanitária julgar necessário.

Art. 12 - Uso do uniforme limpo e completo, como gorro, luvas, avental e calçados próprios são obrigatórios para todos os manipuladores, devendo também ser observadas todas as práticas de higiene das pessoas e das dependências.

Art. 13 - A fiscalização e inspeção sanitária obedecerão as normas estabelecidas neste Decreto, e todas as demais pertinentes ao assunto, e serão exercidas pelos técnicos credenciados de Pedro de Toledo.

Art. 14 - A VIGILANCIA SANITÁRIA MUNICIPAL (VISA) será exercida exclusivamente por profissionais habilitados, segundo o ramo de atividade específico a que se destina cada estabelecimento inspecionado, ou seja:



DECRETO N.º 1.788, DE 11 DE NOVEMBRO DE 2013.

(FLS 06)

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) Nutricionista, Economista doméstico ou Tecnólogo em Alimentos;
- c) Técnico Agrícola; Agrônomo;
- d) Demais profissionais técnicos devidamente capacitados.

Art. 15 - A inspeção e fiscalização de que trata o presente regulamento abrange, sob o ponto de vista de produção e sanitário, a inspeção ante mortem e pos mortem dos animais, com agendamento prévio; 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.

Art. 16 - A Vigilância Sanitária 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. 17 - O processamento dos produtos artesanais deverá obedecer rigorosamente todos os padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pela Legislação Federal, Estadual ou Municipal vigente.

Art. 18 - Cada tipo de produto deverá ter aprovação e registro de sua fórmula e de seu rótulo junto à Vigilância Sanitária, que além das exigências previstas pela legislação específica de rotulagem exigirá que os rótulos dos produtores artesanais contenham obrigatoriedade as seguintes indicações:

- I – Nome do produto em caracteres destacados e uniformes;
- II – Nome e identificação do estabelecimento responsável;
- III – Selo de Inspeção Sanitária Municipal (SIM), com número de registro do produto;
- IV – Natureza do estabelecimento conforme a classificação oficial prevista neste Decreto;
- V – Localização do estabelecimento;
- VI – Espaço previsto para colocar a data de fabricação disposto em sentido horizontal ou vertical;
- VII – Peso ou conteúdo líquido e peso de embalagem;
- VIII – Informação Nutricional e lista de ingredientes da composição em ordem decrescente da respectiva proporção;
- IX – Prazo de validade do produto



DECRETO N.º 1.788, DE 11 DE NOVEMBRO DE 2013.
(FLS 07)

- X – Contém ou não contém glúten
- XI – Lote;
- XII – Instruções para preparo e conservação do produto;
- XIII – Indicação de que o produto é artesanal.

Art. 19 - O Selo de Inspeção Municipal, citado no item III do artigo 18, representa a marca oficial usada unicamente nos estabelecimentos sujeitos à fiscalização da VISA, conforme definidos no art. 1º, Itens II e III e constitui a garantia que o produto foi elaborado dentro das normas e padrões higiênico-sanitários.

Art. 20 - Após a aprovação dos rótulos de cada produto artesanal, eles serão registrados na VISA, mediante um código composto pelo número de registro do estabelecimento, citado no § 2º do art. 3º, seguindo pelo código do produto como separado por uma barra.

Art. 21 - 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. 22 - O Selo de Inspeção Municipal deve obedecer exatamente às características e modelos descritos neste Decreto.

Art. 23 - São atribuições exclusivas da VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL (VISA).

- I – Definir os produtos possíveis 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 – Inspecionar e fiscalizar o estabelecimento, as instalações, os equipamentos, que no caso de abate de animais de pequeno porte, terão as exigências minimizadas; assim como os procedimentos, a matéria prima, os ingredientes e os produtos elaborados artesanalmente;
- III – Analisar fórmulas, 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 indústrias familiares;
- V – Verificar as carteiras de saúde, os laudos e outros atestados ou exames que se julgar necessário para a garantia sanitária dos produtos elaborados;



DECRETO N.º 1.788, DE 11 DE NOVEMBRO DE 2013.

(FLS 08)

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

VII - Analisar e aprovar os memoriais descritivos ou Procedimentos Operacionais Padronizados e o Manual de Boas Práticas de Fabricação na elaboração dos produtos comestíveis artesanais, nos estabelecimentos que se julgar necessário;

Art. 24 - As infrações às normas previstas neste Decreto serão punidas de acordo com as legislações federal, estadual e municipal vigentes.

Art. 25 - As agroindústrias artesanais, assim como as indústrias familiares responderão legal e juridicamente pelos danos à saúde pública, caso se comprove a omissão ou negligência inerentes à não observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos dos produtores artesanais.

Art. 26 - Toda alteração, ampliação, reforma ou construção no estabelecimento registrado, só poderá ser feita com a prévia aprovação e autorização da Vigilância Sanitária.

Art. 27 - Os ingredientes, os aditivos, embalagens e as matérias primas utilizadas nos produtos comestíveis artesanais deverão ter registro junto aos órgãos competentes.

Art. 28 - As agroindústrias artesanais se obrigam a manter um controle de produção cujos mapas estatísticos deverão ser encaminhados mensalmente a Vigilância Sanitária.

Art. 29º - Os animais destinados ao abate, aves, coelhos e rãs e os destinados ao fornecimento de matéria prima deverão ter controle sanitário junto ao Órgão Estadual de Defesa Animal ou Diretoria Municipal de Agricultura e Abastecimento ou da Diretoria Municipal de Saúde, através da VISA.

Art. 30 - Para a inspeção sanitária cuja presença do Médico Veterinário e/ou Auxiliar de Inspeção for obrigatória, será cobrada uma "Taxa Especial de Inspeção", cujo valor será de 1/6 do salário mínimo vigente.

Art. 31 - O rol de produtos derivados descritos no Anexo I deste Decreto, obedecida a sequência de códigos de classificação, poderão ser acrescidos ou suprimidos a critério da Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 32 - Os casos omissos serão resolvidos por um comitê gestor, constituído por representantes do Departamento de Agricultura, Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural, Departamento Jurídico, VISA, Conselho Municipal de Saúde e CATI (indicado pelo diretor do EDR - Registro).



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO
ESTADO DE SÃO PAULO
Av. Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, n.º 230 – Tel. (13) 34.19.70.00
Departamento Administrativo

DECRETO N.º 1.788, DE 11 DE NOVEMBRO DE 2013.

(FLS 09)

Art. 33 – Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, sendo que durante os 30 (trinta) primeiros meses, funcionarão com adesão optativa, a quem se interessar.

Art. 34 - Revogam-se as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Pedro de Toledo, 11 de Novembro de 2013.

SERGIO YASUSHI MIYASHIRO

Prefeito Municipal

Departamento Administrativo, 11 de Novembro de 2013.
/acm.