



Prefeitura Municipal de Guarujá do Sul

LEI N.º 1.424/99

Institui o "S I M" - Sistema de Inspeção Municipal - do município de Guarujá do Sul, estado de Santa Catarina e dá outras providências.

O Prefeito Municipal de Guarujá do Sul, estado de Santa Catarina,

Torno público a todos os habitantes deste Município que a Câmara Municipal de Vereadores votou e aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º. Fica instituído o Sistema de Inspeção Municipal - SIM, disciplinando as normas sanitárias para elaboração e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Guarujá do Sul.

Parágrafo Único. O Sistema de Inspeção Municipal "SIM", é específico para agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal.

Art. 2º. São considerados passíveis de beneficiamento e elaboração as seguintes matérias primas, seus derivados e subprodutos:

- I - produtos agrícolas;
- 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 Guarujá do Sul, cumprindo os requisitos desta Lei.

Art. 3º. O Serviço de Inspeção Municipal "SIM", terá como objetivo:

- I - agilizar e orientar os procedimentos para a Instalação de Agroindústrias de pequeno porte que produzam em pequena escala e em regime artesanal,



Prefeitura Municipal de Guarujá do Sul

LEI Nº 1.424/99

II - resguardar a saúde da população de zoonoses e demais doenças veiculadas em produtos inaturos ou não, de origem vegetal e animal;

III - inspecionar e reinspecionar as agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, sob o ponto de vista industrial, higiênico e sanitário, realizando a inspeção e reinspeção, o recebimento, acondicionamento, processamento, embalagem, rotulagem, resfriamento ou congelamento, estocagem e expedição dos produtos e subprodutos destinados ou não à alimentação humana;

IV - expedir os competentes laudos de fiscalização e vistoria dos produtos oriundos das agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal;

V - aprovar o número de registro do estabelecimento, bem como o uso de rótulos e carimbos nos produtos e subprodutos com origem nas agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal;

VI - registrar estatisticamente dados de abate, condenações, produção e outros que se tornarem necessários.

Art. 4º. O Serviço de Inspeção Municipal "SIM" para agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, fica subordinado à Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 5º. O Serviço de Inspeção Municipal "SIM", para agroindústrias de pequeno porte que produzam em pequena escala e em regime artesanal, será composto por Médicos Veterinários e auxiliares com capacitação técnica, tantos quanto se fizerem necessários, sendo um Médico Veterinário o Inspetor-Chefe responsável pelos trabalhos de fiscalização.

Art. 6º. A Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente poderá firmar Convênio com a Secretaria de Estado e Desenvolvimento Rural e Agricultura, possibilitando assim a comercialização dos produtos de que trata o Artigo 2º, quando produzidos em Agroindústrias de pequeno porte, que produzem em pequena escala e em regime artesanal, em todo o Estado de Santa Catarina.

Art. 7º. O estabelecimento processador de alimentos de origem animal e vegetal deverá registrar-se no Órgão Municipal de Agricultura, mediante formalização de pedido instruído pelos seguintes documentos:

- I - requerimento dirigido à autoridade de agricultura do município, solicitando o laudo prévio de instalação, o registro e inspeção no Serviço de Inspeção Municipal;
- II - deverá apresentar Alvará Sanitário, expedido pela Secretaria Municipal da Saúde;
- III - ter as plantas ou croqui do estabelecimento aprovado pelo "SIM" e pelo Departamento de Engenharia Municipal;



Prefeitura Municipal de Guarujá do Sul

LEI N.º 1.424/99

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

V - outros atestados e exames a critério do **Serviço de Inspeção Municipal**.

Art. 8º. O estabelecimento processador de alimentos manterá livro oficial, onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do **Serviço de Inspeção Municipal**, objetivando o controle sanitário e a melhoria na qualidade da produção.

Parágrafo Único. O **Serviço de Inspeção Municipal**, poderá estabelecer, a seu critério, as análises rotineiras e necessárias para cada produto processado sem ônus para os produtores, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar convenientes.

Art. 9º. 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. 10º. Cada tipo de produto deverá ter fórmula e descrição do processo de industrialização registrado em separado junto ao **Serviço de Inspeção Municipal "SIM"** e, opcionalmente, ao Ministério da Agricultura, respeitada a legislação vigente.

Art. 11º. O controle sanitário dos rebanhos que geram matéria-prima para produção artesanal de alimentos é obrigatório e deverá seguir orientação médico veterinária e dos órgãos oficiais de defesa sanitária animal.

Art. 12º. As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos deverão portar carteira de saúde e usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros.

Parágrafo Único. Nas Unidades de processamento de produtos de origem animal é necessário o uso de botas impermeáveis.

Art. 13º. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para preservação de sua qualidade.



Prefeitura Municipal de Guarujá do Sul

LEI N.º 1.424/99

CAPÍTULO II

Das Instalações

Art. 14º. As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão preceitos mínimos de construção recomendados pelo **Serviço de Inspeção Municipal**, observando aspectos como:

- I - adequada ventilação e luminosidade;
- II - adequada destinação de resíduos e rejeitos;
- III - água potável encanada e sob pressão, em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento;
- IV - distância mínima de fontes de contaminação e mau cheiro, rios, fontes de água e esgoto;
- V - a localização das Agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal poderão ser no meio rural, suburbanas ou urbanas, a critério do SIM e dependendo do produto, desde que não transgrida as normas urbanísticas do Plano Diretor e do Código de Posturas Municipal desde que não causem problemas de produção e, devendo receber o parecer do Conselho Municipal do Meio Ambiente.
- VI - ser instalado, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado e com área que possibilite a circulação interna de veículo para facilitar a chegada de matérias primas e a saída de produtos acabados;
- VII - possuir piso de material impermeável, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como a permitir uma fácil lavagem e desinfecção;
- VIII - ter paredes lisas, impermeabilizadas com material claro de fácil lavagem e desinfecção, preferencialmente com cantos e ângulos arredondados e com os parapeitos das janelas chanfrados;
- IX - possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e à vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação a entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma perfeita higienização;
- X - dispor de equipamentos e mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência aço inoxidável, para manipulação dos produtos comestíveis e, que permitam uma perfeita lavagem e desinfecção;
- XI - dispor de telas em todas as janelas e outras aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos. É desejável, igualmente, que as Agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal sejam dotadas de eficiente proteção contra roedores;



Prefeitura Municipal de Guarujá do Sul

LEI N.º 1.424/99

XII - todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes da realização dos trabalhos industriais e, depois deles;

XIII - os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados nas Agroindústrias, devem ser lavados diariamente e, convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovados pelo SIM.

Art. 15º. A embalagem do produto quando necessário deverá ser produzida por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde e conter as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor, indicando, quando for o caso, que é produto artesanal e com inscrição no **Serviço de Inspeção Municipal**.

§ 1º. Quando comercializados a granel, os produtos, serão expostos 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 de Desenvolvimento Rural e da Agricultura, através do SIE, deverá vir acrescida desta informação.

§ 3º. O SIM, determinará o tamanho padrão dos carimbos e das letras nele contido.

CAPÍTULO III

Das Características Específicas dos Mini-Abatedouros de Aves

Art. 16º. Entende-se como Mini-Abatedouro de aves, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que abata até o máximo de 500 (quinhentas) aves por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 17º. O Mini-Abatedouro de aves deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área suja, limpa, miúdos, depósito, estocagem, banheiro/vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência para abate de aves o ANEXO I.



Prefeitura Municipal de Guarujá do Sul

LEI N.º 1.424/99

Art. 18º. No que se refere à Inspeção Ante e Post Mortem, observar-se-á o RIISPOA.

Art. 19º. A critério do SIM, no Mini-Abatedouro de aves poderão ser abatidos coelhos.

CAPÍTULO IV

Das características específicas dos Mini-Abatedouros Suínos

Art. 20º. Entende-se como Mini-Abatedouro de suínos, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que abata até, no máximo, de 20 (vinte) suínos por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 21º. O Mini-Abatedouro de suínos deverá contar, obrigatoriamente, com áreas separadas entre área suja, limpa, miúdos, depósito, estocagem, banheiro/vestiário, tendo como padrão mínimo de exigências para o abate de suínos o ANEXO II.

Art. 22º. No que se refere à Inspeção Ante e Post Mortem, observar-se-á o RIISPOA.

Art. 23º. A critério do SIM, nos Mini-Abatedouros de suínos poderão ser abatidos ovinos, caprinos e produzidos embutidos.

CAPÍTULO V

Das características específicas das unidades de produção de embutidos.

Art. 24º. Entende-se como Unidades de Embutidos, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que industrialize até 500 (quinhentos) quilos por dia, mas que apresente, obrigatoriamente, um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.



Prefeitura Municipal de Guarujá do Sul

LEI N.º 1.424/99

Art. 25º. A unidade de Embutidos deverá contar, obrigatoriamente, com áreas separadas entre área de processamento, depósito, lavagem de utensílios, defumador, se houver, estocagem, banheiro/vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência para a Unidade de Embutidos o **Anexo I I L**.

CAPÍTULO V I

Das características específicas do Mini-Abatedouro de Bovinos.

Art. 26º. Entende-se como Mini-Abatedouros de Bovinos o estabelecimento voltado à industrialização artesanal de construção simples; área física pequena e que abata até o máximo 2 (duas) toneladas por dia, mas que apresente, obrigatoriamente, um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 27º. O Mini-Abatedouro de bovino deverá contar, obrigatoriamente, com áreas separadas entre área suja, limpa, miúdos, depósito, estocagem, banheiro/vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência para o abate de bovinos o **Anexo IV**.

Art. 28. No que se refere a Inspeção Ante e Post Mortem, observar-se-á o **RIISPOA**.

Parágrafo Único. O Mini-Abatedouro de bovinos deverá, obrigatoriamente, possuir um pé-direito de, no mínimo, 6 (seis) metros na área de sangria e de 5 (cinco) metros na área de processamento.

Art. 29. A critério do SIM, nos Mini-Abatedouros de bovinos, poderão ser abatidos suínos, caprinos e ovinos.



Prefeitura Municipal de Guarujá do Sul

LEI N.º 1.424/89

CAPÍTULO VII

Das características específicas das unidades de produção de doces, Schmlers, geleias, verduras pré-preparadas, polpas e conservas doces e salgadas,

Art. 30. Entende-se como Unidade de produção de massas, doces e salgadas, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que produza até 500 (quinhentos) quilos por dia, mas que apresente, obrigatoriamente, um fluxograma operacional racionalizado de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 31. A Unidade produção de massas, doces e salgadas, deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre depósito de matéria prima, sala de processamento, expedição, banheiro/vestiário, tendo como padrão mínimo o **Anexo V**.

Parágrafo Único. Nas unidades que utilizarão forno a lenha, o mesmo deverá ser instalado em dependência separada e ventilada.

CAPÍTULO VIII

Das características específicas das Unidades de Produção de Massas doces e salgadas.

Art. 32. Entende-se como Unidade de Produção de Massas doces e salgadas, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal. De construção simples, área física pequena e que produza até 300 (trezentos) quilos por dia, mas, que apresente, obrigatoriamente, um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 33. A Unidade de produção de massas doces e salgadas deverá contar, obrigatoriamente, com áreas separadas entre depósito de matéria prima, sala de processamento, expedição, banheiro/vestiário, tendo como padrão mínimo, o **ANEXO VII**



Prefeitura Municipal de Guarujá do Sul

LEI N.º 1.424/99

Parágrafo Único: Nas unidades que utilizarão forno à lenha, o mesmo deverá ser instalado em dependência separada e ventilada.

CAPÍTULO IX

Das características específicas das agroindústrias de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos.

Art. 34. Entende-se como Agroindústria de processamento artesanal de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que abata até no máximo uma tonelada por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 35. As agroindústrias de processamento artesanal de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, deverão contar, obrigatoriamente, com áreas separadas entre área suja, limpa, defumador, depósito, estocagem, banheiro/vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência para o processamento de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos o ANEXO VII.

CAPÍTULO X

Das características específicas das unidades de recepção e acondicionamento de ovos.

Art. 36. Entende-se como unidade de recepção e acondicionamento de ovos, o estabelecimento de construção simples, podendo ser de madeira e que acondicione até 500 (quinhentas) dúzias por dia, mas que apresente, obrigatoriamente, um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

§ 1º. Em caso de construção de madeira, não se aplicam às unidades de recepção e acondicionamento de ovos, o item "VIII" do Art. 14", desta Lei.



Prefeitura Municipal de Guarujá do Sul

LEI N.º 1.424/99

§ 2º. No que se refere ao item "IX" do Artigo 14º, desta Lei, o forro das unidades de recepção e acondicionamento de ovos devem ser de material resistente e proporcionar uma perfeita vedação.

Art. 37. A unidade de recepção e acondicionamento de ovos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, sala de acondicionamento, armazenagem e expedição, tendo como mínimo o ANEXO VII.

CAPÍTULO XI

Das características específicas das unidades de recepção e processamento de produtos apícolas.

Art. 38. Entende-se como unidade de recepção e processamento de produtos apícolas o estabelecimento de construção simples, podendo ser em madeira e que processe até 300 (trezentos) quilos por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

§ 1º. Em caso de construção em madeira, não se aplicam para as unidades de recepção e processamento de produtos apícolas o item "VIII" do Artigo 14º desta Lei.

§ 2º. No que se refere ao item "VIII" do Artigo 14º, desta Lei, o forro das unidades de recepção e processamento de produtos apícolas devem ser de material resistente e proporcionar uma perfeita vedação.

Art. 39. A unidade de recepção e processamento de produtos apícolas deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, processamento, armazenagem e expedição, tendo como padrão mínimo o ANEXO IX.



Prefeitura Municipal de Guarujá do Sul

LEI N.º 1.424/99

CAPÍTULO X.II

Das características específicas das unidades de produção de rapadura, melado e açúcar mascavo.

Art. 40. Entende-se como unidade de produção de rapadura, melado e açúcar mascavo, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que produza até 1.500 (um mil e quinhentos) quilos por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 41. A Unidade de produção de rapadura, melado e açúcar mascavo, deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre moagem, sala de processamento, depósito/embalagem, banheiro/vestiário, tendo como padrão mínimo o ANEXO X.

CAPÍTULO X.III

Das características específicas das unidades de produção de queijo e doce de leite.

Art. 42. Entende-se como unidade de produção de queijo e doce de leite, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que produza até 300 (trezentos) quilos por dia, mas apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 43. A unidade de produção de queijo e doce de leite deverá contar, obrigatoriamente, com áreas separadas entre recepção, sala de processamento, sala de cura, expedição, banheiro/vestiário, tendo como padrão mínimo a ser observado, o ANEXO XI.

Parágrafo Único. O leite para produção de queijo deverá sofrer processo de pasteurização lenta ou industrial.



Prefeitura Municipal de Guarujá do Sul

LEI N.º 1.424/99

CAPÍTULO XIV

Das considerações legais

Art. 44. O estabelecimento processador de produtos comestíveis de origem animal e vegetal de origem artesanal, responderá legal e juridicamente pelas consequências sobre a saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere aos aspectos higiênico-sanitários, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização.

Art. 45. A caracterização de qualquer tipo de fraude ou descumprimento desta Lei, sujeitará o infrator às sanções previstas na Legislação vigente.

Art. 46. Para o fiel cumprimento das disposições constantes desta Lei, sempre que necessário, o Prefeito Municipal baixará Decreto regulamentando-a.

Art. 47. Ficam revogadas as disposições em contrário, entrando em vigor a presente Lei na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE GUARUJÁ DO SUL - SC

25 de Agosto de 1999.

48º ano da Fundação e 37º ano da Instalação.


NORBERTO LAWLESS
Prefeito Municipal


VALDIR BARCELLA
Secretário da Administração

- Certificamos que a presente Lei foi publicada e registrada nesta Secretaria em data supra.


ADRIANA SOLIGO
Auxiliar Administrativo