Câmara Municipal de P Afonso-TO
PROTOCOLO
RECEBI EM 01 / 11 / 2011
Assinatura

Prefeitura Municipal Pedro Afonso
Sec. de Administração
Publicado em Placar
Em 31 / 10 / 2011

PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO AFONSO
CONSTRUINDO COM O POVO
ADM.: 2009 / 2012

ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO AFONSO
GABINETE DO PREFEITO

LEI Nº 219/2011 **de 31 de outubro de 2011.**

"DISPÕE SOBRE AS NORMAS SANITÁRIAS PARA ELABORAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS ARTESANAIS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICIPIO DE PEDRO AFONSO E ADOTA OUTRAS PROVIDENCIAS"

O PREFEITO MUNICIPAL DE PEDRO AFONSO, ESTADO DO TOCANTINS, no uso de suas atribuições legais e constitucionais que lhe são conferidas por Lei, faz saber que a Câmara aprovou e eu sanciono a seguinte Lei.

Art. 1º- Ficam estabelecidas as normas de segurança alimentar para produtos alimentícios artesanais de origem animal no Município de Pedro Afonso-TO.

Art. 2º- Entende-se por elaboração de produto alimentício artesanal de origem animal, 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.

§ 1º- Para os fins desta Lei consideram-se:

I- características tradicionais- os processos de elaboração de produtos comestíveis de origem animal que se transmitam de idade em idade ou de geração em geração.
II- características regionais- os processos de elaboração de produtos comestíveis de origem animal, próprios ou relativos a uma região.

§ 2º- Os produtos poderão ser comercializados no Município de Pedro Afonso-TO, desde que obrigatoriamente identificados como artesanais e com identificação produto/produto junto ao serviço de inspeção Municipal- **SIM**.

§ 3º- São considerados passiveis de beneficiamento e elaboração de produtos alimentícios artesanais, de origem animal, as seguintes matérias-primas, seus derivados e subprodutos, nos termos desta Lei;
I- carnes;
II- leite;
III- ovos;

IV- produtos agrícolas
V- peixes, crustáceos e moluscos
VI- outros produtos de origem animal comestíveis.

§ 4º- É considerada artesanal a produção em pequena escala por produtor que se enquadrar dentro dos seguintes limites;
I- até 100 (cem) quilogramas de carne por dia, proveniente de pequenos, médios e grandes animais, como matéria-prima para produtos cárneos;
II- até 300 (trezentos) litros de leite por dia, como matéria-prima de produtos lácteos;
III- até 100 (cem) dúzias de ovos por dia, como matéria-prima básica;
IV- até 3.000 (três mil) quilogramas de mel, 600 (seiscentos) quilogramas de pólen e 100 (cem) quilogramas por ano de outros produtos de colméia;
V- Até 200 (duzentos) quilogramas por dia de peixes, crustáceos e moluscos, como matéria-prima destinada à elaboração de produtos derivados;
VI- outros produtos de origem animal comestível, a critério de análise prévia e parecer do **SIM**.

§ 5º- Para grupos, associações ou cooperativas, a produção poderá chegar até 3 (três) vezes à quantidade do limite estabelecido para produtor individual.

Art. 3º- Compete a Secretaria Municipal da Agricultura, 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 Praticas de fabricação e na capacitação dos manipuladores e empreendedores responsáveis.

Art. 4º- O estabelecimento que processará os produtos alimentícios artesanais deverá registrar-se no Serviço de Inspeção Municipal- **SIM**, mediante formalização do pedido.

Art. 5º- O estabelecimento credenciado a processar artesanalmente produtos alimentícios, manterá livro oficial, onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Municipal- **SIM**, objetivando o controle da, produção e a segurança alimentar.

§ 1º- Independente do exposto acima, o estabelecimento deverá manter sistema próprio de registro de controle, para acompanhamento qualitativo e quantitativo da produção, que permita confrontar o produto processado com a matéria-prima que lhe deu origem.

Art. 6º- Cada estabelecimento deverá ter um responsável operacional, que receberá capacitação especifica em segurança alimentar.

Art. 7º- Para obtenção do Certificado de Registro de Produto Artesanal, o responsável operacional deverá ter conhecimento de Boas Práticas de Fabricação, com ênfase nos Procedimentos Padrões de Higiene Operacional.
O local de trabalho deverá ser vistoriado e aprovado pelo **SIM**.

Art. 8º- As instalações para estabelecimentos processadores de alimentos de origem animal 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 próprio da Secretaria Municipal da Agricultura.

Art. 9°- Os animais destinados à elaboração de produtos cárneos deverão ser adquiridos em estabelecimento sob inspeção higiênico- sanitária oficial, podendo ser realizados abates no caso do produtor possuir estrutura adequada, a qual deverá ser inspecionada e aprovada pelo **SIM**.

Art. 10°- 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 200 a 1000 UFIR
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-sanitários, 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.

§ 1°- 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.

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

Art. 11°- O empreendedor responsável pelo estabelecimento processador de produto alimentício artesanal, responderá legal e judicialmente pelas conseqüências sobre a saúde pública, caso se comprove omissão ou negligencia no que se refere a aspectos higiênico-sanitário, 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.

Art. 12°- O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo determinado da data de sua publicação.

Art. 13°- Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE PEDRO AFONSO, ESTADO DO TOCANTINS, aos 31 dias do mês de outubro de 2011.

JOSÉ JÚLIO EDUARDO CHAGAS
Prefeito Municipal