

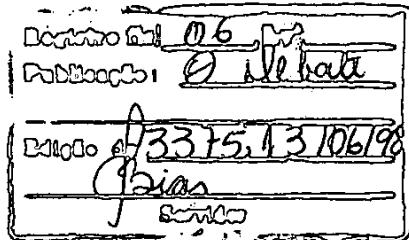


ESTADO DO RIO DE JANEIRO

# Prefeitura Municipal de Macaé

GABINETE DO PREFEITO

LEI Nº 3.847 /98



Dispõe sobre elaboração, beneficiamento de origem animal e vegetal, no Município de Macaé, e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE MACAÉ DELIBERA E EU SANCIO  
NO A SEGUINTE LEI:

Art. 1º - Ficam estabelecidas as normas sanitárias para elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal, no Município de Macaé.

Parágrafo Único - Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, o qual atuará em conformidade às normas estabelecidas nesta Lei.

Art. 2º - São consideradas passíveis de beneficiamento e elaboração artesanal as seguintes matérias-primas, seus derivados e sub-produtos.

I - produtos apícolas

II - ovos

III - frutas

IV - olerícolas

V - cereais

VI - leite

VII - carnes

VIII - peixes, crustáceos e moluscos

IX - microorganismos

X - outros produtos de origem animal e vegetal.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

# Prefeitura Municipal de Macaé

GABINETE DO PREFEITO

Parágrafo Único - Os produtos de que trata este artigo, poderão ser comercializados no Município de Macaé, cumprindo os requisitos desta Lei, bem como ao determinado no Código de Fiscalização Sanitária do Município.

Art. 3º - Entende-se por elaboração de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal, o processo utilizado na obtenção de produtos que mantenham características tradicionais, culturais ou regionais, e ou produzidos em pequena escala, obedecidos os parâmetros fixados em regulamento.

Art. 4º - O estabelecimento processador artesanal de alimentos de origem animal e vegetal deverá registrar-se no órgão municipal de Agricultura, mediante formalização de pedido instruído com os seguintes documentos.

I - requerimento, dirigido ao Secretário Municipal de Agricultura, Abastecimento e Pesca, solicitando o registro no Serviço de Inspeção Municipal.

II - registro no Cadastro Geral de Contribuintes do ICMS ou inscrição de Produtor Rural na Secretaria de Estado de Fazenda.

III - registro na Secretaria Municipal de Fazenda do Município.

IV - outros atestados e exames, segundo o constante da Lei Complementar que trata da Fiscalização Sanitária do Município.

Art. 5º - O estabelecimento processador artesanal de alimentos manterá livro oficial, onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do órgão de inspeção municipal, objetivando o controle sanitário da produção.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

# Prefeitura Municipal de Macaé

GABINETE DO PREFEITO

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

Art. 6º - O estabelecimento de processamento artesanal 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. 7º - Cada produto alimentício cadastrado, será identificado pela sigla - SIM/MACAÉ, seguida de um número composto de 10 dígitos agrupados da seguinte forma:

- os 04 (quatro) primeiros dígitos servirão para identificar a empresa;
- os 04 (quatro) dígitos subsequentes identificarão o produto alimentício;
- os 02 (dois) últimos dígitos corresponderão ao ano de concessão do cadastro.

Art. 8º - O número do telefone concedido ao SIM/MACAÉ, será publicado pela imprensa oficial do Município de Macaé.

Art. 9º - O Cadastro Municipal de Produtos Alimentícios terá a validade de 05 (cinco) anos e será cancelado pelo Secretário Municipal de Agricultura, Abastecimento e Pesca quando a empresa deixar de atender às normas impostas para a sua concessão, principalmente, no que se refere as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas do produto, de acordo com a legislação vigente.

Art. 10 - As instalações do estabelecimento processador artesanal de alimentos, obedecerão preceitos mínimos de construção recomendados pelo Serviço de Fiscalização Sanitária do Município, observando aspectos como:



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

# Prefeitura Municipal de Macaé

GABINETE DO PREFEITO

- I - ser composto de uma sala para preparo e armazenamento; local para recepção da matéria-prima e lavagem de equipamentos e utensílios e um banheiro /vestiário, todos estes, com altura e dimensões compatíveis com a capacidade de produção e necessidade de instalação dos equipamentos;
- II - adequada aeração 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, como: rios, fontes de água e esgoto.

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

Parágrafo Único - O comércio de carnes no varejo só poderá ser fiscalizado após a construção do matadouro municipal, para que haja o controle de qualidade, ressalvando as que já dispõem com o selo de fiscalização Estadual e Federal.

Art. 12 - Compete à Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Pesca, através de seus órgãos, em ação conjunta com o Serviço de Fiscalização Sanitária do Município, a execução de ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, orientação, inspeção e fiscalização dos estabelecimentos abrangidos por este diploma legal.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

# Prefeitura Municipal de Macaé

GABINETE DO PREFEITO

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

Art. 14 - As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos artesanais, deverão portar carteira de saúde e usar uniformes próprios e limpos, inclusive botas impermeáveis e gorros, segundo o cogente no Código de Fiscalização Sanitária do Município.

Art. 15 - A embalagem do produto, quando necessária, deverá ser produzida por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde e conter todas as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor, indicando que é produtor artesanal, com a inscrição do serviço de Inspeção Municipal em Selo de Qualidade.

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

Art. 16 - A caracterização de qualquer tipo de fraude ou infração por descumprimento desta Lei, sujeitará o infrator às sanções legais previstas para tal fim.

Art. 17 - O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 90 (noventa) dias a contar da data de sua publicação.

Art. 18 - Entra a presente Lei em vigor na data de sua publicação, observados prioritariamente os preceitos do Código de Fiscalização Sanitária do Município, e revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO, em 05 de junho de 1998.

  
SYLVIO LOPES TEIXEIRA  
Prefeito