



MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS DO SUL

Estado do Paraná

Praça Rui Barbosa, 01 – Centro – Cx. Postal 121 – 85301-070
CNPJ: 76.205.970/0001-95 Fone: (42) 3635-8100 Fax: (42) 3635-1231

GABINETE DO PREFEITO

LEI N.º 054/2010 **22/09/2010**

SUMULA: Estabelece NORMAS PARA A PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES ARTESANAIS e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE LARANJEIRAS DO SUL, ESTADO DO PARANÁ, APROVOU E EU PREFEITO MUNICIPAL, SANCIONO A SEGUINTE,

LEI:

Art. 1º. Para posterior comercialização, são consideradas passíveis de elaboração e produção artesanal as seguintes matérias-primas de origem animal e vegetal:

I - Carnes;

II - Leite;

III - Ovos;

IV - Produtos apícolas;

V - Peixes, crustáceos e moluscos;

VI - Frutas;

VII - Cereais e,

VIII - Outros produtos de origem animal e vegetal comestíveis.

Art. 2º. Entende-se por elaboração de produtos artesanais comestíveis relacionados no Art. 1º itens de I a VIII, o processo utilizado na obtenção de produtos que mantenham características tradicionais, culturais ou regionais, produzidos em pequena escala, obedecidos os parâmetros fixados em regulamento.

CAPÍTULO II **DOS PRÉ-REQUISITOS**

Art. 3º. Para a obtenção do Selo de Inspeção Municipal o produtor artesanal de alimentos sediado no Município de Laranjeiras do Sul deverá atender aos pré-requisitos abaixo elencados:



MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS DO SUL

Estado do Paraná

Praça Rui Barbosa, 01 – Centro – Cx. Postal 121 – 85301-070
CNPJ: 76.205.970/0001-95 Fone: (42) 3635-8100 Fax: (42) 3635-1231

GABINETE DO PREFEITO

I - Comprovante de residência no Município a mais de 02 anos (através do título eleitoral);

II - Estar regularmente cadastrado junto a Secretaria de Agricultura do município;

III – Estar regularmente cadastrado junto a Secretaria de Saúde do Município, Departamento de Vigilância Sanitária e ter suas atividades assistidas por técnico habilitado na área de alimentação com registro profissional, ou, técnico disponibilizado pelo departamento;

V - Possuir Carteira de Saúde (Exame realizado periodicamente, ou quando solicitado) para todas as pessoas que manipulam e mantém contato com alimentos, no âmbito da empresa ou da propriedade rural;

VI - Possuir bloco de Nota Fiscal de Produtor Rural.

VII - Comprovante de Curso de Manipulador de Alimentos (Podendo ser ministrado e expedido pelo Departamento de Vigilância Sanitária);

§ 1º: O Selo de Inspeção Municipal tem validade de um ano.

§ 2º: Para renovação do Selo, as exigências expressas no art. 3º desta Lei deverão ser novamente atendidas, devendo o procedimento ser repetido.

§ 3º: O produtor artesanal terá o prazo máximo de dois (02) meses para adequar-se as exigências expressas no art. 3º desta Lei, a partir da data de seu cadastramento junto ao (SIM – Sistema de Inspeção Municipal).

§ 4º: O produtor de alimentos artesanais ficará isento do recolhimento da taxa exigida pela expedição de Alvará Sanitário, quando requisitado para fim desta atividade.

Art. 4º. Para fins de obtenção do Alvará Sanitário o produtor artesanal de alimentos ficará isento da apresentação do Cadastro Geral de Contribuinte - CGC, do Contrato Social da empresa e da Declaração de Firma Individual.

Art. 5º. Para comercialização junto aos estabelecimentos comerciais da cidade, os produtos elaborados artesanalmente deverão atender aos seguintes requisitos:

I - Portar rótulo e embalagem própria e individual, contendo de forma visível, nome do fabricante e/ou produtor, do produto, ingredientes, data de fabricação e de validade, peso líquido e a menção "Produto Artesanal";



MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS DO SUL

Estado do Paraná

Praça Rui Barbosa, 01 – Centro – Cx. Postal 121 – 85301-070
CNPJ: 76.205.970/0001-95 Fone: (42) 3635-8100 Fax: (42) 3635-1231

GABINETE DO PREFEITO

II - Ser previamente aprovados por profissional especializado na área de alimentação e liberados pelo Departamento de Vigilância Sanitária Municipal;

III - Atender às normas técnicas de embalagem, acondicionamento, armazenamento, transporte desde a obtenção da matéria-prima até o produto final.

CAPÍTULO III DAS PRODUÇÕES

Art. 6º. A edificação utilizada para a produção, deverá ter estrutura física destinada ao recebimento, obtenção e depósito de matéria prima, elaboração, acondicionamento, armazenamento e comercialização de produtos artesanais comestíveis constantes no Art.1º, itens de I a VIII, observado os seguintes critérios:

I - Estabelecimentos de pequenos animais, que se destinam ao abate e elaboração de produtos artesanais tendo sua produção máxima:

a) Individual, até 02 (duas) toneladas/mês;

b) Para grupo, associação ou cooperativa, os quais destinam a produção correspondente ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual;

II - Estabelecimento de médios e grandes animais, os quais destinam ao abate e elaboração de produtos artesanais de médios e grandes animais, sendo a produção máxima:

a) Individual, de até 2,5 (duas e meia) toneladas/mês;

b) Para grupo, associação ou cooperativa destinada à produção correspondente ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual;

III - Estabelecimentos de embutidos, defumados e salgados, aqueles destinados à elaboração de produtos artesanais cárneos embutidos, defumados e salgados, enquadrado nos seguintes parâmetros:

a) Produção máxima individual, de até 2,5 (duas e meia) toneladas/mês;

b) Para grupo, associação ou cooperativa: produção correspondente ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual;

IV - Estabelecimento de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos destinados a elaboração de produtos artesanais de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos enquadrados nos seguintes parâmetros:



MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS DO SUL

Estado do Paraná

Praça Rui Barbosa, 01 – Centro – Cx. Postal 121 – 85301-070
CNPJ: 76.205.970/0001-95 Fone: (42) 3635-8100 Fax: (42) 3635-1231

GABINETE DO PREFEITO

a) Produção máxima individual, de até 2,5 (duas e meia) toneladas/mês;

b) Para grupo, associação ou cooperativa com produção correspondente ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual;

V - Estabelecimento de recepção e acondicionamento de ovos destinados à recepção e acondicionamento de ovos, enquadrados nos seguintes parâmetros:

a) Produção máxima individual de até 4.300 (quatro mil e trezentos) dúzias/mês;

b) Para grupo, associação ou cooperativa com produção correspondente ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual;

VI - Estabelecimento de produtos apícolas destinados a recepção e elaboração de produtos artesanais apícolas, enquadrado nos seguintes parâmetros:

a) Produção máxima individual em até 12 (doze) toneladas/ano;

b) Para grupo, associação ou cooperativa com produção correspondente ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual;

VII - Estabelecimento de laticínios, destinados a recepção e pasteurização de leite, elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, enquadrados nos seguintes parâmetros:

a) Produção máxima individual de até 25.000 (vinte e cinco mil) litros/mês;

b) Para grupo, associação ou cooperativa com produção correspondente ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual;

VIII - Estabelecimento de produtos vegetais destinados à elaboração de produtos artesanais de frutas e outros vegetais, como doces, frutas pré-preparadas, polpa e conservas doces e salgadas, enquadrando nos seguintes parâmetros:

a) Produção máxima individual em até 55 (cinquenta e cinco) toneladas/ano;

b) Para grupo, associação ou cooperativa com produção correspondente ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual;



MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS DO SUL

Estado do Paraná

Praça Rui Barbosa, 01 – Centro – Cx. Postal 121 – 85301-070
CNPJ: 76.205.970/0001-95 Fone: (42) 3635-8100 Fax: (42) 3635-1231

GABINETE DO PREFEITO

IX - Estabelecimento de massas, doces e salgados destinados à elaboração artesanal de massas, doces e salgados de origem vegetal e animal enquadrando-se nos seguintes parâmetros:

a) Produção máxima individual em até 20 (vinte) toneladas/ano;

b) Para grupo, associação ou cooperativa com produção correspondente ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual;

X - Estabelecimento de produtos da cana-de-açúcar destinados à elaboração artesanal de rapadura, melado, açúcar mascavo e afim, enquadrando nos seguintes parâmetros:

a) Produção máxima individual em até 25 (vinte e cinco) toneladas/ano;

b) Para grupo, associação ou cooperativa com produção correspondente ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual;

CAPÍTULO IV DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.

Art. 7º. O produtor artesanal poderá solicitar por escrito ao Diretor do Departamento de Vigilância Sanitária, um prazo de carência de no máximo 12 meses (doze) para se adequar aos requisitos solicitados nos itens I, II, III, IV, VI, XII do Art. 8, deste Capítulo, a partir da data de seu cadastramento junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 8º. A edificação utilizada para os fins elencados nesta Lei, deverá:

I - Ser construída de alvenaria ou outro material aprovado pelas Autoridades Sanitárias do Município, contendo área compatível com o volume máximo da produção, tamanho das espécies animais e volume dos vegetais a serem processados, devendo possuir fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar o trabalho de recebimento, obtenção e depósito de matéria prima e ingredientes, elaboração, inspeção e fiscalização, acondicionamento, e armazenagem dos produtos artesanais;

II - Possuir ambiente interno fechado, dispondo de instalações sanitárias, vestiários, depósitos de matéria-prima e produtos artesanais ou dependências de moradia, quando for o caso, de modo a não haver contato direto com as dependências e locais onde os alimentos são manipulados;



MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS DO SUL

Estado do Paraná

Praça Rui Barbosa, 01 – Centro – Cx. Postal 121 – 85301-070
CNPJ: 76.205.970/0001-95 Fone: (42) 3635-8100 Fax: (42) 3635-1231

GABINETE DO PREFEITO

III - Possuir paredes lisas, de cor clara, impermeáveis, de fácil higienização, perfeita aeração e luminosidade;

IV - Possuir forro que não seja de madeira;

V - Possuir telas nas aberturas;

VI - Possuir piso antiderrapante, impermeável, contendo ralo para escoamento das águas utilizadas para a higienização do local;

VII - Dispor de água encanada em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte de canalização e reservatório deverão ser protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

VIII - Dispor de adequado sistema de esgotamento tipo sifão ligado a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento público quando existente, ou ao sistema de tratamento individual (tanque séptico e filtro anaeróbio);

IX - Prover obrigatoriamente, pelo menos um lavatório na área de manipulação de produtos artesanais, bem como sanitários, saboneteira para sabão líquido e toalha descartável;

X - Dispor de equipamentos e utensílios de material resistente, impermeável, lavável, que permitam uma perfeita limpeza e higienização;

XI - Dispor de mesas, prateleiras, bancadas e similares revestidos de material impermeável, liso, resistente e não corrosível;

XII - Utilizar lixeira para guarda temporária do lixo, conforme normas sanitárias.

CAPÍTULO V DA HIGIENE DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 9º. Devem ser mantidos em boas condições de higiene, mesmo após seu regular uso, todas as instalações e equipamentos utilizados na elaboração dos produtos artesanais.

Art. 10. Os pisos e paredes das instalações utilizadas na produção e comercialização dos produtos alimentares artesanais, assim como seus equipamentos e utensílios, devem ser lavados diariamente e convenientemente higienizados.

Art. 11. Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou



MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS DO SUL

Estado do Paraná

Praça Rui Barbosa, 01 – Centro – Cx. Postal 121 – 85301-070
CNPJ: 76.205.970/0001-95 Fone: (42) 3635-8100 Fax: (42) 3635-1231

GABINETE DO PREFEITO

animais nocivos à saúde, realizando-se a cada seis meses a dedetização e desratização nas instalações, sendo obrigatório à empresa, possuir Alvará Sanitário.

Art. 12. Nas instalações de recebimento, obtenção, permanência e depósito de matéria-prima, ingredientes, elaboração, acondicionamento, e armazenagem de produtos artesanais, é terminantemente proibido residir, fazer refeições, fumar, depositar produtos alheios ao fim daquele local, objetos e materiais estranhos à sua finalidade ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 13. É proibido empregar recipientes de cobre, latão, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou que apresente estanhagem defeituosa, ou ainda qualquer utensílio que, pela forma e composição, possa prejudicar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos elaborados, no recebimento, obtenção e depósito destes, a elaboração, acondicionamento, e armazenagem de produtos artesanais.

Art. 14. É proibido o acondicionamento de matéria-prima, ingredientes e produtos artesanais elaborados em carros ou recipientes que tenham servido para fins que não produtos não comestíveis, bem como a reutilização de embalagens.

Art. 15. As geladeiras, freezers, câmaras frias e similares devem corresponder às mais rigorosas condições de funcionamento, higiene, iluminação, ventilação, devendo ser lavadas e higienizadas sempre que necessário.

Art. 16. Os instrumentos de trabalho utilizados ao fim previsto nesta Lei deverão ser diariamente lavados e higienizados.

Art. 17. Proceder à limpeza e desinfecção das caixas d'água e reservatórios conforme orientação do Departamento de Vigilância Sanitária.

CAPÍTULO VI DA HIGIENE DAS PESSOAS

Art. 18. Todos os funcionários e proprietários destes estabelecimentos deverão submeter-se a exame de saúde a cada 6 (seis) meses.

Art. 19. Sempre que comprovado a existência de dermatose, salmonelose, doença infecto-contagiosa ou repugnante em funcionários ou proprietários destes estabelecimentos, estes serão imediatamente afastados do trabalho e comunicado o Departamento de Vigilância Sanitária.

Art. 20. Será exigida inspeção médica tantas vezes quanto julgar necessário o Departamento de Vigilância Sanitária, a qualquer funcionário ou proprietário destes estabelecimentos.



MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS DO SUL

Estado do Paraná

Praça Rui Barbosa, 01 – Centro – Cx. Postal 121 – 85301-070
CNPJ: 76.205.970/0001-95 Fone: (42) 3635-8100 Fax: (42) 3635-1231

GABINETE DO PREFEITO

Art. 21. É obrigatório o uso de uniformes, toucas, luvas, calçados próprios e limpos, bem como boa higiene dos proprietários e funcionários antes, durante e após a elaboração dos produtos artesanais.

CAPÍTULO VII DO REGISTRO

Art. 22. O estabelecimento deverá registrar-se na Secretaria de Municipal de Saúde, Departamento de Vigilância Sanitária e Serviço de Inspeção Municipal, mediante formalização de pedido instruído pelos documentos abaixo discriminados:

I - requerimento dirigido ao órgão executor, solicitando o registro e o serviço de inspeção e fiscalização;

II - registro de Inscrição de Produtor Rural no departamento pertinente;

III - boletim de análise de água de abastecimento, cujas características devem enquadrar-se no padrão físico-químico e microbiológico determinado pelo Departamento de Vigilância Sanitária. Quando o resultado da análise de águas estiver fora dos padrões considerados desejáveis pelo Departamento de Vigilância Sanitária, impõe-se nova análise;

IV - habite-se da edificação, expedido pelo Departamento de Vigilância Sanitária;

V - alvará sanitário, expedido pelo Departamento de Vigilância Sanitária;

VI - outros documentos ou atestados a critério do SIM.

Art. 23. O SIM adotará sistema próprio para o registro do estabelecimento de que trata esta lei.

CAPÍTULO VIII DA INSPEÇÃO E DA FISCALIZAÇÃO

Art. 24. A inspeção e fiscalização dos produtos alimentares artesanais comercializados obedecerão às normas estabelecidas neste Regulamento.

Art. 25. A inspeção e fiscalização dos produtos mencionados no artigo anterior, serão exercidas pela Secretaria Municipal de Saúde, através do Departamento de Fiscalização Sanitária e, se necessário, pelo remanejamento de outros servidores municipais, estaduais, federais e ou conveniados para este fim.



MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS DO SUL

Estado do Paraná

Praça Rui Barbosa, 01 – Centro – Cx. Postal 121 – 85301-070
CNPJ: 76.205.970/0001-95 Fone: (42) 3635-8100 Fax: (42) 3635-1231

GABINETE DO PREFEITO

Art. 26. O serviço de inspeção caberá a médicos veterinários, engenheiros agrônomos, bioquímicos com especialização em Tecnologia de Alimentos, autoridade sanitária devidamente credenciada, podendo dispor de auxiliares devidamente capacitados, sempre sob a responsabilidade dos profissionais citados neste artigo.

§1º - Os inspetores e fiscais terão carteira de identidade funcional na qual constará a denominação do órgão emitente, o número de ordem do documento, a data de sua expedição e o prazo de validade, além da assinatura, fotografia, cargo e área de atuação do portador;

§2º - Os inspetores e fiscais, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibirem carteira de identidade funcional sempre que solicitado;

§3º - É permitido aos inspetores e fiscais, no desempenho de suas funções, o ingresso em qualquer estabelecimento de pessoas físicas e jurídicas relacionadas no artigo 22 deste Regulamento.

Art. 27. O órgão executor poderá conveniar-se com os Municípios que possuem ou tenham acesso à estrutura técnica e laboratorial, bem como com aquelas entidades públicas que preencham as condições adequadas à execução das tarefas para a implantação e funcionamento da inspeção e fiscalização do estabelecimento, visando à garantia dos padrões higiênico-sanitários, físico-químico e microbiológico e ao controle de qualidade dos produtos artesanais abrangidos por este Regulamento.

Art. 28. A Secretaria Municipal de Agricultura, através do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), poderá baixar normas e instruções adicionais ao exercício da inspeção e fiscalização da elaboração e comercialização em pequena escala de produtos artesanais relacionados no Art.1º.

CAPÍTULO IX DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS

Art. 29. Os produtos artesanais deverão obedecer aos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pela legislação federal e estadual vigentes.

Art. 30. O estabelecimento só poderá utilizar rótulos devidamente aprovados e, registrados no SIM, expedidos pela Secretaria de Agricultura.

Art. 31. Todo produtor artesanal deverá colocar em seu produto o Selo de Inspeção Municipal, expedido e controlado pela Secretaria de Agricultura.

Art. 32. Cada espécie de produto deverá ter sua aprovação e registro de fórmula junto ao SIM.



MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS DO SUL

Estado do Paraná

Praça Rui Barbosa, 01 – Centro – Cx. Postal 121 – 85301-070
CNPJ: 76.205.970/0001-95 Fone: (42) 3635-8100 Fax: (42) 3635-1231

GABINETE DO PREFEITO

Parágrafo Único: Constituirão a fórmula dos produtos artesanais:

I - Matéria-prima de origem constante no Art. 1º;

II - Como ingredientes os condimentos, corantes, coagulantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e quaisquer outras substâncias que entrem em sua elaboração;

III - Princípios básicos e composição centesimal;

IV - Tecnologia de processamento.

Art. 33. A elaboração dos produtos artesanais não padronizados só será permitida após a aprovação de fórmula pelo SIM.

Art. 34. A aprovação da fórmula e do processo de elaboração de quaisquer produtos artesanais inclui os produzidos anteriormente à entrada em vigor deste Regulamento.

Art. 35. A análise qualitativa da matéria-prima, ingredientes e produtos artesanais será realizada em laboratórios credenciados pelo SIM, sendo que as amostras serão coletadas pelos inspetores e fiscais deste mencionado órgão público.

Art. 36. O estabelecimento deverá manter um sistema de controle que permita confrontar, em quantidade, o volume dos produtos elaborados com a matéria-prima e os ingredientes que lhe deram origem.

Art. 37. Toda a matéria-prima que será utilizada na elaboração dos produtos artesanais deverá possuir procedência e registro junto aos órgãos competentes, excetuando-se aquelas que são produzidas pelo próprio produtor.

Art. 38. As embalagens utilizadas nos produtos industrializados deverão ser atóxicas ao mesmo, devendo estas ser previamente aprovadas pelos inspetores e fiscais do SIM.

CAPÍTULO X DAS ATRIBUIÇÕES DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

Art. 39. Compete ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM:

I - vistoriar o estabelecimento requerente;



MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS DO SUL

Estado do Paraná

Praça Rui Barbosa, 01 – Centro – Cx. Postal 121 – 85301-070
CNPJ: 76.205.970/0001-95 Fone: (42) 3635-8100 Fax: (42) 3635-1231

GABINETE DO PREFEITO

II - definir os produtos passíveis de elaboração artesanal, segundo a natureza e origem da matéria-prima e dos ingredientes utilizados, o processo de fabricação e o potencial de risco à saúde do consumidor;

III - aprovar e expedir registro de funcionamento;

IV - capacitar, treinar e credenciar inspetores, fiscais e auxiliares;

V - acompanhar e fiscalizar as atividades inerentes aos convênios firmados com municípios e entidades públicas, podendo cancelar quando não atenderem aos requisitos deste Regulamento;

VI - verificar carteiras de saúde dos funcionários e proprietários de estabelecimentos, análise de água e outros atestados ou exames julgados necessários;

VII - divulgar modelos de plantas de orientação para a construção dos diversos tipos de estabelecimento utilizados ao fim previsto nesta Lei;

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

IX - expedir laudos de inspeção e fiscalização da produção;

X - analisar e fornecer o registro de estabelecimento, fórmulas, rótulos, carimbos e embalagens a serem usados na elaboração de produtos artesanais;

XI - dispor e fornecer dados estatísticos da produção;

CAPÍTULO XI DAS PENALIDADES

Art. 40. As infrações às normas previstas neste Regulamento serão punidas, isolada ou cumulativamente, com as seguintes sanções, em prejuízo das penalidades de natureza civil e penal cabíveis;

I - Advertência, sempre que o infrator for primário ou não tiver agido de má fé;

II - Multa de até 03 (três) UFM's aos infratores do presente Regulamento, podendo ser aplicada em dobro quando houver reincidência;

a) as multas serão elevadas ao máximo de até 10 (dez) vezes sempre que o volume da produção do infrator faça prever que a punição será ineficaz;



MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS DO SUL

Estado do Paraná

Praça Rui Barbosa, 01 – Centro – Cx. Postal 121 – 85301-070
CNPJ: 76.205.970/0001-95 Fone: (42) 3635-8100 Fax: (42) 3635-1231

GABINETE DO PREFEITO

III - Apreensão ou destruição da matéria-prima, ingredientes e produtos artesanais elaborados - quando não apresentarem dentro dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos adequados à sua finalidade ou quando forem adulterados;

IV - suspensão das atividades do estabelecimento sempre que causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de o proprietário dificultar a ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos artesanais ou se verificar a inexistência das condições de higiênico-sanitárias adequadas;

a) a interdição poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivara a sanção;

b) se a interdição não for levantada nos termos do inciso anterior, decorridos 6 (seis) meses será cancelado o respectivo registro;

Art. 41. As penalidades serão impostas pelos órgãos fiscalizadores, cabendo recurso à Comissão do SIM.

Art. 42. O valor da multa será recolhido através de guias próprias, fornecidas ao interessado pelo órgão executor, no prazo de 10 (dez) dias da data da emissão das respectivas guias.

CAPÍTULO XII DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 43. O estabelecimento responderá legal e judicialmente pelas conseqüências à saúde pública, caso comprovado sua omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químico e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos artesanais.

Art. 44. Nenhum estabelecimento registrado poderá ser vendido ou arrendado sem que seja efetuada a competente transferência do registro para nova firma junto ao SIM.

Parágrafo único - O proprietário de estabelecimento registrado deve notificar aos interessados na compra ou arrendamento, ainda durante a fase de transação comercial, a situação em que se encontra o estabelecimento em face das exigências deste Regulamento.



MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS DO SUL

Estado do Paraná

Praça Rui Barbosa, 01 – Centro – Cx. Postal 121 – 85301-070
CNPJ: 76.205.970/0001-95 Fone: (42) 3635-8100 Fax: (42) 3635-1231

GABINETE DO PREFEITO

Art. 45. O processo de transferência deverá obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para registro.

Art. 46. Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação pelo SIM.

Art. 47. O controle sanitário dos rebanhos, pescados e produtos vegetais que geram matéria-prima para a produção artesanal de alimentos é obrigatório e deverá seguir orientação do órgão oficial de defesa sanitária animal e vegetal do estado.

Art. 48. A embalagem do produto artesanal deverá ser produzida por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde e o rótulo deverá conter todas as informações previstas no Código de Defesa do Consumidor, indicando ser rótulo de produto artesanal com registro no SIM.

Parágrafo único - Quando tratar-se de produto a granel, os produtos de origem animal e vegetal serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos e cartazes, contendo as informações previstas no "caput" deste artigo e legislação vigente.

Art. 49. O estabelecimento fica obrigado a apresentar mensalmente ao SIM os mapas de produção e comercialização.

Art. 50. As autoridades policiais do Estado, no cumprimento deste Regulamento, prestarão completa colaboração e apoio à inspeção e fiscalização quando se fizer necessário.

Art. 51. Os casos omissos e as dúvidas suscitadas na execução deste Regulamento serão resolvidos pela Comissão do SIM.

Art. 52. A comissão do SIM será formada por um representante ativo e efetivo de cada órgão envolvido, Secretária do Trabalho e Desenvolvimento Comunitário, através do Depto. de Agricultura e Pesca (DEAPA), Secretaria de Saúde e Saneamento, através do Depto. de Fiscalização Sanitária (DEFS) e da EPAGRI, devidamente nomeados e homologados por ato do Poder Executivo Municipal.

Art. 53. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial a Lei nº. 13/97 de 03 de junho de 1997.

Gabinete do Prefeito Municipal de Laranjeiras do Sul, em 22 de setembro de 2010.

JONATAS FELISBERTO DA SILVA

Prefeito Municipal