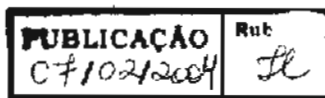




Câmara Municipal de Jundiá
São Paulo



DECRETO Nº 19.450, DE 27 DE DEZEMBRO DE 2003

MIGUEL HADDAD, Prefeito do Município de Jundiá, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, com fundamento no artigo 6º da Lei nº 5.506, de 28 de agosto de 2000, e em especial no que consta do Processo Administrativo nº 06.333-7/2000. —

DECRETA:

Art. 1º - A elaboração de produtos comestíveis de origem animal e vegetal de que trata a Lei nº 5.506, de 28 de agosto de 2000, alterada pela Lei nº 6.115, de 02 de setembro de 2003, bem como sua comercialização, no Município de Jundiá, sujeitar-se-ão às normas estabelecidas neste Decreto.

Art. 2º - São consideradas passíveis de produção, preparo, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, armazenamento, transporte e comercialização, para efeito do disposto no presente Decreto, as seguintes matérias primas, seus derivados e subprodutos:

I - produtos apícolas;

II - ovos;

III - frutas;

IV - cereais;

V - leite;

VI - carnes;

VII - peixes;

VIII - outros produtos e subprodutos comestíveis, de origem animal e vegetal.

Parágrafo Único - Os produtos de que trata este artigo, poderão ser comercializados no Município de Jundiá, cumpridos os requisitos deste Decreto.

Art. 3º - Para o registro do Estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção Municipal do Município de Jundiá - SIM, serão necessários os seguintes documentos que deverão ser protocolados na Prefeitura Municipal:

I - requerimento encaminhado ao Chefe de Executivo, acompanhado de plantas do estabelecimento, nas seguintes escalas:

- situação, na escala 1:500 em quatro vias;

- baixa, na escala 1:100 em quatro vias;

- cortes e fachadas, escala 1:50 em quatro vias;

II - memorial descritivo das condições sanitárias e da construção, assinados, respectivamente, por médico veterinário e por engenheiro (civil, agrônomo, arquiteto), conforme a legislação federal pertinente, em três vias;

III - cópia xerográfica do ato constitutivo da empresa, ou equivalente, em via única;

IV - no caso de pessoa física, cópia da cédula de identidade e do CPF;

V - comprovante de recolhimento de taxas municipais para requerimento e aprovação do projeto.

Parágrafo Único - Aprovada a análise do projeto físico junto à vigilância sanitária, e estando o estabelecimento apto a funcionar, deverá ser providenciada a aprovação do projeto de rotulagem, plano de marcação, etiquetas, ou carimbos a serem utilizados nos produtos.

Art. 4º - Para a concessão do alvará de funcionamento, o estabelecimento processador de alimentos de origem animal deverá registrar-se na Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Município, mediante formalização de pedido instruído com os seguintes documentos:

I - requerimento, dirigido ao Prefeito Municipal, solicitando o registro e inscrição no Serviço de Inspeção Municipal;

II - registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou Inscrição de Produtor Rural na Secretaria de Estado da Fazenda;

III - identificação de um médico veterinário, com seu número de registro perante o CRMV, como responsável técnico, quando o produto for de origem animal, que deverá assinar termo de compromisso pela inspeção sanitária do produto;

IV - comprovação de que o estabelecimento é abastecido com água potável, mediante laudo emitido por laboratório, e tenha adequado tratamento de efluentes ou a conta de água quando o estabelecimento for atendido pela rede pública.

Art. 5º - O estabelecimento produtor de alimentos manterá livro oficial, onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Municipal, objetivando o controle sanitário da produção.

Art. 6º - O Serviço de Inspeção Municipal poderá estabelecer, a seu critério, as análises rotineiras necessárias para cada produto processado sem fins para os produtores, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar convenientes.

Art. 7º - 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. 8º - Cada tipo de produto deverá ter registro de fórmula em separado junto à Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, sendo cada qual objeto de norma específica a ser editada, previamente estabelecida com os produtores, respeitada a legislação vigente.

Art. 9º - As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão preceitos mínimos de construção recomendados pelo Serviço de Inspeção Municipal, observando ainda os seguintes aspectos:

I - ser compostas de uma sala para preparo e armazenagem, local para recepção da matéria-prima e lavagem de equipamentos e utensílios, e um banheiro/vestiário específico para este fim, todos com altura e dimensões compatíveis com a capacidade de produção e necessidades de instalação dos equipamentos;

II - adequada ventilação e luminosidade;

III - vedação contra insetos e animais;

IV - desinfecção de equipamentos e utensílios;

V - adequada destinação de resíduos e rejeitos;

VI - água potável encanada e sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento;

VII - distância mínima de fontes de contaminação e mau cheiro, rios, fontes de água e esgotos.

Art. 10 - Compete à Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, através do Serviço de Inspeção Municipal, a execução de ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, orientação, inspeção e fiscalização dos estabelecimentos, excetuando-se a fiscalização de que trata o inciso IV, do art. 3º, da Lei nº 5.506/2000.

Art. 11 - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para preservação de sua qualidade.

Art. 12 - As pessoas, sejam empregados, familiares, proprietários autônomos, ou cooperados, que estejam envolvidas na manipulação e processamento de alimentos deverão portar atestado de saúde na forma da NR 7, e usar uniformes próprios e limpos, inclusive botas impermeáveis e gorros, sendo vedada a manipulação de alimentos por aqueles que estejam acometidos de feridas, chagas, lesões, infecções, diarreias, e outras doenças e circunstâncias capazes de comprometer a higiene e condição sanitária dos alimentos.

Art. 13 - A embalagem do produto quando necessário, deverá ser produzida por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde e conter todas as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor, indicando, quando for o caso, que é produto artesanal e com a inscrição do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo Único - Quando comercializados a granel, os produtos, serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes, contendo informações previstas no "caput" deste artigo.

Art. 14 - Os estabelecimentos já instalados, que precisarem fazer alterações nas instalações já existentes, serão comunicados através de memorial descritivo e terão prazo de 180 (cento e oitenta) dias - prorrogável pela metade, na situação sujeita à liberação de recursos financeiros - para fazer as devidas adequações.

Art. 15 - A caracterização de qualquer tipo de fraude, infração ou descumprimento deste Decreto, sujeitará o infrator às sanções previstas na Lei nº 5.506, de 28 de agosto de 2000, alterada pela Lei nº 6.115, de 02 de setembro de 2003.

DAS UNIDADES DE EMBUTIDOS E DEFUMADOS

Art. 16 - Entende-se como Unidade de Embutidos e Defumados de carnes, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal, sem que haja o abate nas suas instalações, de construção simples, área física pequena, que industrialize até 75 (setenta e cinco) toneladas/ano e que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Parágrafo Único - Para os grupos, associações ou cooperativas de produtores, o volume máximo de produção corresponde ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda cinco vezes o limite individual.

Art. 17 - A Unidade de Embutidos e Defumados deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área de processamento, depósito, lavagem de utensílios, defumador se houver, armazenamento e banheiro/vestiário, observando como padrão mínimo das instalações o que se segue:

I - ambiente interno fechado, destinado ao processamento, manipulação e estocagem, com as seguintes especificações:

a) possuir paredes lisas, de cor clara, laváveis, incombustíveis e impermeáveis, de fácil higienização, permitindo perfeita areação e luminosidade;

b) possuir forro e sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação, vedando-se o uso de grama, madeira ou outros materiais porosos.



Câmara Municipal de Jundiaí
São Paulo

(Decreto nº 19.450/03 - fls. 2)

c) possuir sistema de provimento de água quente, ou higienização química com produtos registrados no Ministério da Saúde para desinfecção de equipamentos, utensílios e vasilhames.

d) localizar-se distante de fonte produtora de mau cheiro e qualquer outra fonte de contaminação, bem como situar-se em área física não comum a residências;

e) o piso deverá ser liso, lavável, resistente a ácidos e oferecer segurança e declividade e canalizações adequadas ao perfeito escoamento de resíduos.

f) a altura do pé direito deverá permitir adequada instalação dos equipamentos necessários destacando-se, quando for o caso, o suporte aereo que deverá possibilitar a manipulação das carcaças e produtos beneficiados sem que os mesmos tenham contato com o piso.

II - água potável encanada sob pressão, em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento cuja fonte, canalização e reservatório deverão ser protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação com o controle microbiológico anual.

III - depósito para armazenagem dos insumos utilizados no preparo dos produtos

IV - escritório.

V - instalações sanitárias e vestiários proporcionais ao número de pessoas envolvidas no processamento dos produtos

VI - sistema de escoamento de água servida, sangue, resíduos e outros efluentes e rejeitos da manipulação e processamento, interligado a sistema eficiente de filtração, conforme previsto pelo Código Sanitário do Estado de São Paulo.

Art. 18 - A matéria-prima utilizada em embutidos e defumados, deverá ser adquirida de frigoríficos inspecionados pelos Serviços de Inspeção Federal, ou Estadual

Art. 19 - Deverão ainda ser adotadas as seguintes medidas de higiene no processamento artesanal dos produtos de origem animal:

I - imediatamente após a utilização e depois de sofrerem os processos normais de higienização, todos os utensílios deverão ser enxaguados com água quente ou vapor

II - os pisos e paredes deverão ser mantidos limpos antes, durante e após o processamento dos produtos.

III - as pessoas envolvidas na manipulação e processamento dos alimentos deverão portar cartelas de saúde atualizadas e usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros e botas impermeáveis.

DAS UNIDADES DE PROCESSAMENTO ARTESANAL DE VEGETAIS

Art. 20 - Entende-se como Unidade de Processamento Artesanal de Vegetais aquelas que industrializam frutas e outros vegetais para a produção de doces, verduras pré-preparadas, polpas e conservas doces e salgadas, de construção simples, área física pequena, que produza até 55 (cinquenta e cinco) toneladas/ano e que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização

Parágrafo Único - Para grupos, associações ou cooperativas de produtores o volume máximo de produção corresponde ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda cinco vezes o limite individual

Art. 21 - A unidade de Processamento Artesanal de Vegetais deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção/classificação, sala de processamento, depósito, armazenagem e banheiro/vestibário.

DAS UNIDADES DE PRODUÇÃO DE MASSAS, DOCES E SALGADOS

Art. 22 - Entende-se como Unidade de Produção de Massas, Doces e Salgados, o estabelecimento de construção simples, área física pequena, que produza até 20 (vinte) toneladas/ano e que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização

Parágrafo Único - Para grupos, associações ou cooperativas de produtores o volume máximo de produção corresponde ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda a cinco vezes o limite individual

Art. 23 - A Unidade de Produção de Massas, Doces e Salgados, deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre depósitos de matéria-prima, sala de processamento, armazenagem e banheiro/vestibário.

DAS UNIDADES DE PROCESSAMENTO ARTESANAL DE PEIXES E ANFÍBIOS

Art. 24 - Entende-se como Unidade de Processamento Artesanal de Peixes e Anfíbios o estabelecimento voltado à industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena, que abata até no máximo 10 (dez) toneladas/ano, e que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização

Parágrafo Único - Para grupos, associações ou cooperativas de produtores o volume máximo de produção corresponde ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda cinco vezes o limite individual

Art. 25 - A agroindústria de processamento artesanal de peixes e anfíbios deverá contar obrigatoriamente com áreas suja e limpa, defumador, depósito e banheiro/vestibário e área de armazenagem devendo a construção atender ao disposto no art. 17 deste Decreto.

DAS UNIDADES DE RECEPÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE OVOS

Art. 26 - Entende-se como Unidade de Recepção e Acondicionamento de Ovos o estabelecimento de construção simples, que acondicione até 52.000 (cinquenta e duas mil) dúzias/ano e que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 27 - A Unidade de Recepção e Acondicionamento de Ovos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, sala de acondicionamento e/ou classificação, armazenagem e banheiro/vestibário.

DAS UNIDADES DE PROCESSAMENTO DE PRODUTOS AFÍCOLAS

Art. 28 - Entende-se como Unidade de Recepção e Processamento de Produtos Apícolas o estabelecimento de construção simples, que processe até 12 (doze) toneladas/ano e que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização

Parágrafo Único - Para grupos, associações ou cooperativas de produtores o volume máximo de produção corresponde ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda a cinco vezes o limite individual

Art. 29 - A Unidade de Recepção e Processamento de Produtos Apícolas deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, processamento, área de armazenagem e banheiro/vestibário

DAS MINI-USINAS DE LEITE

Art. 30 - Entende-se como Mini-Usina de Leite o estabelecimento voltado à pasteurização de leite e à produção artesanal de queijo, iogurte, doce e outros derivados de leite, de construção simples e área física pequena, que utilize como matéria-prima até 50.000 (cinquenta mil) litros de leite anual e que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização

§ 1º - Para grupos, associações ou cooperativas de produtores o volume máximo de produção corresponde ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda cinco vezes o limite individual

§ 2º - A pasteurização do leite e o uso de câmara fria para armazenagem são obrigatórios.

Art. 31 - A Mini-Usina de Leite deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, sala de processamento e pasteurização, embalagem, armazenagem e banheiro/vestibário.

DO SELO

Art. 32 - Para o registro da rotulagem, etiquetas, plano de marcação ou carimbos, serão necessários requerimentos encaminhados ao Prefeito Municipal, sendo assinados pelo responsável legal, contendo os croquis das cores e letreiros utilizados na etiquetagem e rotulagem do produto

Art. 33 - O fornecimento do selo de inspeção municipal será condicionado a aprovação, mediante análise da qualidade do produto, a ser efetuada pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento.

DA ROTULAGEM

Art. 34 - Os produtores elencados no art. 3º, da Lei nº 5.506, de 28 de agosto de 2000, deverão manter na rotulagem dos seus produtos o selo conforme modelo anexo a este Decreto.

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 35 - O estabelecimento processador artesanal de produtos comestíveis de origem animal e vegetal responderá, legal e juridicamente, pelas consequências sobre a saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere aos aspectos higiênicos/sanitários, à edição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização



Câmara Municipal de Jundiaí
São Paulo

(Decreto nº 19.450/03 - fls. 3)

Art. 36 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

MIGUEL BARBAR
Prefeito Municipal

RENÉ JOSÉ TOMASETTO
Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento

Publicado na Imprensa Oficial do Município e registrado na Secretaria Municipal de Negócios Jurídicos da Prefeitura do Município de Jundiaí, aos vinte e nove dias do mês de dezembro de dois mil e três.

MARIA APARECIDA RODRIGUES MAZZOLA
Secretária Municipal de Negócios Jurídicos

