



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
GABINETE DO PREFEITO

PUBLICADO
ÁTRIO DA PREFEITURA

EM 24/07/2009

Claret

Câmara Municipal de Nova Venécia
PROTOCOLADO SOB
Nº 9825 Fls. —
Em 29/07/2009
Luiz
PROTOCOLISTA

LEI Nº 2.933, DE 24 DE JULHO DE 2009.

DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE
INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM) E DÁ
OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO DE NOVA VENÉCIA-ES.

FASZ saber que a Câmara Municipal de Nova Venécia **APROVOU** e ele **SANCIONA** a seguinte Lei:

Art. 1º Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) para produtos artesanais de origem animal, vegetal e saneantes domissanitários do Município de Nova Venécia-ES, mediante o atendimento das exigências, pelos estabelecimentos, assim definindo:

I - Produtos Artesanais: qualquer produto de origem animal, vegetal e saneante domissanitário, 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 produza algum tipo de produto artesanal de origem animal e vegetal, desde que no mínimo 60% (sessenta por cento) da matéria-prima empregada nos produtos seja oriunda da propriedade, exceto produtos a base de farinha de trigo, outros farináceos e chocolate;

III - Indústrias Familiares: são aquelas que produzem de forma artesanal, utilizando-se de estrutura física específica, anexa à residência, ou as próprias dependências comuns da 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 nesta Lei;

IV - Estabelecimentos: são estruturas físicas destinadas à recepção e depósito de matéria-prima (produzida na propriedade ou adquiridas de terceiros), elaboração, acondicionamento, armazenamento e comercialização de produtos artesanais de origem animal, vegetal, e saneantes domissanitários, enquadrados nos seguintes parâmetros:



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
GABINETE DO PREFEITO

PUBLICAÇÃO
ÁTRIO DA PREFEITURA

EM 24/07/2009

[Assinatura]

a) estabelecimentos destinados ao abate de animais e elaboração de produtos artesanais de origem animal com importância econômica, dentro dos seguintes limites mensais de produção:

1. abate de animais, igual a dezesseis toneladas;
2. embutidos, defumados e salgados, igual a dois mil quilos;
3. peixes, anfíbios e crustáceos, igual a dois mil quilos;
4. produtos apícolas, igual a um mil e quinhentos quilos;
5. laticínios, igual a sete mil litros;
6. ovos, igual a duas mil dúzias;

b) estabelecimentos de produtos vegetais e saneantes domissanitários destinados a elaboração de produtos artesanais nos seguintes limites mensais de produção:

1. frutas e outros vegetais (doces, polpas e conservas,), exceto palmito, igual a dois mil quilos;
2. massas, doces e salgadas, igual a dois mil quilos;
3. produtos de cana de açúcar igual a dois mil quilos;
4. bebidas destiladas e fermentadas (vinhos, licores, cachaça artesanal) igual a um mil litros;
5. saneantes domissanitários (álcool, cloro, desinfetante, detergente, limpa alumínio, sabão em barra, sabão em pó, sabão em líquido, amaciantes, sabonetes, água Sanitária) igual a seis toneladas.

V - Matéria-Prima: toda substância bruta principal e essencial a fabricação de produtos comestíveis artesanais e de limpeza, produzida na propriedade ou adquirida de terceiros;

VI - Inspeção e fiscalização: o ato de examinar minuciosamente as condições higiênico-sanitária 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, recondicionamento, armazenamento, transporte e comercialização dos produtos artesanais;

VII - Inspectores e fiscais sanitários: técnicos capacitados e credenciados pela Secretaria Municipal competente, responsáveis pelo registro, inspeção e fiscalização do estabelecimento,



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
GABINETE DO PREFEITO

PUBLICADO
ÁTRIO DA PREFEITURA

EM 24/07/2009

[Assinatura]

instalações e equipamentos, recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, recondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos artesanais.

§ 1º Os parâmetros estabelecidos no inciso IV, alínea “a”, itens “1” e “5”, correspondem à produção individual.

§ 2º No caso de associação ou cooperativa, o limite de produção estabelecido no inciso IV, alínea “a”, itens “1” e “5”, corresponde ao somatório do volume por produtor, desde que cada sócio ou produtor não exceda o limite individual estabelecido nesta Lei.

Art. 2º Compete às Secretarias Municipais de Saúde, Agricultura e Meio Ambiente exercerem ações pertinentes ao cumprimento desta Lei e Regulamento na implantação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

Art. 3º Consideram-se passíveis de beneficiamento e de elaboração de produtos agroindustriais e artesanais, as seguintes matérias primas:

I - carne de animais inspecionados pelo SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal);

II - leite;

III - ovos;

IV - produtos apícolas (comestíveis);

V - peixes e crustáceos;

VI - frutos e vegetais, exceto palmito;

VII - cereais;

VIII - substâncias utilizadas na preparação de saneantes domissanitários.

Art. 4º Todo estabelecimento produtor de alimentos e saneantes domissanitários existente no Município deve ser registrado e cadastrado no Serviço de Inspeção (SIM) de Nova Venécia-ES e preencher os seguintes requisitos:

I - localizar-se no Município em local afastado de fontes produtoras de poeira, mau cheiro ou outras contaminações;

II - ser construído em alvenaria com área compatível ao volume máximo de produção e permitir o fluxograma operacional que facilite os trabalhos em todas as fases de processamento;



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
GABINETE DO PREFEITO

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA VENÉCIA
ÁTRIO DA PREFEITURA

EM 24/07/2009

[Assinatura]

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, com 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 a limpeza e a 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 de no mínimo 2,60 m (dois vírgula sessenta metros) e que seja 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 sanitárias compatíveis com o número de trabalhadores, quando se julgar necessário pela autoridade competente;

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

§ 1º Os itens VIII, IX e XI, não se aplicam às indústrias familiares, pois as mesmas utilizam as dependências da própria residência anexas, para a elaboração dos produtos artesanais.

§ 2º Os estabelecimentos registrados receberão um número seqüencial iniciado em 0001, que os identificarão junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM), o qual será apostado no Selo de Inspeção Municipal definido no Anexo II.

Art. 5º O registro e cadastro de que trata o artigo anterior, deve ser formalizado junto à Secretaria Municipal de Saúde, instruído com os seguintes documentos:

I - cópia do certificado do curso de manipulação de alimentos ou saneantes domissanitários oferecido por órgão devidamente credenciado;

II - cópia do alvará sanitário;



PUBLICADO
ÁTRIO DA PREFEITURA

EM 24/07/2009

PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
GABINETE DO PREFEITO

[Assinatura]

III - laudo Médico Veterinário dos exames de brucelose e tuberculose, para as agroindústrias de derivado do leite;

IV - fluxograma de produção;

V - cópia da cédula de identidade e cadastro de pessoa física (CPF) do proprietário;

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

VII - planta baixa e memorial descritivo das instalações;

VIII - laudo de exame microbiológico e físico químico da água de abastecimento atestando sua potabilidade;

IX - nota de produtor rural;

X - laudo para o funcionamento expedido pelo funcionário do Serviço de Inspeção Municipal (SIM);

XI - contrato com responsável técnico quando for o caso;

XII - manual de boas práticas de manipulação.

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, estanho ou com ligas superiores a 2% (dois por cento) de chumbo, assim como qualquer utensílio danificado 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 perfume e de quaisquer adornos.

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

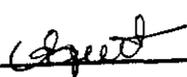
Art. 11. Serão exigidos para todos os manipuladores de alimentos, proprietários de agroindústrias e indústrias familiares, exames de saúde e laudo médico e/ou odontológico quando se julgar necessário.



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
GABINETE DO PREFEITO

PUBLICADO
ÁTRIO DA PREFEITURA

EM 24/07/2009



Parágrafo único. As inspeções médicas poderão ser solicitadas quantas vezes se julgar necessário.

Art. 12. 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 dependências.

Art. 13. A fiscalização e inspeção sanitária obedecerão às normas estabelecidas nesta lei, na legislação sanitária federal e estadual em vigor.

Art. 14. O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) será exercido exclusivamente por profissionais habilitados, segundo o ramo de atividade específico a que se destina cada estabelecimento inspecionado.

Art. 15. A inspeção e fiscalização de que trata a presente lei abrange sob o ponto de vista de produção e sanitário, a inspeção ante mortem 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, o transporte de quaisquer produtos e subprodutos, destinados a alimentação humana.

Art. 16. O Serviço de Inspeção 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, e saneantes domissanitários.

Art. 17. O processamento dos produtos artesanais deverá obedecer rigorosamente todos os padrões higiênicos sanitários, físicos químicos e microbiológicos estabelecidos pela legislação federal, estadual e municipal vigente.

Art. 18. Cada tipo de produto deverá ter aprovação e registro de sua fórmula e de seu rótulo junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM), que além das exigências prevista pela legislação específica de rotulagem, exigirá que os rótulos dos produtos artesanais contenham obrigatoriamente as seguintes indicações:

I - nome do produto em caracteres destacados e uniformes;

II - nome e identificação do estabelecimento responsável;

III - selo do Serviço de Inspeção Municipal (SIM);

IV - natureza do estabelecimento conforme classificação oficial prevista nesta Lei;

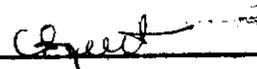
V - localização do estabelecimento;



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
GABINETE DO PREFEITO

PUBLICADO
ÁTRIO DA PREFEITURA

EM 24/07/2009



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

VII - peso ou conteúdo líquido e peso da embalagem;

VIII - informação nutricional e lista de ingredientes da composição em ordem decrescente da respectiva proporção;

IX - prazo de validade do produto;

X - número de registro do produto no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), conforme relação de códigos do Anexo I;

XI - lote;

XII - instrução para preparo e conservação do produto;

XIII - indicação de que o produto é artesanal;

XIV - nome e registro no órgão competente do profissional responsável.

Art. 19. O Selo do Serviço de Inspeção Municipal, citado no inciso III do art. 18, representa a marca oficial, usado unicamente nos estabelecimentos sujeitos à fiscalização da Vigilância Sanitária, conforme definidos no art. 1º, itens II e III, e constitui a garantia que o produto foi elaborado dentro das normas e padrões higiênicos sanitários.

Art. 20. Após a aprovação dos rótulos de cada produto artesanal, eles serão registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), mediante um código composto pelo número de registro do estabelecimento citado no § 2º do art. 3º, seguido pelo código do produto como identificação no Anexo I, separados por uma barra.

Art. 21. A confecção dos rótulos pelo estabelecimento só poderá ser realizada com autorização do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), em formulário próprio e endereçado 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 ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM), uma via ou cópia da nota fiscal da gráfica, acompanhada de 3 (três) exemplares de cada rótulo impresso.

Art. 22. O Selo do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) deverá obedecer exatamente às características e modelos descritos no Anexo II desta Lei.

Art. 23. São atribuições exclusivas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM):



PUBLICAÇÃO
ÁTRIO DA PREFEITURA

EM 24/07/2009

PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
GABINETE DO PREFEITO



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 - inspecionar e fiscalizar o estabelecimento, as instalações, os equipamentos, a matéria prima, os ingredientes e os produtos elaborados artesanalmente;

III - analisar fórmulas, rótulos e embalagens a serem utilizados 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 atestados de saúde dos funcionários, os laudos de exames 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;

VII - analisar e aprovar os memoriais descritivos ou Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) 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 prevista nesta lei serão punidas de acordo com o Código Sanitário Municipal.

Art. 25. As agroindústrias artesanais rurais, assim como as indústrias familiares responderão legal e judicialmente pelos danos à saúde pública, caso se comprovem a omissão ou negligência, inerentes a inobservância dos padrões higiênicos sanitários, físicos químicos e microbiológicos dos produtos artesanais.

Art. 26. Toda alteração, ampliação, reforma ou construção no estabelecimento registrado, só poderá ser realizada com a prévia aprovação e autorização do Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

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

Art. 28. As agroindústrias artesanais rurais se obrigam a manter um controle de produção cujos mapas estatísticos deverão ser encaminhados mensalmente ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

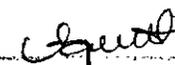
Art. 29. Os animais destinados ao abate e os destinados ao fornecimento de matéria prima deverão ter controle sanitário junto ao órgão estadual de defesa animal (IDAF).



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
GABINETE DO PREFEITO

PUBLICADO
ÁTRIO DA PREFEITURA

EM 24/07/2009



Art. 30 O rol de produtos derivados descritos no Anexo I desta lei, obedecida a sequência de códigos de classificação, poderá ser acrescido ou suprimido através de alterações nesta lei, mediante proposta para essa finalidade.

Art. 31. A Secretaria Municipal de Saúde disponibilizará para o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) o selo discriminado no modelo do Anexo III, arcando com as despesas de sua confecção.

Art. 32. A implantação, bem como a execução do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) caberá a Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 33. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 34. Revogam-se as disposições em contrário, em especial a Lei Municipal nº 2.331 de 14 de abril de 1999.

PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.

GABINETE DO PREFEITO DE NOVA VENÉCIA, aos 24 dias do mês de julho de 2009;
55º de Emancipação Política; 14ª Legislatura.

WILSON LUIZ VENTURIM
PREFEITO



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
GABINETE DO PREFEITO

PUBLICADO
ÁTRIO DA PREFEITURA

EM 24/07/2009

Gláucia

ANEXO I

RELAÇÃO E CÓDIGOS PARA REGISTRO DE PRODUTOS ARTESANAIS

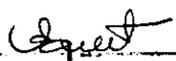
Descrição do Produto	Código
a - PEQUENOS ANIMAIS	
Aves Abatidas	A-01
Corte de Aves	A-02
Miúdos de Aves	A-03
b - EMBUTIDOS, DEFUMADOS E SALGADOS	
Embutidos	B-01
Defumados	B-02
Salgados	B-03
c - PEIXES, ANFÍBIOS E CRUSTÁCEOS	
Peixes (Aquicultura)	C-01
Anfíbios	C-02
Crustáceos	C-03
d - PRODUTOS APÍCOLAS	
Mel e derivados	D-01
e - LATICÍNIOS	
Leite "in natura"	E-01
Queijo Frescal	E-02
Queijo maturado	E-03
Ricota	E-04



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
GABINETE DO PREFEITO

PUBLICADO
ÁTRIO DA PREFEITURA

EM 24/07/2009



Requeijão	E-05
Puína, Coalhada, Nata e Ximia	E-06
Iogurte e Fermentados	E-07
Creme de leite	E-08
Manteiga	E-09
Doce de leite	E-10
Provolone	E-11
Mussarela	E-12
Bebidas Lácteas	E-13
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
Tortas, Salgados e afins	G-06
h - DERIVADOS DE FRUTAS LEGUMES E HORTALIÇAS	
Compotas	H-01
Geléias	H-02
Polpas	H-03



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
GABINETE DO PREFEITO

PUBLICADO
ATRÁS DA PREFEITURA

EM 24/10/2009

Edquist

Frutas desidratadas	H-04
Oleaginosas (amendoim, macadâmia, castanhas)	H-05
Sucos	H-06
Conservas	H-07
Doces Cristalizados	H-08
Doces Pastosos	H-09
Doces em barras	H-10
Suspiro	H-11
Tortas e afins	H-12

i - DERIVADOS DE CANA DE AÇUCAR

Açúcar Mascavo	I-01
Melado	I-02
Rapadura	I-03
Bala	I-04

j - BEBIDAS DESTILADAS E FERMENTADAS

Vinho de uva	J-01
Licor	J-02
Cachaça Artesanal	J-03
Vinho de jabuticaba	J-04

k - TEMPEROS E AFINS

Vinagre	K-01
Temperos caseiros	K-02

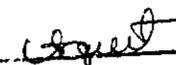
l - GRÃOS E DERIVADOS



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
GABINETE DO PREFEITO

PUBLICADO
ÁTRIO DA PREFEITURA

EM 24/07/2009



Café L-01

Fubá L-02

Canjica L-03

Milho de pipoca L-04

Farinha de mandioca L-05

Polvilho L-06

m - GELADO COMESTÍVEL

Sorvete M-01

Picolé M-02

n - SANEANTES DOMISSANITÁRIOS

Água Sanitária N-01

Álcool Perfumado N-02

Amaciantes N-03

Cloro N-04

Desinfetante N-05

Detergentes N-06

Limpa Alumínio N-07

Sabão em barra N-08

Sabão em Pó N-09

Sabão Líquido N-10

Sabonete N-11

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



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
GABINETE DO PREFEITO

PUBLICADO
ATRIBUIÇÃO DE RESPONSABILIDADE

EM 24/07/2009

Carpet

ANEXO II
SELO OFICIAL DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

a - Modelo



b) Forma: Elíptica no sentido horizontal

c) Cor: Preta

d) DIMENSÕES: 3,5 cm (três vírgula cinco centímetros) de comprimento por 2,5 cm (dois vírgula cinco centímetros) de altura;

e) Dizeres: Acompanhando a margem externa superior as palavras PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA; na margem interna superior e em negrito as palavras **Serviço de Inspeção Municipal**; no centro e em negrito as iniciais **SIM** e o número de registro do estabelecimento, também em negrito e destacado; acompanhando a margem externa inferior as palavras Secretaria Municipal de Saúde.

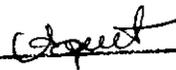
f) Este selo deve ser impresso no rótulo do produto.



PUBLICADO
ÁTRIO DA PREFEREÇA

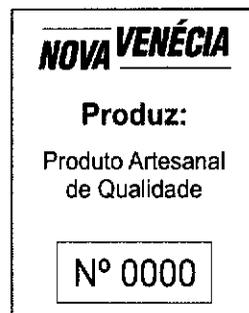
EM 24/07/2009

PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
GABINETE DO PREFEITO



ANEXO III
SELO – PRODUTO ARTESANAL DE QUALIDADE

a) Modelo



b) Forma, Dimensões e Cores: retângulo de 3,5 cm (três vírgula cinco centímetros) de altura por 3,0 cm (três centímetros) de largura nas cores vermelha, azul e preto;

c) Numeração: O selo deverá ser numerado de 0001 (um) a infinito, ficando a cargo do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) a distribuição mediante controle numérico para cada estabelecimento;

d) Dizeres: Na margem superior interna, as palavras “Nova Venécia Produz”; no centro e em negrito as palavras “**Produto Artesanal de Qualidade**”; na margem inferior interna, a numeração do estabelecimento.