



Estado do Rio de Janeiro  
Câmara Municipal de Vassouras



## PROJETO DE LEI Nº. 17/2017

Dispõe sobre o Selo de Inspeção Sanitária Municipal – (S.I.M.) e de Qualidade e dá outras providências.

**Art. 1º** Fica instituído o Selo de Inspeção Sanitária Municipal (SIM), para produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Vassouras-RJ, mediante o atendimento das exigências, pelos estabelecimentos, assim definidos:

**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 Rurais** – estabelecimentos instalados obrigatoriamente 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 a 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 (produzida na propriedade ou adquiridas de outras), elaboração, acondicionamento, armazenamento e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal, enquadrados nos seguintes parâmetros:

**a)** Estabelecimentos - destinados ao abate de pequenos animais (aves e coelhos) e elaboração de produtos artesanais de origem animal com importância econômica, dentro dos seguintes limites mensais de produção:



Estado do Rio de Janeiro  
Câmara Municipal de Vassouras

- 1 - Abate de pequenos animais igual a 16 (dezesseis) toneladas.
- 2 - Embutidos, defumados e salgados igual a 2 (duas) toneladas.
- 3 Peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos igual a 2 (duas) toneladas.
- 4 - Produtos apícolas igual a 1,5 (uma e meia) tonelada.
- 5 - Laticínios igual a 7.000 (sete mil) litros.
- 6 - Ovos igual a 2.000 dúzias.

**b)** Estabelecimentos de produtos vegetais, destinadas à elaboração de produtos artesanais, nos seguintes limites mensais de produção:

- 1 - Frutas e outros vegetais (com restrições ao palmito) igual a 02 (duas) toneladas (doces, polpas e conservas).
- 2 - Massas, doces e salgados igual a (duas) toneladas.
- 3 - Produtos de cana-de-açúcar igual a 02 (duas) toneladas (açúcar mascavo, rapadura, melado);
- 4 - Bebidas destiladas e fermentadas igual a 1.000 (mil) litros (vinhos, licores, cachaça artesanal, etc.);
- 5 - Microorganismos igual a 01 (uma) toneladas (cogumelos e afins).

**V - Matéria Prima** – Toda substância comestível bruta principal e essencial à fabricação de produtos comestíveis artesanais, 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 artesanais comestíveis.

**VII - Inspectores e Fiscais Sanitários** – técnicos capacitados e credenciados pela Secretaria Municipal de Saúde, 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 artesanais.

**Parágrafo único.** Os parâmetros estabelecidos no inciso IV, alínea “a”, itens “1” a “6” e alínea “b”, itens “1” e “5”, correspondem à produção individual. Para grupo, associação ou cooperativa o limite de produção corresponde ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda o limite estabelecido nesta Lei.



Estado do Rio de Janeiro  
Câmara Municipal de Vassouras

**Art.2º** Compete à Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária (VISA), e à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente exercer ações pertinentes ao cumprimento desta Lei e regulamento na implantação do Selo de Inspeção Sanitária Municipal – SIM.

**Art. 3º** 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);

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 VISA (Vigilância Sanitária Municipal).

III- Leite;

IV- Ovos;

V- Produtos apícolas (comestíveis);

VI- Peixes e crustáceos;

VII- Microorganismos (cogumelos);

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

IX- Cereais.

X- Outros afins.

**Art. 4º** Todo estabelecimento produtor de alimentos deve ser registrado e cadastrado na Vigilância Sanitária e preencher os seguintes requisitos:

I – Localizar-se, em local 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;



Estado do Rio de Janeiro  
Câmara Municipal de Vassouras

**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 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 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 artesanais.

**§ 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 seqüencial iniciado em A000001, que os identificarão junto ao Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, os quais serão apostos Selo de Inspeção Municipal S.I.M e de Qualidade.

**Art. 5º** 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;



Estado do Rio de Janeiro  
Câmara Municipal de Vassouras

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

VIII - Planta baixa e memorial descritivo das instalações;

IX - Laudo de exame microbiológico e físico-químico da água de abastecimento atestando sua potabilidade;

X – Nota do Produtor Rural;

XI – Laudo para o funcionamento do Profissional Técnico da Vigilância Sanitária.

**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 estanhado ou com ligas superiores a 2% 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 e proprietários das agroindústrias e industrias familiares, exame de saúde e laudo médico e/ou odontológico quando a Vigilância Sanitária, julgar necessário.



Estado do Rio de Janeiro  
Câmara Municipal de Vassouras

**Parágrafo único** – As inspeções médicas poderão ser solicitadas quantas vezes a Vigilância Sanitária 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 das dependências.

**Art. 13** A fiscalização e inspeção sanitária obedecerão às normas estabelecidas nesta Lei e demais legislações pertinentes em vigor.

**Art. 14** A VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL (VISA) 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) Médico Veterinário;
- b) Nutricionista, Economista doméstico ou Tecnólogo em Alimentos;
- c) Técnico Agrícola;
- d) Demais profissionais técnicos devidamente capacitados.

**Art. 15** 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 trânsito de quaisquer produtos e sub-produtos, destinados a alimentação humana.

**Art. 16** 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. 17** 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.



Estado do Rio de Janeiro  
Câmara Municipal de Vassouras

**Art. 18** 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 artesanais contenham 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 (SIM);
- IV - Natureza do estabelecimento conforme a classificação oficial prevista nesta Lei;
- V - Localização do estabelecimento;
- 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 SIM, conforme relação de códigos do ANEXO I;
- XI – Lote;
- XII - Instruções para preparo e conservação do produto;
- XIII - Indicação de que o produto é artesanal.

**Art. 19** 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, conforme definidos no art. 1º, itens II e III e constitui a garantia que o produto foi elaborado dentro das normas e padrões higiênico-sanitários.

**Art. 20** 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. 21** A confecção dos rótulos pelos estabelecimentos só poderá ser realizada com autorização da VISA, em formulário próprio e endereçada 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 à VISA, uma via ou cópia da Nota Fiscal da gráfica, acompanhada de 3 (três) exemplares de cada rótulo impresso.





Estado do Rio de Janeiro  
Câmara Municipal de Vassouras

**Art. 22** - O Selo de Inspeção Municipal deve obedecer exatamente as características e modelos descritos no ANEXO II desta Lei.

**Art. 23** 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 - 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 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 rurais assim como expedir e renovar os alvarás sanitários;

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 previstas nesta Lei serão punidas de acordo com as legislações federal, estadual e municipal vigentes.

**Art. 25** As agroindústrias artesanais rurais, assim como as indústrias familiares 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 artesanais.

**Art. 26** Toda alteração, ampliação reforma ou construção no estabelecimento registrado, só poderá ser feita com a prévia aprovação e autorização da Vigilância Sanitária.





Estado do Rio de Janeiro  
Câmara Municipal de Vassouras

**Art. 27** Os ingredientes, os aditivos, embalagens e as 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 à Vigilância Sanitária.

**Art. 29** Os animais destinados ao abate (aves e coelhos) e os destinados ao fornecimento de matéria prima deverão ter controle sanitário junto ao Órgão Estadual de Defesa Animal (IDAF) ou da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, Secretaria Municipal de Saúde (VISA).

**Art. 30** Para a inspeção sanitária cuja presença do Médico Veterinário e/ou Auxiliar de Inspeção é obrigatória, será cobrada uma “**Taxa Especial de Inspeção**”, cujo valor será estipulado através de Decreto Executivo.

**Art. 31** O rol de produtos derivados descritos no Anexo I desta Lei, obedecida a seqüência de códigos de classificação, poderão ser acrescidos ou suprimidos a critério da Vigilância Sanitária Municipal.

**Art. 32** A Secretaria Municipal de Saúde, disponibilizará os selos para a Vigilância Sanitária, arcando com as despesas de confecção.

**Art. 33** Os casos omissos serão resolvidos pela Secretaria Municipal de Saúde, Vigilância Sanitária e Assessoria Jurídica.

**Art. 34.** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogam-se as disposições em contrário.

### JUSTIFICATIVA

Não existe legislação própria em nosso município, sendo necessária uma norma jurídica para melhor entendimento das partes interessadas.

Sala das Sessões, em 09 de fevereiro de 2017.

  
**Rosi Farias**  
Vereadora



Estado do Rio de Janeiro  
Câmara Municipal de Vassouras

## ANEXO I

### RELAÇÃO E CÓDIGOS PARA REGISTRO DE PRODUTOS ARTESANAIS

<i>Descrição do produto</i>	<i>Código</i>
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 fresco	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
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 salgadas e afins	G-06
H- Derivado de frutas, legumes e hortaliças	
Compotas	H-01



Estado do Rio de Janeiro  
Câmara Municipal de Vassouras

Geléias	H-02
Polpas (todos os tipos)	H-03
Frutas desidratadas	H-04
Oleaginosas (amendoim, macadâmia, castanhas, entre 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
outros	
K- Microrganismos (cogumelo e afins)	
"In natura"	K-01
Conservas	K-02
Seco	K-03
L- Temperos e afins	
Vinagre	XI-XII-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.



Estado do Rio de Janeiro  
Câmara Municipal de Vassouras

## ANEXO II

### SELO OFICIAL DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL

a) MODELOS:

COLOCAR MODELO ESCOLHIDO PELO PODER EXECUTIVO

Modelo 01

Modelo 02

Modelo 03

b) FORMA : Elíptica no sentido horizontal.

c) COR: Preta

d) DIMENSÕES :

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

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

c. 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.

f) DIZERES: Acompanhando a margem externa superior as palavras SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, na margem interna superior as palavras Vassouras-RJ, 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 SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE.

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



Estado do Rio de Janeiro  
Câmara Municipal de Vassouras

### **ANEXO III**

#### ***Selo – PRODUTO ARTESANAL DE QUALIDADE – VASSOURAS PRODUZ***

**a) MODELO:**

modelo escolhido pelo poder executivo

b) **FORMA, DIMENSÕES E CORES:** retângulo de 3,697 cm de altura por 3,0 (três) cm de largura, apresentando em seu interior e ao fundo uma paisagem do município com ilustrações de produtos artesanais sobrepostos a esta.

c) **NUMERAÇÃO:** o selo deverá ser numerado de 1 (um) a infinito, ficando a cargo da VISA à distribuição mediante controle numérico para cada estabelecimento.

d) **DIZERES:** abaixo a caracterização do município – “Industria Familiar, Agroindústria Artesanal Rural e Agrícola Vassouras Produz”.