



PREFEITURA MUNICIPAL DE VIRGÍNIA

Rua Raul da Costa Pinto, 444 – CENTRO – CEP 37465-000

CNPJ 25.970.260/0001-10 – TEL. (35) 3373-1100

Lei Ordinária nº569/2019, de 25.04.2019

"Dispõe sobre o Serviço e o Selo de Inspeção Sanitária Municipal - S.I.M. e dá outras providências".

A Câmara Municipal de Virgínia, MG, aprovou e eu, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte Lei.

Art. 1º- Fica instituído o Serviço e o Selo de Inspeção Sanitária Municipal – S.I.M, para produtos comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Virgínia, MG, com jurisdição em todo o território municipal.

Art. 2º- Para efeito da presente lei são adotadas as seguintes definições:

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

II - Agroindústrias Artesanais – estabelecimentos instalados preferencialmente 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 60% (sessenta por cento) no mínimo da matéria-prima empregada nos produtos seja oriunda da propriedade, exceto produtos à base de farinha de trigo e outros farináceos e chocolate.

III - Indústrias Familiares – São aquelas que produzem alimentos de forma artesanal, utilizando-se de estrutura física específica, anexa à residência, ou as próprias dependências comuns à 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.

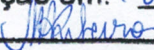
IV - Estabelecimentos – São estruturas físicas destinadas à recepção e depósito de matéria prima, elaboração, acondicionamento, armazenamento e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal, enquadrados nos seguintes parâmetros:

a) Estabelecimentos - destinados ao abate de animais e elaboração de produtos artesanais de origem animal com importância econômica:

- 1 - Abate de pequenos animais.
- 2 - Embutidos, defumados e salgados.
- 3 - Peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos.
- 4 - Produtos apícolas.
- 5 - Laticínios.
- 6 - Ovos.

Câmara Municipal de Virgínia

Publicação em: 06/05/2019


Maria Aparecida Ribeiro
Secretária Efetiva CPF:581.075.336-15





PREFEITURA MUNICIPAL DE VIRGÍNIA

Rua Raul da Costa Pinto, 444 – CENTRO – CEP 37465-000

CNPJ 25.970.260/0001-10 – TEL. (35) 3373-1100

7 – Abate de grandes animais (Bovinos).

b) Estabelecimentos de produtos vegetais, destinadas à elaboração de produtos artesanais:

1 - Frutas e outros vegetais (com restrições ao palmito) destinados a produção de doces, polpas e conservas.

2 - Massas, doces e salgados.

3 - Produtos de cana-de-açúcar (açúcar mascavo, rapadura, melado);

4 - Bebidas destiladas e fermentadas (vinhos, licores, cachaça artesanal, etc.);

5 – Micro-organismos (cogumelos e afins).

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

VI - Inspeção e fiscalização – O ato de examinar minuciosamente as condições higiênico-sanitárias 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 comestíveis.

VII - Inspectores e Fiscais Sanitários – técnicos capacitados e credenciados, responsáveis pelo registro, inspeção e fiscalização do estabelecimento, das instalações e equipamentos, recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, recondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos.

Art. 3º Compete ao Departamento Municipal de Saúde, por meio da Vigilância Sanitária (VISA), exercer ações pertinentes ao cumprimento desta Lei na implantação do Selo de Inspeção Sanitária Municipal – S.I.M.

Art. 4º Considera-se passíveis de beneficiamento e de elaboração de produtos agroindustriais e artesanais comestíveis, as seguintes matérias primas:

I- Carne suína ou bovina inspecionadas pelo SIF (Selo de Inspeção Federal) ou SIE (Selo de Inspeção Estadual) ou S.I.M. (Selo de Inspeção do Município);

II- Carne de animais de pequeno porte: aves e coelhos, inspecionado pelo S.I.F - Selo de Inspeção Federal, S.I.E. - Selo de Inspeção Estadual ou S.I.M. - Selo de Inspeção do Município;

III- Leite;

IV- Ovos;

V- Produtos apícolas (comestíveis);

VI- Peixes e crustáceos;

VII- Micro-organismos (cogumelos);

VIII- Frutos e vegetais (com restrições técnicas ao palmito);



PREFEITURA MUNICIPAL DE VIRGÍNIA

Rua Raul da Costa Pinto, 444 – CENTRO – CEP 37465-000

CNPJ 25.970.260/0001-10 – TEL. (35) 3373-1100

IX- Cereais.

Art. 5º Todo estabelecimento produtor de alimentos deve ser registrado e cadastrado na Vigilância Sanitária de Virgínia e preencher os seguintes requisitos:

I - Localizar-se afastado de fontes produtoras de poeira, mau-cheiro e outras contaminações;

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, 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, 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 limpeza e higienização;

VII - dispor de água potável 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 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 sanitários compatíveis com o número de trabalhadores, 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 comestíveis, sempre que julgar necessário.

§ 1º- Os itens I, VIII, IX E XI, não se aplicam às 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 A000001, que os identificarão junto ao Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, os quais serão apostos Selo de Inspeção Municipal S.I.M.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VIRGÍNIA

Rua Raul da Costa Pinto, 444 – CENTRO – CEP 37465-000

CNPJ 25.970.260/0001-10 – TEL. (35) 3373-1100

Art. 6º- O registro e cadastro de que trata o artigo anterior, deve ser formalizado instruído dos seguintes documentos:

- I - Cópia do Certificado do Curso de Manipulação de Alimentos;
- II - Cópia do Alvará Sanitário de Produção;
- III - Laudo Médico Veterinário dos exames de brucelose e tuberculose, para as Agroindústrias de derivados do leite;
- IV - Fluxograma de Produção;
- V - Cópia da carteira de identidade e cadastro de pessoa física;
- VII - Parecer do departamento Municipal de Saúde/VISA;
- VIII - Planta baixa e memorial descritivo das instalações;
- IX - Laudo de exame microbiológico e físico-químico da água de abastecimento atestando sua potabilidade.

Art. 7º- Todas as instalações, móveis, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser lavados rotineiramente e devidamente higienizados com produtos registrados no órgão competente.

Art. 8º- Os estabelecimentos deverão adotar sistema de controle integrado de pragas.

Art. 9º- É proibido o uso de recipientes de zinco, latão ferro estanhado ou com ligas superiores a 2% de chumbo, assim como qualquer utensílio danificado que possa comprometer a qualidade sanitária dos produtos.

Art. 10- É proibido nas instalações de processamento e elaboração de produtos comestíveis, fazer refeições, fumar, depositar produtos, objetos e materiais estranhos à sua finalidade, assim como, o uso de perfume e de quaisquer adornos.

Art. 11- Nas câmaras frias ou outros equipamentos de refrigeração deve ser observado rigorosamente as condições de funcionamento e higiene.

Art. 12- Serão exigidos 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. 13- 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 das dependências.

Art. 14- A fiscalização e inspeção sanitária obedecerão às normas estabelecidas nesta Lei, no Regulamento da Prévia Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Decreto 30691 DE 29/03/52) do Ministério da Agricultura, Resolução – RDC Nº 216 de 15 de Setembro de 2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e serão exercidas pelos técnicos credenciados.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VIRGÍNIA

Rua Raul da Costa Pinto, 444 – CENTRO – CEP 37465-000

CNPJ 25.970.260/0001-10 – TEL. (35) 3373-1100

XI - Instruções para preparo e conservação do produto;

XII - Indicação de que o produto é ou não artesanal.

Art. 20- O Selo de Inspeção Municipal, citado no item III do artigo 17, representa a marca oficial usada unicamente nos estabelecimentos sujeitos à fiscalização da VISA municipal, e constitui a garantia que o produto foi elaborado dentro das normas e padrões higiênico-sanitários.

Art. 21- 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, seguido pelo código do produto como identificado no ANEXO I, separados por uma barra.

Art. 22- A confecção dos rótulos pelos estabelecimentos só poderá ser realizada com autorização da VISA, em formulário próprio, 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. 23- O Selo de Inspeção Municipal deve obedecer exatamente as características e modelos descritos no ANEXO II desta Lei.

Parágrafo único. O Departamento Municipal de Saúde/VISA, depois de ouvir os produtores interessados, criará o “SELO – PRODUTO ARTESANAL DE QUALIDADE”, seguindo o disposto no ANEXO III, o qual será oficializado e liberado para uso por meio de decreto do Chefe do Poder Executivo Municipal.

Art. 24- São atribuições exclusivas da VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL (VISA):

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 - Inspeccionar 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 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 de exame 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 assim como expedir e renovar os alvarás sanitários;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VIRGÍNIA

Rua Raul da Costa Pinto, 444 – CENTRO – CEP 37465-000

CNPJ 25.970.260/0001-10 – TEL. (35) 3373-1100

Art. 15- A Inspeção Sanitária será exercida exclusivamente por profissionais habilitados, segundo o ramo de atividade específico a que se destina cada estabelecimento inspecionado, ou seja:

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) Nutricionista, Economista doméstico ou Tecnólogo em Alimentos;

b) Técnico Agrícola ou Engenheiro Agrônomo;

c) Demais profissionais técnicos devidamente capacitados.

Art. 16- 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 *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 e o transito de quaisquer produtos e subprodutos, destinados a alimentação humana.

Art. 17- 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. 18- O processamento dos produtos artesanais deverá obedecer rigorosamente todos os padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pela legislação Federal, Estadual e Municipal vigente.

Art. 19- 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 produtos contendam obrigatoriamente 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 - S.I.M.;

IV - Localização do estabelecimento;

V - Espaço previsto para colocar a data de fabricação disposto em sentido horizontal ou vertical;

VI - Peso ou conteúdo líquido e peso da embalagem;

VII - Informação Nutricional ou lista de ingredientes da composição em ordem decrescente da respectiva proporção;

VIII - Prazo de validade do produto;

IX - Número de registro do produto no S.I.M.;

X - Lote;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VIRGÍNIA

Rua Raul da Costa Pinto, 444 – CENTRO – CEP 37465-000

CNPJ 25.970.260/0001-10 – TEL. (35) 3373-1100

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

Art. 25- As infrações às normas previstas nesta Lei serão punidas de acordo com as legislações federal, estadual e municipal vigentes.

Art. 26- As agroindústrias artesanais, assim como as indústrias familiares e demais estabelecimentos, responderão legal e juridicamente pelos danos à saúde pública, caso se comprove a omissão ou negligência inerentes à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos dos produtos.

Art. 27- Toda alteração, ampliação reforma ou construção no estabelecimento registrado, só poderá ser feita com a prévia aprovação e autorização da Vigilância Sanitária.

Art. 28- Os ingredientes, os aditivos, embalagens e as matérias primas utilizadas nos produtos comestíveis deverão ter registro junto aos órgãos competentes (Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, SIF, SIE ou VISA).

Art. 29- As agroindústrias artesanais se obrigam a manter um controle de produção cujos mapas estatísticos deverão ser encaminhados mensalmente à Vigilância Sanitária.

Art. 30- Os animais destinados ao abate e os destinados ao fornecimento de matéria prima deverão ter controle sanitário junto da VISA ou outro órgão competente.

Art. 31- Para a inspeção sanitária cuja presença do Profissional habilitado e/ou Auxiliar de Inspeção é obrigatória, será cobrada uma “Taxa Especial de Inspeção”, cujo valor será o equivalente a 1 UFM.

Parágrafo único. O documento de arrecadação correspondente ao valor da Taxa Especial de Inspeção será emitido pelo setor de tributação do Município e o comprovante apresentado à VISA municipal.

Art. 32- O rol de produtos derivados descritos no Anexo I desta Lei, obedecida a sequência de códigos de classificação, poderão ser acrescidos ou suprimidos a critério da Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 33- Os casos omissos serão resolvidos pelo Departamento Municipal de Saúde/Vigilância Sanitária e Assessoria Jurídica.

Art. 34- Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação e revoga todas as disposições em contrário.

Virgínia, MG, 25 de abril de 2019.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VIRGÍNIA

Rua Raul da Costa Pinto, 444 – CENTRO – CEP 37465-000

CNPJ 25.970.260/0001-10 – TEL. (35) 3373-1100

Carlos Eduardo Costa Negreiros
Prefeito Municipal

Câmara Municipal de Virgínia

Publicação em: 06/05/2019

Maria Aparecida Ribeiro
Secretária Efetiva CPF:581.075.336-15

ANEXO I

CÓDIGOS PARA REGISTRO DE PRODUTOS ARTESANAIS DESCRIÇÃO E CODIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

A - Pequenos Animais (aves e coelhos)

Aves Abatidas A-01
Cortes de aves A-02
Miúdos de aves A-03
Coelho abatido A-04

B- Embutidos, Defumados e Salgados

Embutidos B-01
Defumados B-02
Salgados B-03

C- Peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos

Peixes (aquicultura) C-01
Moluscos C-02
Anfíbios C-03
Crustáceos C-04

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
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
Muçarela E-12
Bebidas lácteas E-13



PREFEITURA MUNICIPAL DE VIRGÍNIA

Rua Raul da Costa Pinto, 444 – CENTRO – CEP 37465-000

CNPJ 25.970.260/0001-10 – TEL. (35) 3373-1100

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 salgadas e afins G-06

H- Derivado de frutas, legumes e hortaliças

Compotas H-01

Geleias H-02

Polpas (todos os tipos) H-03

Frutas desidratadas H-04

outras) 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 doces e afins H-12

I- Derivados de cana-de-açúcar

Açúcar mascavo I-01

Melado I-02

Rapadura I-03

Bala I-04

J- Bebidas destiladas e fermentadas

Vinho J-01

Licor J-02

Cachaça Artesanal J-03

Vinho de Jabuticaba J-04

K- Microrganismos (cogumelo e afins)

“In natura” K-01

Conservas K-02

Seco K-03

L- Temperos e afins



PREFEITURA MUNICIPAL DE VIRGÍNIA

Rua Raul da Costa Pinto, 444 – CENTRO – CEP 37465-000

CNPJ 25.970.260/0001-10 – TEL. (35) 3373-1100

Vinagre L-01
Temperos caseiros L-02

M- Grãos e derivados

Café M-01
Fubá M-02
Canjica M-03
Milho de pipoca M-04
Farinha de Mandioca M-05
Polvilho M-06

N- Gelado comestíveis

Sorvete N-01
Picolé N-02

OBS: Produtos derivados, não constantes nesta lista, serão acrescentados, obedecendo à mesma sequência de códigos de classificação.

ANEXO II

SELO OFICIAL DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL

a) MODELOS:

Modelo 01 Modelo 02 Modelo 03

b) FORMA: Elíptica no sentido horizontal.

c) CORES: Borda preta e Fundo Branco

d) DIMENSÕES:

Modelo 01 – 5,0 (cinco) cm de comprimento por 3 (três) cm de altura.

Modelo 02 - 4,0 (quatro) cm de comprimento por 2,5 (dois virgula cinco) cm

Modelo 03 - 3,0 (três) cm de comprimento por 1,8 (um virgula oito) cm de altura.

e) USO:

Modelo 01- Para embalagens de aves e coelhos abatidos (inteiros);

Modelo 02 - Para embalagens de produtos com peso superior a 1 kg.

Modelo 03 - Para embalagem de produtos com peso inferior a 1 kg.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VIRGÍNIA

Rua Raul da Costa Pinto, 444 – CENTRO – CEP 37465-000

CNPJ 25.970.260/0001-10 – TEL. (35) 3373-1100

f) DIZERES, EM LETRAS PRETAS: Acompanhando a margem externa superior as palavras DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE SAÚDE, MG, no centro e em negrito as palavras SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL, abaixo desta as iniciais S.I.M. e o número de registro do estabelecimento (em negrito e destacados) e na margem inferior externa as palavras MUNICÍPIO DE VIRGÍNIA, MG.

g) Este selo deve estar impresso no rotulo do produto.

ANEXO III

ITENS NECESSÁRIO PARA O SELO – PRODUTO ARTESANAL DE QUALIDADE

- a) MODELO
- b) FORMA, DIMENSÕES E CORES
- c) NUMERAÇÃO
- d) DIZERES

Câmara Municipal de Virgínia
Publicação em: 06 / 05 / 2019

Maria Aparecida Ribeiro
Secretária Efetiva CPF: 581.075.336-15