

**Projeto de Lei n.º 58, de 22 de dezembro de 2017.**

*Dispõe sobre as normas sanitárias para elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Formosa-GO.*

**O PREFEITO MUNICIPAL DE FORMOSA – GOIÁS**, no uso das atribuições que lhes são conferidas pelo cargo, encaminha a seguinte proposta de lei:

**Art. 1º** - Ficam estabelecidas as normas de segurança alimentar para produtos alimentícios artesanais de origem animal e vegetal no Município de Formosa.

**Art. 2º** - Entende-se por elaboração de produto alimentício artesanal de origem animal e vegetal, o processo utilizado na obtenção de produtos que mantenham suas características tradicionais, culturais ou regionais, produzidos em pequena escala, obedecendo a parâmetros de higiene e segurança alimentar.

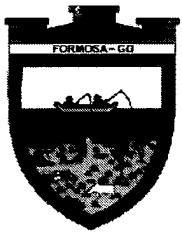
**Parágrafo único.** Os produtos poderão ser comercializados no Município de Formosa desde que obrigatoriamente identificados como artesanais e com identificação do produto junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

**Art. 3º** - São considerados passíveis de beneficiamento e elaboração de produtos alimentícios artesanais, de origem animal e vegetal, as seguintes matérias-primas, seus derivados e subprodutos, nos termos desta Lei:

- I** - mel;
- II** - leite;
- III** - aves e derivados;
- IV** - frutas e hortaliças;
- V** - raízes e tubérculos;
- VI** - cana de açúcar;
- VII** - doces e polpas;
- VIII** - outros produtos de origem animal e vegetal comestíveis;

**Parágrafo único.** Serão considerados artesãos de produtos alimentícios artesanais, pequenos produtores rurais e demais cidadãos que tenham comprovadamente residência fixa no Município, cujos produtos sejam fabricados por eles, seus familiares e/ou empregados com vínculo comprovado, a fim de servirem de complementação de renda familiar.

**Art.4º** - Aos produtores rurais que utilizem matéria prima de produção própria, ou, aquisição de matéria prima de terceiros em 50% deverão ter comprovação de inspeção higiênico-



**Projeto de Lei n.º 58, de 22 de dezembro de 2017.**

sanitária por órgão oficial, bem como apresentar Relatório atualizado do fornecedor e encaminhar ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

**Art. 5º** - A Mão de obra predominantemente familiar, limitará-se as contratações a 50% da quantidade total de pessoas envolvidas na produção.

**Art. 6º** - É considerada pequena escala a produção artesanal que se enquadra dentro dos seguintes limites, por produtor:

**I** - carnes: até 500 (quinhentos) quilogramas mensal de carne, como matéria-prima para produtos cárneos;

**II** - leite: até 100 (cem) litros de leite diários, como matéria-prima para produtos lácteos;

**III** - peixes: até 50 (cinquenta) quilogramas diários de peixe, moluscos e crustáceos, como matéria-prima para produtos oriundos do pescado;

**IV** - mel: até 2000 (dois mil) quilogramas por ano para mel e produtos apícolas;

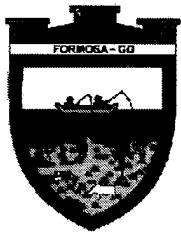
**V** - frutas hortaliças: até 50 (cinquenta) quilogramas de frutas ou até 50 (cinquenta) quilogramas de hortaliças;

**VI** - outros produtos de origem animal e vegetal comestível, a critério de análise prévia e parecer do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

**Parágrafo único.** Leite deve ser pasteurizado, passando por todo processo técnico.

**Art. 7º** - Compete a Secretaria Municipal de Assuntos Econômicos e Meio Ambiente, através do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, a inspeção e fiscalização em seu local de processamento (recepção, transformação, estocagem e expedição), bem como a orientação fundamentada nas boas práticas de fabricação e na capacitação dos manipuladores e empreendedores responsáveis.

**Art. 8º** - O estabelecimento que processará os produtos alimentícios artesanais deverá registrar-se no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, mediante formalização do pedido.



## Projeto de Lei n.º 58, de 22 de dezembro de 2017.

**Art. 9º** - Os animais destinados à elaboração de produtos cárneos deverão ser abatidos em estabelecimentos sob inspeção higiênico-sanitária oficial.

**Art. 10** - O controle sanitário do rebanho e demais criações que geram matéria prima para a produção artesanal de alimentos é obrigatório.

**Art. 11** - O estabelecimento que processará os produtos alimentícios artesanais deverá registrar-se no órgão competente, no caso, Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

**§1º** Terá uma taxa a pagar para renovação anual do certificado.

**§2º** Registro valerá por 01 (um) ano.

**Art. 12** - O estabelecimento deverá ter um livro oficial, onde serão registradas informações de orientações, vistorias do serviço de inspeção, para controle.

**Art. 13** - O responsável operacional será obrigado a ter o certificado de capacitação específica em segurança alimentar, a saber: Curso de Boas Práticas de Fabricação –BPF, com ênfase em Procedimento Padrão de Higiene Operacional- PPHO, ou curso superior em área de produção, ficando assim dispensado a contratação do responsável técnico.

**Art. 14** - As instalações para estabelecimentos processadores de alimentos de origem animal e vegetal serão diferenciais e obedecerão a preceitos mínimos de construção e/ou adaptação, equipamentos, higiene, escala de produção e número de pessoas envolvidas diretamente na atividade, sendo que os parâmetros referenciais serão estabelecidos em regulamento pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**Parágrafo único.** Quando solicitado pelo Serviço de Inspeção Municipal- SIM, deverá ser feita análise física-química e microbiológica da água, e a mesma deverá estar dentro dos padrões mínimos exigidos.

**Art. 15** - As embalagens dos produtos artesanais comestíveis devem ser produzidas por empresas idôneas e recomendadas para tal uso.

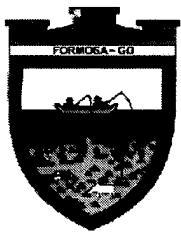
**§ 1º** As embalagens dos produtos artesanais, quando forem elaboradas com matérias-primas naturais, devem ser produzidas em condições de higiene, conforme boas práticas de produção.

**§ 2º** As embalagens e os rótulos dos produtos artesanais devem conter:

**I** - as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor;

**II** - a indicação de que é produto artesanal;

**III** - o seu número de registro, conforme estabelecido no art. 6º desta Lei



## Projeto de Lei n.º 58, de 22 de dezembro de 2017.

**§ 3º** Os produtos artesanais orgânicos somente podem conter em sua embalagem esta qualificação quando devidamente fiscalizados e certificados.

**§ 4º** Os selos de qualidade somente podem ser utilizados quando devidamente aprovados e disciplinados no regulamento desta Lei.

**Art. 16** - Os infratores desta Lei, de seus regulamentos e demais normas delas decorrentes, ficam sujeitos as seguintes penalidades, sem prejuízo de outras sanções cabíveis:

**I** - advertência;

**II** - multa de R\$200,00 a R\$1.000,00 conforme a gravidade;

**III** - apreensão ou condenação de matérias-primas produtos, subprodutos e derivados adulterados ou que representem risco à saúde pública;

**IV** - suspensão das atividades, nas hipóteses de risco ou ameaça de natureza higiênico - sanitária, ou de embaraço a ação fiscalizadora;

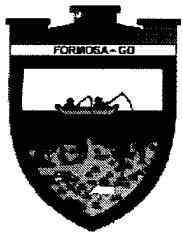
**V** - interdição total ou parcial do estabelecimento, na hipótese de adulteração ou falsificação do produto ou da inexistência de condições de segurança alimentar;

**VI** - cancelamento do registro quando o motivo da interdição previsto no inciso V deste artigo não for sanado em tempo hábil.

**§ 1º** A suspensão de atividades de que trata o inciso IV deste artigo, cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de facilitação do exercício da ação fiscalizadora.

**§ 2º** A interdição do estabelecimento de que trata o inciso V poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

**Art. 17** - O empreendedor responsável pelo estabelecimento processador de produto alimentício artesanal, responderá legal e judicialmente pelas consequências sobre a saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere a aspectos higiênicos-sanitários, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de técnicas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização, conforme comprovação da responsabilidade do mesmo.



**GOVERNO DE FORMOSA**  
Gabinete do Prefeito

---

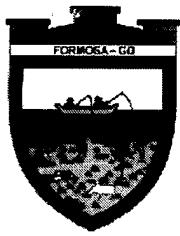
**Projeto de Lei n.º 58, de 22 de dezembro de 2017.**

**Art. 18** - Os produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal devem ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua qualidade, conforme estabelecido no regulamento desta Lei.

**Art. 19** - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Formosa – GO, aos 22 dias do mês de dezembro do ano de 2017.

Ernesto Roller  
**Prefeito Municipal**



## Projeto de Lei n.º 58, de 22 de dezembro de 2017.

### Justificativa

Senhor Presidente,  
Senhores vereadores,

O Projeto de Lei que ora submetemos a esta Casa de Leis, versa sobre as normas sanitárias para elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Formosa-GO.

É importante ressaltar que o Serviço de Inspeção Animal (S.I.M.) controla, registra, certifica e monitora toda a cadeia alimentar, desde a sanidade do rebanho até a higiene da industrialização, certificando com o selo de garantia os bons produtos que chegam à mesa dos consumidores formosenses, na intenção de transformar a produção em uma atividade regulamentada dentro dos moldes preconizados pela saúde pública.

Vendo que nosso município vem se expandindo cada vez mais, e junto com esse crescimento a vontade de aumentar a renda dos trabalhadores e contribuir para a fixação do homem na zona rural, surgiu-se a ideia da normatização para os produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal, motivo este que resta comprovada a necessidade desta propositura.

Por conseguinte, com o intuito de minimizar as dificuldades encontradas pelos pequenos produtores em atender as exigências contidas nas normalizações dos serviços de inspeções estaduais, municipais e federais, este projeto de lei tem o propósito de regulamentar as normas sanitárias para elaborar e comercializar os produtos artesanais no município de Formosa-GO, através da Secretaria Municipal de Assuntos Econômicos e Meio Ambiente, a qual também tem a competência de expedir instruções, visando ordenar os procedimentos administrativos relacionados às atividades de inspeção que serão desenvolvidas.

Dentre os objetivos buscados por esta propositura, a finalidade é legalizar a comercialização dos produtos artesanais dos pequenos produtores do Município de Formosa-GO, além de melhorar seus rendimentos, através da comercialização direta e indireta de seus produtos, agregando valores à produção.

Este projeto, traz em seu bojo, a dinamização das atividades rurais das pequenas propriedades rurais e/ou pequenos fabricantes, condicionando outras oportunidades de geração de emprego e renda e ainda propiciará à população sobre o produto oriundo de pequenas empresas/ e ou fabricantes, com qualidade e sanidade.

Desta sorte, mister é a necessidade a aprovação do presente projeto dado a sua importância e necessidade requerendo desde já a costumeira consideração e empenho desta Augusta Casa de Leis no que tange a apreciá-lo e votá-lo para que possa produzir seus efeitos de direito.

  
Ernesto Roller  
Prefeito Municipal